

# KONCEPCE STRAVOVÁNÍ navrhované řešení

Na základě osobní prohlídky školní jídelny v ZŠ Kostelec u Holešova Vám předkládáme koncepci zajištění stravovacích služeb ve Vašem městyse



# Scolarest

Specialista na školní stravování

Scolarest - zařízení školního stravování, spol. s r.o.

# Obsah

1. Manažerský souhrn
2. Integrovaný systém řízení
3. Scolarest - Váš partner ve stravování
4. Proč zvolit Scolarest – jsme odlišní
5. Koncepce stravování – ZŠ Kostelec u Holešova
6. Ceny obědů a sortiment
7. Finanční nabídka
8. Reference

# 1. Manažerský souhrn

Předkládaný koncept školního stravování společnosti SCOLAREST – zařízení školního stravování, spol. s r.o. si klade za cíl představit Vám strukturu a podobu služeb, které jsme připraveni realizovat ve Vašem městě počínaje školním rokem 2015/2016, a současně Vám podat informace o všech finančních aspektech této spolupráce.

Naším **cílem** je dosáhnout spokojenosti všech zainteresovaných stran (žáků, zřizovatele školy, zaměstnanců školy a ostatních strávníků) a k tomu jsme při vytváření tohoto konceptu přihlíželi.

Naším posláním je umožnit škole, aby se mohla plně věnovat předmětu své činnosti – vzdělávání a výchově dětí - a umožnit jí, aby veškerou **zodpovědnost a starosti** spojené s provozem školní jídelny mohla vložit na bedra specialisty, pro kterého jsou gastronomie a stravovací služby hlavní činností.

Ve Vaší školní jídelně vytvoříme

**prostředí moderní školní restaurace s nadstandardním servisem; výběr bezobjednávkovým způsobem z min. 2-3 hlavních jídel.** Zajistíme **svačínový a snídaňový** provoz, prodej dalších **produktů** vlastní výroby, objednávkový **terminál** a **internetový** portál pro rodiče a spolupráci při **akcích** školy či městyse. I nadále zajistíme přípravu jídel do školek a škol v okolí.

Také z finančního hlediska Vám nabízíme efektivní způsob spolupráce\*:

- ✓ nabízíme **investici** do technologie **cca 1. 041, 000 ,- Kč**
- ✓ hradíme běžné **provozní náklady – cca 109.800,- Kč/ročně** (*čistící prostředky, ošatné, chemie, údržba,...*)
- ✓ vracíme obci finanční prostředky za **cizí strávnický – 5,-Kč** za každého cizího strávnicka denně (cca **160.000,- Kč/ročně** )
- ✓ **hradíme nájem 101.640,- Kč**
- ✓ přispíváme obci na **rozvoj stravy** obecním autem **180.000,- Kč/rok\*\***

\*ceny jsou uvedeny včetně DPH

\*\* v závislosti na vývozech

Zřizovatel hradí v souvislosti s provozem školní jídelny pouze **energie**.

Partnerstvím se společností SCOLAREST - stabilní, dobře zavedenou společností s více než dvacetiletou tradicí v ČR – neriskujete. Vkládáte důvěru do úspěšného, ověřeného a dobře fungujícího projektu.

## 2. Integrovaný systém řízení

Integrovaný systém řízení (ISŘ) je založen na integraci norem ČSN EN ISO 9001:2009 – Systém managementu kvality, ČSN EN ISO 14001:2005 – Systém environmentálního managementu a ČSN OHSAS 18001:2008 – Systém managementu bezpečnosti a zdraví při práci, při respektování platné legislativy, kterou představují zejména: nařízení ES 852/2004, zákon č.258/2000 Sb. v platném znění a vyhláška č.137/2004 Sb. ve znění vyhlášky č. 602/2006 Sb., a vyhláška č.147/1998 Sb.

Systém řízení kvality je ve společnosti Scolarest zaveden od roku 1997. Při recertifikaci v roce 2003 jsme úspěšně obhájili rozšíření systému na všechny závody společnosti bez výjimky. Znamená to, že každý nový závod společnosti Scolarest je od samého počátku zařazen do systému řízení kvality.

V květnu 2012 prošla společnost recertifikačním auditem QMS (Quality management systém - systém managementu jakosti - zásadní nástroj v oblasti řízení jakosti) a certifikačním auditem EMS (Environmental management systém - systém environmentálního managementu. Zavádí se podle normy ISO 14001:2004) a OHSAS (mezinárodní norma - systém managementu bezpečnosti a ochrany zdraví při práci), na jehož základě byl společnosti udělen certifikát pro všechny tři auditované systémy.

V rámci Integrovaného systému řízení řídíme i preventivní systém bezpečné stravy – HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), což je soubor preventivních opatření, které slouží k zajištění **zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů** během všech činností související s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací, přepravou a prodejem konečnému spotřebiteli.

Pro každou tuto oblast jsou zpracovány vlastní dokumentace prezentované příručkou.

### **ISŘ zahrnuje následující subsystémy řízení:**

- ✓ Systém řízení **kvality** dle normy ČSN ISO 9001:2009
- ✓ Systém řízení **ochrany životního prostředí** dle normy ČSN ISO 14001:2005
- ✓ **Bezpečnost práce** dle normy ČSN OHSAS 18001:2008
- ✓ Analýzu nebezpečí v kritických bodech výroby – systém **HACCP**

### 3. Scolarest - Váš partner ve stravování

- ✓ Nabízíme **dlouhodobý obchodní vztah** založený na důvěře, partnerství a transparentnosti.
- ✓ Integrujeme do Vaší školní jídelny nové projekty, které zaručí Vaším žákům a zaměstnancům čerstvý **produkt**, rychlý a kvalitní **servis** a příjemné **prostředí** vždy s usměvavým personálem.
- ✓ Dodržujeme veškerou **legislativu** spojenou se školním stravováním.
- ✓ Přinášíme vlastní **investici** – pokladní software jídel, vybavení kuchyně a jídelny.
- ✓ Získáte partnera, jehož aktivity jsou globálně **pojištěny** do výše 30 mld. Kč
- ✓ Spojujeme výhody stávajícího systému školního stravování s prvky **moderní gastronomie**.

#### Garance za nabídku

*Ing. Ondřej Čermák, obchodní ředitel Scolarestu*

#### Garance za provoz

*Jiří Karmazín, provozní ředitel Scolarestu*

## 4. Proč zvolit Scolarest? - jsme odlišní

### Pro zřizovatele

- ✓ přebíráme veškerou **zodpovědnost** spojenou s provozem jídelny
- ✓ šetříme obci celkové **výdaje** na stravování
- ✓ přinášíme **investici** do nové školní restaurace
- ✓ přinášíme záruku **stability** zajištění stravování pro žáky a ostatní hosty
- ✓ zajišťujeme stravování pro všechny organizace zřizované obcí (pro **seniory**, zaměstnance státních institucí atd.)
- ✓ budujeme dlouhodobý obchodní **vztah** založený na vzájemné důvěře, partnerství a transparentnosti.

### Pro školu

- ✓ systém **komunikace** s vedením školy nastavujeme tak, aby zajistil trvalou oboustrannou spokojenost
- ✓ sejmemo veškeré starosti s chodem školní kuchyně z ředitele školy
- ✓ zajistíme občerstvení a další služby při významných událostech a **akcích** školy či města
- ✓ spolupracujeme s učiteli při zajištění **dozoru/dohledu** nad žáky
- ✓ připravíme **školení** týkající společenské výchovy a správného stolování
- ✓ zajistíme **exkurze** pro jednotlivé třídy

### Pro zaměstnance školní jídelny

Lidský faktor – personál kuchyně – vnímáme při poskytování našich služeb jako klíčový. Klademe důraz na **odborné vzdělávání svých zaměstnanců** a díky systému interních školení zabezpečíme jejich **odbornost, spokojenost a motivovanost**. Zvláštní péči pak věnujeme zaměstnancům v oblasti přístupu k hostům a osobního vystupování, tak aby se u nás naši malí i velcí hosté cítili příjemně. **Nabízíme:**

- ✓ garanci **pracovní smlouvy** na dobu neurčitou bez zkušební doby
- ✓ minimálně stejné **platové** ohodnocení
- ✓ zajištění odborného **růstu** každého pracovníka
- ✓ **školení** v kuchyňském studiu na centrále společnosti
- ✓ možnost **karierního** postupu
- ✓ profesní a informační **zázemí** velké a stabilní společnosti

### Pro žáky a jejich rodiče

- ✓ umožňujeme **výběr ze dvou až třech jídel**
- ✓ **zavádíme bezobjednávkový systém výběru stravy**
- ✓ zavádíme moderní informační a **komunikační systém** a internetový portál
- ✓ na podněty, **připomínky** a stížnosti reagujeme do 24 hodin
- ✓ příznivě ovlivňujeme **stravovací návyky** mladé generace
- ✓ připravujeme výživově a energeticky **vyváženou** stravu
- ✓ zaručujeme kvalitní a **atraktivní** denní nabídku jídel
- ✓ zajistíme **snídaňový** a **svačtinový** provoz

- ✓ pořádáme kulinařské a další **akce**
- ✓ zařazujeme jídla **mezinárodní kuchyně** a neobvyklých receptur
- ✓ garantujeme rychlou obsluhu v **příjemném** prostředí vyškoleným personálem
- ✓ pro všechny hosty nabízíme možnost **volby** jednotlivých **příloh** dle vlastního výběru

### NABÍDKA SEZÓNNÍCH JÍDEL

V závislosti na ročním období zařadíme do své nabídky sezónní produkty, které u nás naleznete čerstvé nebo v podobě různých gastronomických specialit: chřest, jahody, borůvky, meruňky, švestky, melouny.

### KULINÁŘSKÉ AKCE

Při tvorbě jídelníčků vycházíme samozřejmě z receptur pro školní stravování. Abychom však svou nabídku obohatili, připravujeme četné speciální kulinařské akce, které zpestřují nejen nabídku jídel, ale mohou rovněž podpořit povědomí hostů o správné výživě. Gastronomické akce jsou organizovány každý měsíc.

Prostřednictvím našich internetových stránek [www.skoly.scolarest.cz](http://www.skoly.scolarest.cz) umožníme všem zaregistrovaným hostům nahlížet na **jídelníček**, dle kterého bude možné si jídlo **objednat**. Hosté mají přehled o stavu svého klientského účtu. Tato možnost samozřejmě náleží i rodičům všech dětských strážníků. Mohou jednoduše zjistit **finanční stav** na účtu svého dítěte, mají přehled o tom, jakou stravu dítě **konzumuje**, kolik peněz **utratí** za nákup svačin a následně ovlivnit jeho další výběr, případně jej **blokovat** omezit pouze na odběr oběda. V neposlední řadě umožňujeme našim hostům i rodičům zveřejnit zde své názory a **připomínky**, které nám mohou dopomoci k neustálému zlepšování našich služeb.

### Jíme s Barvožroutem

Za gastronomický koncept „Jíme s barvožroutem“ jsme získali v roce 2009 významné profesní ocenění – Bronzovou plaketu Jaroslava Vašaty. Je to hra o zdravém způsobu stravování, jejímž cílem je motivovat žáky nenásilnou formou do zdravé a uvědomělé životosprávy.

### Popis hry:

- Barvožrout – postavička hru personifikuje a zároveň je jejím průvodcem.
- Jednotlivá jídla podle jídelního lístku jsou dle svého surovinového složení označena kolečkem příslušné barvy. Podle toho, jaké jídlo si žák vybere, si vybarví kolečko příslušné barvy na své hrací kartě.

Pokud má žák všechna políčka vyplněná správně dle požadovaných barev, bude jeho kartička zařazena do celoročního slosování. Úspěšní výherci obdrží na konci školního roku hodnotnou cenu.

- zeleninové jídlo



- hovězí či vepřové maso



- drůbež nebo ryba



- sladké či moučné jídlo





## 5. Koncepce stravování – ZŠ Kostelec u Holešova

Na základě poskytnutých informací a prohlídky prostor stávající jídelny byla zpracována studie, na jejímž podkladě navrhujeme tato řešení:

Ve stávajících prostorách školní jídelny Základní školy Kostelec u Holešova jsme připraveni počínaje školním rokem 2015/2016 kompletně **zajistit službu školního stravování**. Zajistíme také stravu pro děti z mateřských školek a škol v okolních obcích, stravování pro cizí strážníky jako je tomu doposud.

Zajistíme stravování pro žáky základních škol, mateřských škol, zaměstnance škol a pro cizí strážníky – formou **vývařovny**, a to prostřednictvím **všech stávajících zaměstnanců kuchyně**.

Naším cílem je především spokojenost hosta a efektivita fungování školního stravování. Připravili jsme návrh doplnění školní jídelny o investici do varny a také prostoru výdeje, návrh je řešen tak, aby splňoval provozní a hygienické požadavky vyplývající z vyhlášky 137/2004 Sb. a nařízení EU č. 852/2004. Návrh výše investice je přílohou tohoto dokumentu.

Službu zajistíme na základě **Smlouvy** o zajištění školního stravování a **Smlouvy** o nájmu uzavřených **na dobu 7 let**.

**Po dohodě zavedeme doplňkový sortiment převážně z vlastní výroby. Důraz bude kladen na pitný režim.**

### ZÁKLADNÍ BODY NAŠÍ NABÍDKY

- ✓ Převzetí kuchyně, organizace a zajištění provozu.
- ✓ Bezproblémové převzetí zaměstnanců školní kuchyně (nic se pro zaměstnance nezmění).
- ✓ Investice do modernizace školní jídelny a kuchyně.
- ✓ Připravená strava je denně čerstvá.
- ✓ Bezobjednávkový výběr min. ze 2-3 hlavních jídel.
- ✓ Bezobjednávkový i objednávkový systém propojený s naším komunikačním portálem.
- ✓ Rozsah stravování MŠ: dopolední svačinka, odpolední svačinka, oběd, pitný režim po celý den. Jídelní lístek je sestaven a vyvěšen **minimálně 2 týdny** dopředu.
- ✓ Rozsah stravování ZŠ: obědové menu s bezobjednávkovým výběrem min. ze dvou jídel denně, snídaně a svačinkový režim.
- ✓ Komunikace a úzká spolupráce s vedením školy a obce, příprava občerstvení.
- ✓ Zavedeme moderní způsob stravování a přípravy jídel – garantujeme možnost výběru a nabídku stravy, která je pestrá, chutná a odpovídající nejmodernějším trendům zdravé výživy. **Ponecháme gramáže** dle zvyklostí v místě.
- ✓ Rozšíříme stávající nabídku – obědové menu s výběrem **min. ze dvou až tří druhů** hlavního jídla.
- ✓ Zajistíme pitný režim.
- ✓ Návrh na uzavření smlouvy o spolupráci na dobu 7 let.

- ✓ Úhrada obědu a zboží bude probíhat prostřednictvím čipů, čipových karet (možná je i platba v hotovosti).
- ✓ Přípomínky a podněty mohou hosté řešit s příslušnou vedoucí ihned ve školní restauraci.

### ČASOVÝ ROZVRH

Číslo	Název	Čas	Místo
1	Úvodní slovo	18:00 - 18:15	Školní restaurace
2	První část	18:15 - 18:30	Školní restaurace
3	Druhá část	18:30 - 18:45	Školní restaurace
4	Třetí část	18:45 - 19:00	Školní restaurace
5	Čtvrtá část	19:00 - 19:15	Školní restaurace
6	Pátá část	19:15 - 19:30	Školní restaurace
7	Šestá část	19:30 - 19:45	Školní restaurace
8	Seznamování	19:45 - 20:00	Školní restaurace
9	Uživatelské dotazy	20:00 - 20:15	Školní restaurace
10	Závěrečné slovo	20:15 - 20:30	Školní restaurace

## 6. Ceny obědů a sortiment

### Stravování žáků základní školy

Menu zahrnuje polévku, hlavní jídlo, školní program a nápoj

#### Obědové menu žáci ZŠ

I. kategorie (7-10 let)	21,00 Kč
II. kategorie (11-14 let)	23,00 Kč
II. kategorie (15 a více)	26,00 Kč

### Celodenní stravování žáků mateřské školy

Zajištění celodenního stravování ve složení: dopolední svačinka, oběd, odpolední svačinka, pitný režim k jídlu.

Stravování žáků je možné upravit v závislosti na docházce.

#### Obědové menu žáci

I. kategorie (3-6 let)	33,00 Kč
II. kategorie (7-10 let)	36,00 Kč

Cena pro žáky je konečná a je v souladu se zákonem o DPH.

### Stravování učitelů

Menu zahrnuje polévku, hlavní jídlo a nápoj.

#### Obědové menu zaměstnanci školy

52,- Kč

Zaměstnanci platí 27,- Kč, 25,- Kč zaměstnavatel/zřizovatel

### Stravování cizích strávníků

Menu zahrnuje polévku, hlavní jídlo a nápoj.

Absolutní prioritou je pro nás zajištění stravování žáků a zaměstnanců Základní školy. Chtěli bychom upozornit na stravování seniorů, kde jako hlavní výhodu spatřujeme zejména vhodnost skladby jídelníčku a cenovou dostupnost. Zbývající kapacitu kuchyně bychom chtěli využít pro stravování dalších hostů, jako jsou např. maminky na mateřské dovolené, zaměstnanci státní a veřejné správy a ostatní obyvatelé obce, kteří chtějí využít kvalitní a pestré obědové nabídky.

#### Obědové menu cizí strávníci

52,00 Kč

### Navrhovaný sortimentní rozsah nabízených pokrmů pro školní jídelnu:

Při tvorbě jídelníčků vycházíme samozřejmě z receptur pro školní stravování. Abychom však svou nabídku obohatili, připravujeme četné speciální kulinářské akce, které zpestřují nejen nabídku jídel, ale mohou rovněž podpořit povědomí hostů o správné výživě. Gastronomické akce jsou organizovány celoplošně.

#### Cena oběda pro žáky zahrnuje:

- ✓ polévku (1 druh)
- ✓ hlavní jídlo (min. 2 druhy)
- ✓ školní program - desert nebo kompot nebo zeleninový salát nebo ovoce (každý den v týdnu)
- ✓ nápoj

Dále nabízíme:

- ✓ **svačiny, saláty, pečivo, mléčné výrobky, dezerty, zákusky, kusové ovoce, chlazené nápoje atd. (převaha vlastní výroby)**

## 7. Finanční nabídka

### Odhad nákladů na doplnění technologického zařízení do školní jídelny

Na základě osobní prohlídky provozu zpracovalo naše technické oddělení odhad investičních nákladů na doplnění technologickým zařízením, které by sloužilo pro uvedené rozšíření nabídky na výdejním místě a k celkovému zkvalitnění služby pro strávníky. Zejména se jedná konvektomat, myčku a další.

Odhadnutá částka na případné investice na **dovybavení provozu** činí **1.041.000,- Kč vč. DPH**.

Berte prosím uvedený odhad jako orientační. Na trhu existuje mnoho výrobců technologického vybavení s různými úrovněmi standardů pro výrobu a dodávku gastrotechnologického zařízení. Odhad byl vypracován dle střední kvalitativní úrovně.

V uvedených částkách nejsou zahrnuty náklady na potřebné realizace nových instalačních rozvodů k navrhované technologii.

### Předpokládaná cena navrhované služby

Nákladové položky	Stávající situace	Zajištění služby Scolarestem
Náklady na energie	Město	Město
Investice do technologie	Město	Scolarest <b>1.041.000,- Kč* vč DPH</b> se zahájením spolupráce <b>(148.830 Kč roční odpis)</b>
Běžné provozní náklady	Základní a mateřská škola	Scolarest <b>109.800,- Kč/rok</b>
Nájem	Scolarest	Scolarest <b>101.640,- Kč/rok</b>
Odvod za cizí strávníky	Scolarest	Scolarest <b>5,-Kč/oběd</b> <b>cca 160.000,- Kč/ rok</b>
Příspěvek na rozvoz	Město	Scolarest <b>180.000,- Kč/rok</b>

Ceny menu pro žáky, zaměstnance školy i externí strávníky zachováme **beze změny**.  
(Ceny jsou uvedeny vč. DPH)

\* Investice je realizována jednorázově a je odepisována po dobu trvání **smlouvy, tj. 7 let**.

**Náhrada za příjmy z vedlejší činnosti + převzetí provozních nákladů je cca 551.000 Kč vč. DPH ročně a jednorázová investice 1.041.000,- Kč vč. DPH se zahájením spolupráce.**

Dále se zavazujeme k následujícím úkonům, které budeme hradit:

- a) vypracování technických projektů **zdarma**
- b) umožnění zadavateli provedení ročních inventur zařízení školního stravování a **uhrazení případných nákladů na odstranění inventurních rozdílů**
- c) obnovení zařízení při jeho poškození, pokud přestane být funkční dříve, než je výrobcem udávaná doba jeho životnosti

## 8. Reference

Naše společnost působí na českém trhu od roku **1991**. Díky více než dvacetileté zkušenosti, kvalitě našich služeb a především **dobrým referencím** našich klientů si od počátku existence udržujeme přední postavení ve světě stravovacích služeb.

Jako jediná společnost svého druhu v ČR se **specializujeme** na školní stravování. Jsme registrováni v síti školských zařízení.

V současné době poskytujeme služby ve **200 školách** po celé ČR a touto cestou stravuje přes **43 000** žáků a studentů.

### Vybraná města, ve kterých poskytujeme služby školního stravování:

Termín plnění	Objednatel	Kontakt	Telefon
1.9.2011 - dosud	<b>Horní Moštěnice</b>	Ing. V. Martínek- starosta	581 224 233
1.10.2012- dosud	<b>Bystřice n/Perštejnem</b>	Ing. J. Jurošová - vedoucí odboru financí	566 590 315
1.9.2011 - dosud	<b>Frýdlant nad Ostravicí</b>	RNDr. Helena Pešatová- starostka	558 604 100
1.7.2013 - dosud	<b>Vranovice</b>	Jan Helikar - starosta	602 265 641
1.9.2014 - dosud	<b>Bělotín</b>	Mgr. Kavala - starosta	602 514 347

## 8. Referenzen

Die folgenden Quellen wurden für die Zusammenfassung genutzt:  
 - [1] M. J. Griffin, *Engineering Vibration*, 3rd ed., Prentice Hall, 2005.  
 - [2] S. H. Crandall, *An Introduction to the Mechanics of Solids*, McGraw-Hill, 1956.  
 - [3] R. C. Hibbeler, *Engineering Mechanics: Dynamics*, 14th ed., Wiley, 2010.

Die folgenden Quellen wurden für die Zusammenfassung genutzt:  
 - [4] M. J. Griffin, *Engineering Vibration*, 3rd ed., Prentice Hall, 2005.  
 - [5] S. H. Crandall, *An Introduction to the Mechanics of Solids*, McGraw-Hill, 1956.

Die folgenden Quellen wurden für die Zusammenfassung genutzt:  
 - [6] R. C. Hibbeler, *Engineering Mechanics: Dynamics*, 14th ed., Wiley, 2010.  
 - [7] M. J. Griffin, *Engineering Vibration*, 3rd ed., Prentice Hall, 2005.

Zusammenfassung der Ergebnisse der Berechnungen

Parameter	Ergebnis	Einheit	Bemerkungen
Amplitude	1.2	m	Maximale Auslenkung
Frequenz	10	Hz	Erreichte Resonanzfrequenz
Phase	90	Grad	Phasenverschiebung
Weg	0.5	m	Statische Verschiebung
Weg	1.0	m	Statische Verschiebung
Weg	1.5	m	Statische Verschiebung
Weg	2.0	m	Statische Verschiebung
Weg	2.5	m	Statische Verschiebung
Weg	3.0	m	Statische Verschiebung
Weg	3.5	m	Statische Verschiebung
Weg	4.0	m	Statische Verschiebung
Weg	4.5	m	Statische Verschiebung
Weg	5.0	m	Statische Verschiebung
Weg	5.5	m	Statische Verschiebung
Weg	6.0	m	Statische Verschiebung
Weg	6.5	m	Statische Verschiebung
Weg	7.0	m	Statische Verschiebung
Weg	7.5	m	Statische Verschiebung
Weg	8.0	m	Statische Verschiebung
Weg	8.5	m	Statische Verschiebung
Weg	9.0	m	Statische Verschiebung
Weg	9.5	m	Statische Verschiebung
Weg	10.0	m	Statische Verschiebung



# NABÍDKA DOVYBAVENÍ PROSTORU

PRO:  
**ZŠ Kostelec u Holešova**  
**Kostelec u Holešova 191**  
**768 43 Kostelec u Holešova**

POZ.	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ
001	vozík výdejní ohřevný GN3/1 s dělenými lázněmi, otevřený, police, 2,1kW,	1 ks
002	konvektomat elektrický vstříkový, Lainox Sapiens 10x1/1 GN, SAEV101, příkon 16 kW	1 ks
003	podstavec pod konvektomat 10 x GN1/1, vsuvy pro GN, výška 696mm, trny pro fixaci KV	1 ks
004	čidlo teplotní jehla vpichová konvektomat Lainox SAEV071	1 ks
005	zásobník na talíře s ohřevem, dvoutubusový, 2x 50 talířů 29cm, pojízdný 700 W,	1 ks
006	šokér chladicí 5x1/1 GN 65 mm, 10 kg, +90° až +3°C, 0,8 kW, Lainox RDR 050 E, bez horní prac.desky	1 ks
007	sedací nábytek (stoly, židle)	1 ks
008	myčka nádobí průchozí, 1plášťová kapota, koš 500x500, DIHR HT11	1 ks
009	sporák elektrický, 4x plotna kulatá, otevřený podstavec s polici, 14kW, Redfox PC-90/80E	1 ks
010	stůl k mycím strojům pravý vstupní, 1200mm, rozměr dřezu 450x450 hl.250mm	1 ks
011	stůl k mycím strojům, levý, výstupní, samostatně stojící, 1200mm, závěs do myčky, police, ZL	1 ks
012	vozík na tácy (použité nádoby), 9x zásuvk 2x GN 1/1, rozteč mezi zásuvy 250mm, boční opláštění, ohnuté profily	3 ks
013	výdej - Interiérová část	1
014	výdej - technologická část	1
015	pokladní systém	1
016	montáž na připravené přípoje	1 ks
017	DKP	

# MAJLISA GOVYBAVNI POKSTORU

1998. gada 12. septembris  
 Nr. 12/98  
 1998. gada 12. septembris

2. W

- 1. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 2. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 3. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 4. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 5. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 6. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 7. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 8. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 9. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 10. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 11. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 12. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 13. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 14. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 15. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 16. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 17. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 18. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 19. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.
- 20. Kārtot un pārskatīt 1998. gada 12. septembra Nr. 12/98. 1998. gada 12. septembris.