



Pardubický kraj

Komenského náměstí 125, Pardubice 532 11

čj. KrÚ 25206/2019

VÝZVA

k podání nabídek

dle ust. § 53 z. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen „ZZVZ“)

Zadavatel - Pardubický kraj tímto vyzývá k podání nabídky na podlimitní veřejnou zakázku

„SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky“

1. Identifikační údaje zadavatele

Název: Pardubický kraj
Právní forma: Veřejnoprávní korporace
Sídlo: Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice
IČ: 708 92 822
DIČ: CZ70892822
Zastoupen: JUDr. Martinem Netolickým, Ph.D., hejtmánem Pardubického kraje
Kontaktní osoba: Mgr. Pavel Menšl, oddělení veřejných zakázek
Tel: +420 466 026 282/ +420 605 551 501
E-mail: pavel.mensl@pardubickykraj.cz
Profil zadavatele a místo přístupu k zadávací dokumentaci: <https://zakazky.pardubickykraj.cz>
<https://zakazky.pardubickykraj.cz/vz00001912>
Systémové číslo veřejné zakázky na profilu: P19V00000153

Zakázka je zadávána v certifikovaném elektronickém nástroji E-ZAK, který je dostupný na <https://zakazky.pardubickykraj.cz/>.

2. Informace o předmětu veřejné zakázky, předpokládaná hodnota

Předmětem veřejné zakázky je dodávka a montáž gastrotechniky a vybavení pro rekonstruovanou kuchyni v rámci akce „SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – rekonstrukce stravovacího zařízení“.

Podrobnější informace jsou obsaženy ve specifikaci, která tvoří přílohy č. 6 - 9 zadávací dokumentace.

Klasifikace předmětu veřejné zakázky (CPV)

39221000-7 Kuchyňské zařízení

Předpokládaná hodnota veřejné zakázky je 4 650 000,- Kč bez DPH.

3. Doba a místo plnění veřejné zakázky

Předpokládaný termín plnění: do 3 měsíců od obdržení výzvy objednatele. Dodávka souvisí s dokončením stavební připravenosti. Zadavatel předpokládá plnění v období nejpozději IX. 2019.

Místo plnění veřejné zakázky

SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem
Kladruby nad Labem 105
533 14 Kladruby nad Labem

4. Lhůta, forma a způsob podání nabídek, komunikace

Lhůta pro podání nabídek trvá nejpozději do **29. 4. 2019 do 10:00 hod.**

Forma a způsob podání nabídek

Zadavatel stanovil pouze elektronickou formu nabídek. Nabídky se po registraci dodavatele podávají výhradně prostřednictvím elektronického nástroje E-ZAK (<https://zakazky.pardubickykraj.cz/>), a to vložení elektronické podoby nabídky přes odkaz „poslat nabídku“ na [kartě této veřejné zakázky](#).

Komunikace

Veškeré úkony v zadávacím řízení a veškerá komunikace probíhají elektronicky, zásadně prostřednictvím elektronického nástroje E-ZAK, datové schránky a e-mailu. Dodavatel či účastník řízení je povinen provést **registraci v elektronickém nástroji**.

Podrobné informace o ovládání systému naleznete v [uživatelské příručce](#) a [manuálu appletu elektronického podpisu](#).

Vzhledem k elektronické podobě nabídek neprobíhá veřejné otevírání nabídek.

5. Požadavky na zpracování nabídky

5.1. Nabídka bude předložena pouze v elektronické podobě v českém jazyce. Zadavatel připouští použití rovněž anglického jazyka v částech nabídky, kde bude účastník zadávacího řízení používat odborné termíny a názvosloví týkající se technické specifikace a popisu nabízeného předmětu plnění. V případě cizojazyčných dokumentů připojí účastník k dokumentům překlad do českého jazyka (bez úředního ověření). Nabídka nebude obsahovat přepisy a opravy, které by mohly zadavatele uvést v omyl.

5.2. Nabídka musí obsahovat níže uvedené údaje. Zadavatel doporučuje členění podle následujících bodů:

- Krycí list nabídky (příloha č. 1 výzvy).
- Doklady o splnění kvalifikace – kopie dokladů nebo čestné prohlášení dle přílohy č. 2 výzvy nebo jednotné evropské osvědčení pro veřejné zakázky.
- Čestné prohlášení dle bodu 10 výzvy (prohlášení dle zákona o střetu zájmů, příloha č. 3).
- Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami (příloha č. 4).
- Položkový rozpočet (příloha č. 6).
- Kopie technických listů, či obdobných dokladů, ze kterých je možné ověřit splnění technických podmínek požadovaných zadavatelem (bod 8 výzvy).
- Podrobná technická specifikace (příloha č. 7) – vyplněný sloupec E

6. Požadavky na zpracování nabídkové ceny

6.1. Nabídkovou cenu dodavatel uvede v položkovém rozpočtu (příloha č. 6) v podbarveném sloupci. Množstevní ceny a ceny vč. DPH jsou generovány rozpočtem automaticky za použití matematického vzorce. Cena včetně DPH je cenou nejvýše přípustnou a zahrnuje v souladu s požadovanou specifikací dodávky veškeré náklady dodavatele vzniklé v souvislosti s realizací předmětu veřejné zakázky. Cena může být měněna pouze v souvislosti se

změnou daňových předpisů majících prokazatelný vliv na uvedenou cenu. Ceny musí být uvedeny bez DPH, částka DPH a včetně DPH.

6.2. Nebude-li součástí nabídky dodavatele vyplněný položkový rozpočet, bude dodavatel vyloučen z účasti na zadávacím řízení.

7. Obchodní a platební podmínky

7.1. Dodavatel je povinen respektovat obchodní a platební podmínky uvedené ve vzorovém návrhu kupní smlouvy, který tvoří přílohu č. 5 této výzvy.

7.2. Zadavatel stanoví, že součástí nabídky dodavatele nebude podepsaný návrh smlouvy, ale akceptace smluvních a obchodních podmínek. Zadavatel nabízí ke splnění tohoto požadavku vzorové čestné prohlášení (příloha č. 4).

S vybraným dodavatelem pak bude uzavřena smlouva v souladu s návrhem smlouvy uvedeným ve výzvě a akceptací podepsanou dodavatelem.

8. Technické podmínky

Technické podmínky vymezující předmět veřejné zakázky jsou uvedeny v příloze č. 6 až 9 této zadávací dokumentace.

Projektovou dokumentaci a technickou specifikaci předmětu plnění vypracovala společnost astalon s. r. o., Pardubice, Hůrka 54, IČO: 275 42 009.

Dodavatel v nabídce povinně předloží kromě jiného dokumenty (např. technické listy), ze kterých bude zjevné splnění technických parametrů předmětu veřejné zakázky. Dodavatel dále vyplní v příloze č. 7 (specifikace-technické podmínky) sloupec E.

Zadavatel je oprávněn tyto dokumenty vyžadovat po dodavateli v rámci vyjasňování nabídek dle § 46 ZZVZ.

9. Požadavky na kvalifikaci dodavatelů

9.1. Prokázání kvalifikace v nabídce

Podle § 53 odst. 4 ZZVZ dodavatel prokáže splnění podmínek kvalifikace pro účely podání nabídky předložením dokladů o kvalifikaci v kopiích. Dodavatel může požadované doklady nahradit čestným prohlášením, z jehož obsahu je zřejmé, že splňuje zadavatelem níže požadované podmínky kvalifikace (9.2., 9.3.) nebo jednotným evropským osvědčením pro veřejné zakázky dle § 87 ZZVZ.

Zadavatel nabízí dodavateli ke splnění tohoto požadavku vzorové čestné prohlášení, které tvoří přílohu č. 2 této výzvy.

9.2. Základní způsobilost – doklady předkládá pouze vybraný dodavatel před podpisem smlouvy

Dodavatel prokazuje základní způsobilost dle § 74 odst. 1 písm. a) až e) ZZVZ způsobem dle § 75 odst. 1 ZZVZ.

Dodavatel tak předloží:

- výpis z evidence Rejstříku trestů ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. a)
- potvrzení příslušného finančního úřadu ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. b)
- čestné prohlášení ve vztahu ke spotřební dani ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. b)
- čestné prohlášení ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. c)
- potvrzení okresní správy sociálního zabezpečení ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. d)
- výpis z obchodního rejstříku nebo čestné prohlášení ve vztahu k § 74 odst. 1 písm. e)

9.3. Profesní způsobilost – doklady předkládá pouze vybraný dodavatel před podpisem smlouvy

Dodavatel prokazuje profesní způsobilost dle § 77 odst. 2 písm. a) ZZVZ. Dodavatel tak předloží:

- doklad o oprávnění k podnikání v rozsahu odpovídajícímu předmětu veřejné zakázky, a to alespoň:

- a) montáž, opravy, revize a zkoušky elektrických zařízení a
- b) montáž, opravy, revize a zkoušky plynových zařízení a plnění nádob plyny

9.4 Technická kvalifikace

a) rozsah a způsob prokázání požadovaných informací a dokladů:

K prokázání kritérií technické kvalifikace podle § 79 odst. 2 písm. b) ZZVZ dodavatel doloží seznam významných dodávek (referencí) poskytnutých za poslední 3 roky před zahájením zadávacího řízení. Dodavatel předloží formou čestného prohlášení seznam významných dodávek s uvedením jejich rozsahu, ceny, doby poskytnutí a identifikace objednatele.

b) minimální úroveň:

Dodavatel prokáže toto kvalifikační kritérium, pokud v posledních 3 letech ode dne zahájení zadávacího řízení realizoval (dokončil) alespoň 2 referenční dodávky obdobného předmětu (dodávka gastrovybavení), každou v objemu min. 1 500 000,- Kč bez DPH.

9.5 Prokázání kvalifikace prostřednictvím jiných osob

Dodavatel může prokázat určitou část technické kvalifikace nebo profesní způsobilosti s výjimkou kritéria podle § 77 odst. 1 ZZVZ prostřednictvím jiných osob. Dodavatel je v takovém případě povinen zadavateli předložit:

- a) doklady prokazující splnění profesní způsobilosti podle § 77 odst. 1 ZZVZ jinou osobou,
- b) doklady prokazující splnění chybějící části kvalifikace prostřednictvím jiné osoby,
- c) doklady o splnění základní způsobilosti podle § 74 ZZVZ jinou osobou a
- d) písemný závazek jiné osoby k poskytnutí plnění určeného k plnění veřejné zakázky nebo k poskytnutí věcí nebo práv, s nimiž bude dodavatel oprávněn disponovat v rámci plnění veřejné zakázky, a to alespoň v rozsahu, v jakém jiná osoba prokázala kvalifikaci za dodavatele.

9.6. Společná ustanovení

Veškeré doklady prokazující splnění kvalifikace uvedené pod body 9.2., 9.3. a 9.4. budou zadavatelem požadovány **pouze po dodavateli, se kterým bude uzavírána smlouva** (vybraný dodavatel), a to v originále nebo úředně ověřené kopii v elektronické podobě dle § 122 odst. 3 ZZVZ.

Doklady prokazující základní způsobilost musí prokazovat splnění požadované způsobilosti nejpozději v době 3 měsíců před dnem podání nabídky.

Pokud není dodavatel z důvodů, které mu nelze přičítat, schopen předložit požadovaný doklad, je oprávněn předložit jiný rovnocenný doklad.

10. Prohlášení dle z. č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů

Dodavatel v nabídce předloží čestné prohlášení (příloha č. 3), že:

- není obchodní společností, ve které veřejný funkcionář uvedený v § 2 odst. 1 písm. c) zák. č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů, v platném znění nebo jím ovládaná osoba vlastní podíl představující alespoň 25 % účasti společníka v obchodní společnosti a
- že neprokazuje svou kvalifikaci prostřednictvím osoby uvedené v předchozí odrážce.

11. Zadávací lhůta

Zadavatel stanovuje zadávací lhůtu v délce 3 měsíců od konce lhůty pro podání nabídek.

12. Pravidla pro hodnocení nabídek

Nabídky budou hodnoceny podle jejich ekonomické výhodnosti, a to podle **nejnižší nabídkové ceny vč. DPH**.

Dodavatel musí v nabídce předložit vyplněný položkový rozpočet jako jediný údaj rozhodný pro hodnocení nabídek. Jeho pozdější doplňování je dle § 46 ZZVZ nepřípustné.

13. Vysvětlení zadávací dokumentace

Žádost o vysvětlení zadávací dokumentace může být zadavateli doručena nejpozději 7 pracovních dní před skončením lhůty pro podání nabídek, a to elektronicky do datové

schránky nebo prostřednictvím elektronického nástroje nebo na e-mail kontaktní osoby uvedené v bodě 1 této výzvy.

14. Další ustanovení

14.1. Zadavatel si dle § 53 odst. 5 ZZVZ vyhrazuje uveřejnit oznámení o vyloučení účastníka a oznámení o výběru dodavatele na profilu zadavatele. Oznámení se považují za doručená všem účastníkům okamžikem jejich uveřejnění.

14.2. Informace o skutečném majiteli vybraného dodavatele budou zadavatelem zjišťovány postupem dle ust. § 122 odst. 4 nebo 5 ZZVZ.

14.3. Zadavatel dle § 104 ZZVZ požaduje, aby vybraný dodavatel před podpisem smlouvy předložil zadavateli **pojistnou smlouvu**, jejímž předmětem je pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou dodavatelem třetí osobě s minimálním pojistným plněním ve výši 1 000 000,- Kč.

14.4. Zadavatel může v souladu s § 39 odst. 5 ZZVZ ověřovat věrohodnost poskytnutých údajů a dokladů.

Nepředložení těchto dokladů bude posuzováno jako důvod pro vyloučení účastníka dle § 122 odst. 7 ZZVZ.

V Pardubicích dne 8. 4. 2019

PhDr. Jana Haniková
vedoucí kanceláře ředitele úřadu
pověřená hejtmanem

schváleno usnesením Rady Pardubického kraje dne 8. 4. 2019, č. R/1845/19

Přílohy:

1. Krycí list
2. Čestné prohlášení o splnění kvalifikace dle bodu 9.1.
3. Čestné prohlášení dle bodu 10 (střet zájmů)
4. Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami dle bodu 7.2
5. Návrh smlouvy a obchodních podmínek
6. Položkový rozpočet – příloha č. 2 smlouvy
7. Podrobná technická specifikace
8. Technická zpráva
9. Dispoziční výkres

Krycí list nabídky	
1. Název veřejné zakázky	
SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky	
2. Identifikační a kontaktní údaje dodavatele	
Obchodní firma / Název:	
IČO:	
Sídlo / místo podnikání:	
E-mail:	
Tel.:	
Kontaktní osoba:	
Osoba oprávněná jednat za dodavatele:	

Čestné prohlášení dodavatele o splnění podmínek kvalifikace
dle ust. § 53 odst. 4 z. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek

Název veřejné zakázky

SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky

Identifikační údaje zadavatele

Název: Pardubický kraj
IČO: 708 92 822
Sídlo: Pardubice, Komenského náměstí 125, PSČ 532 11

Identifikační údaje dodavatele

Obchodní firma/název: (doplň dodavatel)
IČO: (doplň dodavatel)
Sídlo: (doplň dodavatel)
Osoba oprávněná jednat: (doplň dodavatel)
Kontaktní osoba: (doplň dodavatel)
telefon: (doplň dodavatel)
e-mail: (doplň dodavatel)

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel splňuje veškeré podmínky kvalifikace požadované zadavatelem ve výzvě k podání nabídky ze dne 8. 4. 2019, čj. 25206/2019.

V (doplň dodavatel) dne dd. mm. rrrr

Jméno, příjmení jednající osoby:

Čestné prohlášení dodavatele

dle ust. § 103 odst. 1b) z. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek a dle z. č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů

Název veřejné zakázky

SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechnikyIdentifikační údaje zadavatele

Název: Pardubický kraj
IČO: 708 92 822
Sídlo: Pardubice, Komenského náměstí 125, PSČ 532 11

Identifikační údaje dodavatele

Obchodní firma/název: (doplň dodavatel)
IČO: (doplň dodavatel)
Sídlo: (doplň dodavatel)
Osoba oprávněná za dodavatele jednat: (doplň dodavatel)
Kontaktní osoba: (doplň dodavatel)
telefon: (doplň dodavatel)
e-mail: (doplň dodavatel)

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel

- není obchodní společností, ve které veřejný funkcionář uvedený v § 2 odst. 1 písm. c) zák. č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů, v platném znění nebo jím ovládaná osoba vlastní podíl představující alespoň 25 % účasti společníka v obchodní společnosti a
- že neprokazuje svou kvalifikaci prostřednictvím osoby uvedené v předchozí odrážce.

V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)

Čestné prohlášení dodavatele

dle ust. § 37, 39 a 103 odst. 1 písm. b) z. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek

Název veřejné zakázky

SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky

Identifikační údaje zadavatele

Název:	Pardubický kraj
IČO:	708 92 822
Sídlo:	Pardubice, Komenského náměstí 125, PSČ 532 11

Identifikační údaje dodavatele

Obchodní firma/název:	(doplň dodavatel)
IČO:	(doplň dodavatel)
Sídlo:	(doplň dodavatel)
Osoba oprávněná za dodavatele jednat:	(doplň dodavatel)
Kontaktní osoba:	(doplň dodavatel)
telefon:	(doplň dodavatel)
e-mail:	(doplň dodavatel)

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel souhlasí se smluvními a obchodními podmínkami, které byly jako návrh smlouvy přílohou č. 5 výzvy a že v případě, kdy bude vybraným dodavatelem, uzavře smlouvu v souladu s takto stanovenými podmínkami.

V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)

Smlouva č. (doplňí zadavatel)

„SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem - dodávka gastrotechniky“

uzavřená dle § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník

Smluvní strany

1. Objednatel: **Pardubický kraj**
Komenského náměstí 125
532 11 Pardubice
IČ: 708 92 822
DIČ: CZ70892822
Zastoupen: JUDr. Martinem Netolickým, Ph.D., hejtmánem
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických, k podpisu protokolu o předání a převzetí dodávky: **MVDr. František Horák, Ing. Hana Jarošová, Ing. Alena Kadaníková**
Bankovní spojení: Komerční banka a.s.
č.ú. 107-1752200237 / 0100
2. Dodavatel: (doplňí dodavatel – obchodní firma/ jméno a příjmení, sídlo)
zapsán v obchodním rejstříku, vedeném Krajským/Městským soudem v (doplňí dodavatel), sp. zn. (doplňí dodavatel)
IČ: (doplňí dodavatel)
DIČ: (doplňí dodavatel)
Zastoupen: (doplňí dodavatel)
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických, k podpisu protokolu o předání a převzetí dodávky: (doplňí dodavatel)
Bankovní spojení: (doplňí dodavatel)
č. účtu: (doplňí dodavatel, je-li dodavatel plátcem DPH, doplňí číslo účtu, který je správcem daně zveřejněn způsobem umožňujícím dálkový přístup dle §109 odst. 2 písm. c) zákona č. 235/2004 Sb., o DPH)

uzavírají tuto smlouvu (dále jen „smlouva“), kterou se dodavatel zavazuje dodat objednateli předmět smlouvy specifikovaný v článku I. smlouvy a objednatel se zavazuje zaplatit cenu podle článku II. smlouvy, a to za podmínek dále ve smlouvě uvedených.

Preambule

Tato smlouva je uzavřena na základě zadávacího řízení k veřejné zakázce na dodávky s názvem „**SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem - dodávka gastrotechniky**“ (systémové číslo VZ P19V00000153) zadávané dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále jen „zákon“) mezi objednatel jako zadavatelem této veřejné zakázky a dodavatelem jako vybraným dodavatelem k plnění této veřejné zakázky.

Článek I. Předmět smlouvy

1. Předmětem smlouvy je dodávka gastrotechniky pro nově rekonstruovaný kuchyňský provoz v SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem.

2. Předmět smlouvy bude dodán v rozsahu dle specifikace předmětu veřejné zakázky, která byla součástí zadávací dokumentace ze dne 8. 4. 2019, čj. KrÚ 25206/2019 a dle položkového rozpočtu, který tvoří přílohu č. 2 smlouvy (dále jen „zboží“).
3. Dodavatel prohlašuje, že kvalitativní a technické vlastnosti zboží odpovídají požadavkům stanoveným obecně závaznými právními předpisy, zejména zákonem č. 22/1997 Sb. o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů, harmonizovanými českými technickými normami a ostatními ČSN a požadavkům stanoveným zadavatelem v zadávacích podmínkách k veřejné zakázce. Dodavatel do 14 dní od podpisu smlouvy předloží doklady prokazující shodu výrobků vydané příslušným orgánem např. dle zákona č. 22/1997 Sb., ve znění pozdějších předpisů. Jedná se například o CE prohlášení.
4. Dodavatel se v souvislosti s dodávkou zboží zavazuje zajistit
 - a) dopravu zboží na místo určení – SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem, Kladruby nad Labem 105, 533 14 Kladruby nad Labem, jeho vybalení a kontrolu,
 - b) předání instrukcí a návodů k obsluze a údržbě zboží (manuálů) v českém jazyce, a to 2x v listinné podobě,
 - c) instalaci a montáž zboží,
 - d) prokazatelné proškolení obsluhy,
 - e) asistenci při plném provozu kuchyně min. 2 dny,
 - f) kompletní dokladovou část 2x v listinné podobě (revize, zaškolení, zprovoznění apod.),
 - g) protokolární předání zboží objednateli,
 - h) odvoz a likvidaci všech obalů a dalších materiálů použitých při plnění veřejné zakázky, v souladu s ustanoveními zákona č. 185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, v platném znění a
 - i) odstraňování vad díla po záruční dobu.
5. Dodavatel má povinnost předložit objednateli kopii osvědčení o vykonání zkoušky dle vyhlášky Českého úřadu bezpečnosti práce a Českého báňského úřadu o odborné způsobilosti v elektrotechnice č. 50/1978 Sb., a to u technika, kterého využije k provádění prací, jež toto oprávnění vyžadují. Osvědčení technika musí být předloženo nejpozději se započítáním dotčených prací. Nesplnění této povinnosti může být důvodem objednatele pro odmítnutí převzetí předmětu smlouvy.

Článek II.

Cena

1. Cena, kterou je objednatel povinen zaplatit dodavateli za řádné dodání předmětu smlouvy, činí dle dohody smluvních stran:

Cena celkem bez DPH **(bude doplněno z položkového rozpočtu)**, - Kč
DPH 21% **(bude doplněno z položkového rozpočtu)**, -- Kč
cena celkem včetně DPH **(bude doplněno z položkového rozpočtu)**, - Kč.
Položkové rozdělení ceny je uvedeno v příloze č. 2 smlouvy.
2. Cena včetně DPH je cena pevná, nejvýše přípustná a nepřekročitelná a zahrnuje veškeré náklady dodavatele vzniklé v souvislosti s plněním popsaným v čl. I. této smlouvy včetně instalace a montáže a musí zahrnovat veškeré náklady dodavatele (clo, obaly, dopravu, montáž, instalaci, pojištění, likvidaci obalů, záruční servis) a finanční vlivy (inflační, kurzový) po celou dobu realizace dodávky. Cena může být měněna pouze v souvislosti se změnou daňových předpisů majících prokazatelný vliv na uvedenou cenu.

3. Objednatel se zavazuje uhradit dodavateli cenu uvedenou v odstavci 1. tohoto článku na základě faktury vystavené v souladu s dalšími podmínkami uvedenými v této smlouvě a způsobem uvedeným v ustanovení I. přílohy č. 1 této smlouvy (obchodní podmínky).
4. Lhůta splatnosti daňových dokladů/faktur je 30 kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení daňového dokladu/faktury objednateli.

Článek III. **Termín plnění, místo plnění**

1. Předmět smlouvy bude dodán, nainstalován a uveden do provozu včetně zaškolení personálu **do 3 měsíců** ode dne doručení výzvy k plnění provedené osobou oprávněnou jednat za objednatele uvedenou v záhlaví smlouvy, a to dle podmínek dále uvedených v této smlouvě a obchodních podmínkách. Po spuštění kuchyně do plného provozu bude po dobu dvou dní probíhat ze strany dodavatele asistence jednoho kuchaře a jednoho servisního technika po celou pracovní dobu v kuchyni. Po provedení této asistence bude předmět smlouvy považován za dokončený.
2. Dodavatel je povinen oznámit objednateli nejméně 3 pracovní dny předem termín dodávky, montáže a instalace předmětu této smlouvy na místo plnění. Objednatel si vyhraduje právo odmítnout dodání předmětu této smlouvy na místo plnění v dohodnutém termínu, pokud nebudou dokončeny současně probíhající stavební úpravy. Pouze z tohoto důvodu lze o nezbytně nutnou dobu prodloužit termín dodání předmětu této smlouvy s tím, že toto prodloužení nezpůsobí prodlení dodavatele.
3. Dodavatel je povinen před započítím plnění smlouvy předložit objednateli platný dokument o absolvování technického tréninku nebo zaškolení u technologie (položky 33, 49, 53, 54 a 81 položkového rozpočtu) vydaného výrobcem nebo společností zastupující výrobce v ČR nebo zemi sídla dodavatele.
4. Místem plnění předmětu smlouvy:
SŠ chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem, Kladruby nad Labem 105, 533 14 Kladruby nad Labem
5. Předmět smlouvy je splněn okamžikem podepsání předávacího protokolu, a to bezodkladně po dodání předmětu smlouvy, montáži, instalaci, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy, asistence za plného provozu a po předání originálu záruční listiny bankovní záruky.
6. Převzetí předmětu smlouvy jinými než oprávněnými a oběma stranám známými osobami nebude považováno za řádné.
7. Vlastnické právo ke zboží přechází na objednatele okamžikem uhrazení konečné ceny dodávky. S přechodem vlastnického práva přechází na objednatele současně i nebezpečí škody na zboží.

Článek IV. **Bankovní záruka**

1. Dodavatel je povinen zajistit ve prospěch objednatele vystavení bankovní záruky zajišťující nároky objednatele plynoucí z této smlouvy v záruční době, zejména z dodavatelem poskytnuté záruky na dodávky (dále též jen „bankovní záruka“), a to za podmínek a v minimálním standardu specifikovaném níže.
2. Bankovní záruku objednatel vyžaduje za účelem zajištění svých případných pohledávek za dodavatelem. Oprávnění čerpat bankovní záruku vzniká objednateli zejména, má-li za dodavatelem pohledávky z titulu:
 - splatné smluvní pokuty,

- nákladů nezbytných k odstranění vad díla, neodstranil-li je dodavatel včas vlastním nákladem,
 - škod způsobených plněním dodavatele v rozporu se smlouvou,
 - jakéhokoli neuspokojené pohledávky objednatele za dodavatelem, nebo
 - náhrady vadného plnění dodavatele dle vyčíslení objednatele,
- a to vždy do plné výše takové pohledávky.
3. Objednatel přijme pouze takovou bankovní záruku, která bude dodavateli vystavena společností licencovanou ve smyslu části druhé zákona č. 21/1992 Sb., o bankách, ve znění pozdějších předpisů (dále též jen „banka“).
 4. Vystavení bankovní záruky doloží dodavatel objednateli originálem záruční listiny vystavené bankou ve prospěch objednatele jako oprávněného, a to před podpisem protokolu o předání a převzetí předmětu plnění. Originál listiny bankovní záruky bude dodavatelem předán zástupci objednatele před podpisem protokolu.
 5. Bankovní záruka musí být výslovně vystavena jako neodvolatelná a bezpodmínečná, zejména bez možnosti banky uplatnit jakékoliv námitky a bez nutnosti výzvy věřitele (objednatel) dané dlužníkovi (dodavatel) k plnění jeho povinností v případě nesplnění kterékoliv povinnosti dodavatele stanovené touto smlouvou, přičemž banka je povinna plnit bez námitek a na základě první výzvy objednatele jako oprávněného. Bankovní záruka musí být vystavena na částku nejméně 5% smluvní ceny a s platností nejméně o 15 dnů přesahující záruční dobu díla.
 6. V případě prodloužení záruční doby je dodavatel povinen zajistit prodloužení platnosti bankovní záruky v souladu se stanovenými minimálními požadavky. Dodavatel se zavazuje předložit objednateli doklad o příslušné změně bankovní záruky do 14 kalendářních dnů ode dne, kdy potřeba této změny nastala, vždy však nejpozději do uplynutí doby trvání stávající bankovní záruky.
Pokud dodavatel nepředloží upravenou bankovní záruku podle tohoto bodu, je objednatel oprávněn stávající bankovní záruku čerpat v plné výši a ponechat si tyto peněžní prostředky jako zádržné ke stejným účelům jako bankovní záruku.
 7. Nepředložení listiny bankovní záruky v termínu dle ustanovení bodu 4. nebo dokladu o její změně dle podmínek ustanovení bodu 6., jakož i předložení záruční listiny odporující podmínkám stanoveným touto smlouvou je považováno za podstatné porušení smlouvy dodavatelem.
V případě tohoto porušení je dodavatel povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši minimální hodnoty bankovní záruky stanovené v bodě 5.
 8. Uplatní-li objednatel právo na plnění z bankovní záruky, oznámí tuto skutečnost, včetně výše plnění požadovaného po bance, bez zbytečného odkladu písemně dodavateli. Dodavatel je povinen doplnit výši záruky na minimální úroveň dle ustanovení bodu 5. Ustanovení bodu 6. se v tomto případě užije obdobně.
 9. Originál listiny bankovní záruky a případné zbylé zádržné vč. úroků bude objednatel dodavateli vráceno na jeho adresu a účet nejpozději do 30 dnů od té z následujících skutečností, která nastane později:
 - uplynutí záruční doby, nebyly-li v této době objednatel uplatněny nároky kryté bankovní zárukou (např. z vad), příp. byly tyto nároky před uplynutím záruční doby plně uspokojeny, nebo
 - dne úplného vypořádání nároků objednatele krytých bankovní zárukou, k němuž byl dodavatel objednatel v záruční době vyzván, po uplynutí záruční doby.

Článek V. Součásti smlouvy

1. Následující přílohy tvoří nedílnou součást této smlouvy:
Příloha č. 1 - Obchodní podmínky

Příloha č. 2 - Položkový rozpočet

2. Tyto přílohy jsou chápány jako vzájemně se vysvětlující a doplňující. V případě nejednoznačnosti nebo rozporů mají přednost ustanovení této smlouvy před ustanoveními výše uvedených příloh.

Článek VI.
Závěrečná ustanovení

1. Objednatel předá dodavateli příslušnou dokumentaci nezbytnou k realizaci předmětu smlouvy nejpozději při podpisu smlouvy smluvními stranami.
2. Smlouva nabývá platnosti okamžikem jejího podepsání poslední ze smluvních stran a účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv.
3. Smluvní strany se dohodly, že Pardubický kraj bezodkladně po uzavření Smlouvy odešle Smlouvu k řádnému uveřejnění do registru smluv vedeného Ministerstvem vnitra ČR. O uveřejnění Smlouvy Pardubický kraj bezodkladně informuje druhou smluvní stranu, nebyl-li kontaktní údaj této smluvní strany uveden přímo do registru smluv jako kontakt pro notifikaci o uveřejnění.
4. Smluvní strany berou na vědomí, že nebude-li smlouva zveřejněna ani devadesátý den od jejího uzavření, je následujícím dnem zrušena od počátku.
5. Smluvní strany uzavírají tuto smlouvu v souladu s Nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů). Osobní údaje uvedené v této smlouvě, budou použity výhradně pro účely plnění této smlouvy nebo při plnění zákonem stanovených povinností. Podrobné informace o ochraně osobních údajů jsou dostupné na oficiálních stránkách Pardubického kraje www.pardubickykraj.cz/gdpr.
6. Ve věcech výslovně neupravených touto smlouvou se práva a povinnosti smluvních stran řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění.
7. Veškeré spory vzniklé ze smlouvy budou rozhodovány ve shodě s českým právním řádem obecnými soudy.
8. Smluvní strany stvrzují, že si smlouvu přečetly, její obsah a obsah příloh podrobně znají a souhlasí s ní. Smluvní strany prohlašují, že se smlouvou cítí být vázány, že ustanovení smlouvy jim jsou jasná a že tato byla uzavřena určitě, vážně a srozumitelně, na základě jejich pravé a svobodné vůle, nikoli za nápadně nevýhodných podmínek nebo v tísní, na důkaz čehož připojují níže své podpisy.
9. Neplatnost, neúčinnost nebo nevynutitelnost jakéhokoliv ustanovení smlouvy nemá vliv na platnost, účinnost nebo vynutitelnost ostatních ustanovení smlouvy (zj. ujednání o bankovní záruce). Smluvní strany mají povinnost takové ujednání okamžitě nahradit smluvním ujednáním bezvadným. V případě rozporu textu smlouvy a příloh, má vždy přednost text smlouvy.
10. Jakékoliv změny smlouvy lze činit pouze písemně, a to formou vzestupně číslovaných dodatků, odsouhlasených a podepsaných oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Změny kontaktních osob se považují za provedené dnem doručení doporučeného dopisu druhé smluvní straně.

11. Smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž objednatel obdrží 2 vyhotovení a dodavatel 1 vyhotovení.
12. Právní jednání bylo schváleno Radou Pardubického kraje dne **(doplň zadavatel)** usnesením č. R/**(doplň zadavatel)**/19.

V Pardubicích dne:

Za objednatele:

Za dodavatele:

.....
Pardubický kraj
JUDr. Martin Netolický, Ph.D.
hejtman Pardubického kraje

.....
(Doplň dodavatel)

Obchodní podmínky

Ustanovení I. Platební a fakturační podmínky

1. Právo dodavatele na vystavení faktury vzniká až po podpisu předávacího protokolu smluvními stranami, pokud není dohodnuto jinak.
2. Faktura bude adresována:
Pardubický kraj
Komenského náměstí 125
532 11 Pardubice
3. Faktura bude splňovat náležitosti daňového dokladu v souladu s právními předpisy a zvyklostmi. Objednatel je oprávněn vrátit dodavateli bez zaplacení fakturu, která nemá náležitosti uvedené v tomto ustanovení nebo vykazuje jiné vady. Současně s vrácením faktury sdělí objednatel dodavateli důvody vrácení. V závislosti na povaze vady je dodavatel povinen fakturu včetně jejích příloh opravit nebo nově vyhotovit. Oprávněným vrácením faktury přestává běžet původní lhůta splatnosti faktury. Nová lhůta splatnosti začíná běžet ode dne doručení objednateli opravené nebo nově vyhotovené faktury s příslušnými náležitostmi, splňující podmínky smlouvy.
4. Úhradou se rozumí odepsání fakturované částky z účtu objednatele.

Ustanovení II. Záruky, odpovědnost za vady

1. Dodavatel odpovídá za správnost a úplnost dodání předmětu smlouvy podle smlouvy, zadávací dokumentace, platných norem a souvisejících platných předpisů.
2. Dodavatel poskytuje po určenou záruční dobu záruku za bezvadnost předmětu smlouvy, tj. záruku za všechny vlastnosti, které má předmět smlouvy mít zejména dle smlouvy, dle jednotlivých požadavků a pokynů objednatele, případně ostatních pověřených osob. Dodavatel prohlašuje, že předmět smlouvy si po tuto dobu zachová všechny takové vlastnosti, funkčnost a stanovenou účelovou způsobilost.
3. Záruční doba je stanovena v délce **60 měsíců** ode dne podpisu protokolu o předání a převzetí zařízení a vybavení oběma smluvními stranami.
4. Vada na předmětu smlouvy, která se vyskytne v průběhu záruční doby, bude objednatelem oznámena bez zbytečného odkladu dodavateli a tento zahájí práce na odstranění vady bezodkladně, pokud se objednatel s dodavatelem nedohodne písemně jinak. Vada bude odstraněna nejpozději do 5 pracovních dní po jejím nahlášení dodavateli. Pokud to charakter zjištěné vady bude umožňovat, odstraní dodavatel vadu v místě plnění.
5. Dodavatel je povinen vadu odstranit na vlastní náklady.
6. V případě opravy vadných částí předmětu smlouvy se záruční doba prodlouží o dobu, po kterou nemohl být v důsledku zjištěné vady předmět smlouvy užíván vůbec nebo mohl být užíván jen v rozsahu nižším než obvyklém.

7. Reklamací lze uplatnit do posledního dne záruční doby, přičemž i reklamacie odeslaná objednatelem v poslední den záruční doby se považuje za včas uplatněnou.
8. Odstranění vady nemá vliv na nárok objednatele vůči dodavateli na zaplacení smluvních pokut a náhradu škod souvisejících s vadami předmětu smlouvy.
9. V případě odpovědnosti dodavatele za vady platí v ostatním občanský zákoník.

Ustanovení III.

Zajištění plnění povinností

1. V případě prodlení dodavatele s plněním dle smlouvy (včetně porušení čl. I. odst. 5 a čl. III. odst. 3) je stanovena smluvní pokuta ve výši 0,1 % z celkové ceny plnění za každý den prodlení.
2. V případě prodlení objednatele se zaplacením kupní ceny je stanovena smluvní pokuta ve výši 0,01 % z dlužné částky za každý den prodlení.
3. Dodavatel zaplatí smluvní pokutu podle smlouvy na účet objednatele do 14 dnů po obdržení vyúčtování smluvní pokuty.
4. Pokud není v ostatních ustanoveních smlouvy uvedeno jinak, zaplacení smluvní pokuty dodavatelem objednateli nezbavuje dodavatele závazku splnit povinnosti dané mu smlouvou.
5. Oprávněnost nároku na smluvní pokutu není podmíněna žádnými formálními úkony ze strany objednatele.

Ustanovení IV.

Předání předmětu smlouvy, přechod vlastnictví

1. Předmět smlouvy bude předán objednateli v místě plnění uvedeném v odstavci 3. článku III. smlouvy.
2. Předmět smlouvy je splněn okamžikem podepsání předávacího protokolu, a to bezodkladně po dodání předmětu smlouvy, montáži, instalaci, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy a asistence při plném provozu. Vlastnické právo na objednatele přechází okamžikem uhrazení konečné ceny dodávky.
3. Objednatel je oprávněn odmítnout podpis předávacího protokolu v případě nepředložení originálu listiny bankovní záruky.

Ustanovení V.

Závěrečná ujednání

1. Jakékoliv změny smlouvy jsou platné pouze tehdy, jestliže byly dohodnuty formou číslovaného dodatku ke smlouvě podepsaného oběma smluvními stranami. Tyto dodatky budou tvořit nedílnou součást smlouvy. Změny kontaktních osob se považují za provedené dnem doručení doporučeného dopisu druhé smluvní straně.
2. Oprávněné osoby uvedené v identifikačních údajích smluvních stran jsou oprávněny jednat každá samostatně.

4. Dodavatel je povinen mít po celou dobu plnění uvedenou v čl. III. smlouvy, uzavřenou platnou a účinnou pojistnou smlouvu, jejímž předmětem je pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou dodavatelem třetí osobě v minimální výši pojistného plnění 1 000 000,- Kč. Dodavatel je povinen předložit objednateli kopii pojistné smlouvy případně potvrzení pojistitele při podpisu této smlouvy. Porušení povinnosti dle věty první je považováno za podstatné porušení smlouvy.

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
1	Ocelový rudl s dusovými koly										1	- Kč	21	- Kč
	Můstková váha celonerezová (vážní plocha i konstrukce) s indikátorem, Rozměr vážní plochy: 600 x 600 mm. Váživost: 150 kg. Přesnost (dílky): 50 g. Držák pro připevnění indikátoru.Vč. ES ověření váhy. Popis vážního indikátoru: nerezové provedení s LED displejem, velikost čísel 25 mm. Indikátor je osazen dvěma porty RS232 pro připojení tiskárny, PC nebo vzdáleného displeje.										1	- Kč	21	- Kč
2	Krytí IP 65.			600	600						1	- Kč	21	- Kč
3	Šatní skříňka kovová, 2 oddělené samostatné prostory			600	500	1800					5	- Kč	21	- Kč
4	Nerezový stůl s dřezem 600x600x300, spodní police, 1x zásuvka, provedení na stavební sokl 150mm.			1900	700	750					1	- Kč	21	- Kč
4.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.			800	465	1400					1	- Kč	21	- Kč
5	Nerezový regál, 4 police			1000	400	1800					1	- Kč	21	- Kč
6	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vč.upevňovacích prvků do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			400	400	210					1	- Kč	21	- Kč
7	Škrabka brambor. Výkonnost stroje: 300 kg/hod. Hmotnost 1 náplně: 20 kg. Doba 1 pracovního cyklu: 1,5 - 3 min. Vrstvou korundu je pokryt buben škrabky a dno. Celonerezové provedení.			800	750	950		0,75	400		1	- Kč	21	- Kč
8	Celonerezový odlučovač slupek a škrubu včetně vnitřního nerezového koše			320	320	380					1	- Kč	21	- Kč
9	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu, vnější půdorysný tvar bez ostrých rohů pro bezpečný pohyb osob kolem umyvadla bez možnosti zachycení oděvu o hranu umyvadla.			560	435	185					1	- Kč	21	- Kč
9.1	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.										1	- Kč	21	- Kč
9.2	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
9.3	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
9.4	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.										1	- Kč	21	- Kč
10	Chladicí box -2+2°C. Panely s 60mm silnou polyuretanovou pěnovou izolací o vysoké hustotě. Vnitřní a vnější povrch stěn z galvanizované oceli s povrchovou úpravou nátěrem odolným. Vnitřní pochozí podlaha z galvanizované oceli s povrchovou úpravou z odolného, protiskluzového šedého plastu. Vnitřní i vnější oblé rohy. 1 pravé, samozavírací dveře s magnetickým těsněním; madlo se zámkem a bezpečnostním otevíráním zevnitř. Vnitřní osvětlení. Chladicí jednotka v tropikalizovaném provedení (pro provoz při okolní teplotě až +43°C). Chladicí medium: R404a. Odtávání horkým plynem s následným odpařením kondenzátu. Ovládací panel: podsvětlený vypínač Zapnuto/vypnuto, vypínač vnitřního osvětlení a digitální ovládání.			2150	2050	2200		1	230		1	- Kč	21	- Kč
11	Regál kombinace dural/plast, 4 police			800	400	1800					2	- Kč	21	- Kč
12	Regál pozink, 4 police			1200	550	1800					2	- Kč	21	- Kč
13	Regál pozink, 4 police			1650	550	1800					1	- Kč	21	- Kč
14	Regál pozink, 4 police			1300	550	1800					1	- Kč	21	- Kč
15	Regál pozink, 4 police			1000	550	1800					1	- Kč	21	- Kč
16	Regál pozink, 4 police			1000	450	1800					1	- Kč	21	- Kč
17	Chladicí skříň 376l, rošty 530x420, s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. LED osvětlení vnitřního prostoru. Rozsah teplot -2+12°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienicky vnitřní prostor se zaoblenými hranami. Výparník umístěný vně chladicí komory. Jednotka ve formě monobloku v horní části přístroje. Výškově nastavitelné nohy. Chladivo R290. Energetická třída C. Tropikalizované provedení do +43°C. Maximální rozměry: 650x590x1900mm.			650	590	1900		0,26	230		1	- Kč	21	- Kč
18	Skříně na šanonky z dřevotřísky			1000	500	2000					3	- Kč	21	- Kč
19	Kancelářský stůl z dřevotřísky s židlí			1800	700	850					1	- Kč	21	- Kč
20	Chladicí skříň 700l – bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										5	- Kč	21	- Kč
21	Mrazicí skříň 700l – bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										2	- Kč	21	- Kč
22	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu, vnější půdorysný tvar bez ostrých rohů pro bezpečný pohyb osob kolem umyvadla bez možnosti zachycení oděvu o hranu umyvadla.			560	435	185					1	- Kč	21	- Kč
22.1	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.										1	- Kč	21	- Kč

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
22.2	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
22.3	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
22.4	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.										1	- Kč	21	- Kč
23	Nerezová 2-police			720	350	400					1	- Kč	21	- Kč
24	Nerezový stůl s dřezem 400x400x250, spodní police, blok 3 zásuvek, provedení na stavební sokl 150mm.			2500	700	750					1	- Kč	21	- Kč
24.1	Stojánková páková baterie										1	- Kč	21	- Kč
25	Stůl nerezový s prodlouženou deskou nad chlazený stůl. Spodní police. Pracovní deska v bezesparém provedení s poz.26, provedení na stavební sokl 150mm.			2950	700	750					1	- Kč	21	- Kč
26	Chladicí stůl pro GN 1/1, 1x dveře, 4x zásuvka s min. užžitnou výškou 216 mm, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 420l. Rozsah teplot 0/+12°C. Digitální termostat. Chladivo R134A. Jednolitá pracovní deska v bezesparém provedení s poz. 25, provedení na stavební sokl 150mm.			1725	700	680		0,4	230		1	- Kč	21	- Kč
27	kompaktní digitální VÁHA. váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr vážní plochy: 306 x 222mm. Certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření. Displej LCD podsvícený. Napájení: AC adaptér DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.			330	346	107		0,1	230		1	- Kč	21	- Kč
28	Nástěnná skříňka s posuvnými dveřmi			1450	350	600					2	- Kč	21	- Kč
29	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu, vnější půdorysný tvar bez ostrých rohů pro bezpečný pohyb osob kolem umyvadla bez možnosti zachycení oděvu o hranu umyvadla.			560	435	185					1	- Kč	21	- Kč
29.1	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, přípojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.										1	- Kč	21	- Kč
29.2	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
29.3	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
29.4	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.										1	- Kč	21	- Kč
30	Servírovací vozík 2-policový			600	600	800					1	- Kč	21	- Kč
31	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vč.upevňovacích prvků do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			950	200	210					1	- Kč	21	- Kč
32	Nerezový stůl s dřezem 1000x600x300, spodní police, provedení na stavební sokl 150mm.			1200	700	750					1	- Kč	21	- Kč
32.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.										1	- Kč	21	- Kč
33	Granulová myčka černého nádobí – bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
34	Změkčovač v duplexním provedení, tvoří ho dva média tanky s objemovým řídicím ventilem. Střídavý provoz tanků duplexu zajišťuje plynulou dodávku změkčené vody a to i během regenerace. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Průtok max.: 25 l/min (ΔP ≈ 1 bar). Provozní výkon: 0,6 – 1,5 m3/hod. Uspořádání systému: duplex –střídavý. Regenerace protiproudová. Doba regenerace: 29 min. Spotřeba vody na regeneraci: max. 72 l. Provoz bez připojení na elektřinu. Řídicí modul: neelektrický objemový ventil. Teplota vstupní vody: 2 – 48°C. Součástí je Ochranný filtr na mechanické nečistoty 55 mikronů.			430	200	740					1	- Kč	21	- Kč
35	Regál kombinace dural/plast, 4 police			1100	600	1800					2	- Kč	21	- Kč
36	Regál kombinace dural/plast, 4 police			800	600	1800					1	- Kč	21	- Kč
37	Nerezový stůl s dřezem 290x400x200, spodní police, blok 3 zásuvek. Pracovní deska v bezesparém provedení. Provedení na stavební sokl 150mm.			3800	700	750					1	- Kč	21	- Kč
37.1	Stojánková páková baterie										1	- Kč	21	- Kč
38	Univerzální kuchyňský robot, kotlík 60l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a STOP tlačítkem			720	720	1300		2,25	400		1	- Kč	21	- Kč
39	Nerezový dřez, vana 500x500x300, spodní police. Pracovní deska v bezesparém provedení s poz.41, provedení na stavební sokl 150mm.			600	600	750					1	- Kč	21	- Kč
39.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.										1	- Kč	21	- Kč
40	kompaktní digitální VÁHA. váživosti 3/6kg, dílek 1/2g. Rozměr vážní plochy: 306 x 222mm. Certifikace: pro obchodní vážení - ES ověřený. Displej LCD podsvícený. Napájení: AC adaptér DC 12V/1,2Ah nebo 12V/2Ah, alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor. Komunikace: sériové rozhraní RS-232.			330	346	107		0,1	230		1	- Kč	21	- Kč
41	Nerezový stůl, spodní police, blok 3 zásuvek. Pracovní deska v bezesparém provedení s poz.39, provedení na stavební sokl 150mm.			4300	700	750					1	- Kč	21	- Kč
42	Krouhač zeleniny. Indukční motor, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, automatický restart. Kryt motorového bloku je kovový. Odnímatelná nádoba z nerez a polykarbonátové víko se 2 násypnými otvory: 1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše min. 104 cm2, objem násypky 1,56 l. 1x trubicový otvor o průměru min. 58 mm. Výkon 80kg/hod.			345	304	745		0,5	230		1	- Kč	21	- Kč
42.1	Sada disků: 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x strouhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x kostičkovač 10x10x10mm										1	- Kč	21	- Kč
43	Kutr 5,5l. indukční motor, nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, 2 regulace rychlosti 1500/3000 ot./min. Pulsní tlačítko. Kryt motorového bloku je kovový. Odnímatelná nádoba 5,5l z nerez s ergonomickým držadlem pro 3kg surovin. Průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání.			280	350	490		1,2	400		1	- Kč	21	- Kč
44	Nářezový stroj s nerezovým nožem pr.275mm a uložením posuvného stolu našikmo. Vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Určen pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Uzavřená a utěsněná řemenice. Vzdálenost mezi kotoučem a motorem min. 41 mm. Spodní kryt. Demontovatelný nerezový nůž. Úhel nože 38°. Provedení: řemenkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Ovládací plastový knoflík. Plastová tlačítka. Gumové nožičky. Řezná plocha 240 x 230 mm. Max. tloušťka plátku 19 mm.			495	650	495		0,21	230		1	- Kč	21	- Kč
45	Nástěnná skříňka s posuvnými dveřmi			1650	350	600					1	- Kč	21	- Kč
46	Nerezová 2-police			720	350	400					1	- Kč	21	- Kč
47	Nerezový stůl, spodní police, blok 3 zásuvek. Pracovní deska v bezesparém provedení s poz.41, provedení na stavební sokl 150mm.			1700	700	750					1	- Kč	21	- Kč
48	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vě.upevňovací prvky do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			400	400	210					1	- Kč	21	- Kč
49	Multifunkční pánev - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
49.1	Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku										2	- Kč	21	- Kč
49.2	Varný koš										2	- Kč	21	- Kč
49.3	Fritovací koš										2	- Kč	21	- Kč

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
49.4	Špachtle										1	- Kč	21	- Kč
49.5	Rošt na dno pánve										2	- Kč	21	- Kč
49.6	Síto										1	- Kč	21	- Kč
50	Podstavec pod multifunkční pánve. Pod nádobama multifunkční pánve pozice 49 jsou integrovány 2 výsuvné police pro vyprazdňování nádob pánve pomocí sklápění a 2 řady čtyř zásuvů pro GN1/1. Podstavec je snížen v části kde je instalována pánve. Po obou stranách jsou neutrální pracovní plochy. Připravenost pro instalace rozvodů elektřiny, teplé a studenou vody. Provedení na stavební sokl 150mm.			2000	900	750					1	- Kč	21	- Kč
51	Nerezová digestoř s osvětlením, takové lamelové filtry, nádobka na sběr kondenzátu			2000	1050	500		0,2	230		1	- Kč	21	- Kč
52	Nerezový stůl, zásuvy na GN			550	700	900					1	- Kč	21	- Kč
53	Elektrický konvektomat 10GN 1/1 - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
54	Elektrický konvektomat 6GN 1/1 - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
54.1	Spojovací díl pro konvektomaty do věžové sestavy										1	- Kč	21	- Kč
55	Nerezová digestoř nad konvektomaty, takové lamelové filtr, nádobka na sběr kondenzátu. Samostatný odtah (ventilátor + vlhkostní čidlo)			1400	1000	500		2,5	230		1	- Kč	21	- Kč
56	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vě. upevňovacích prvků do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			950	200	210					1	- Kč	21	- Kč
57	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vě. upevňovacích prvků do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			800	400	210					1	- Kč	21	- Kč
58	Nerezová digestoř s osvětlením, takové lamelové filtry, nádobka na sběr kondenzátu			2000	1050	500		0,2	230		1	- Kč	21	- Kč
59	Chladicí stůl pro GN 1/1, 4x zásuvka s min. užitnou výškou 216 mm, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 270l. Rozsah teplot 0/+12°C. Digitální termostat. Chladivo R134A. Provedení na stavební sokl 150mm.			1250	700	600		0,28	230		1	- Kč	21	- Kč

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
60+61	Indukční sporák - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
62	Kotel elektrický, 60 litrů - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
63	Chladicí skříň 700l - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
64	Nerezový stůl, spodní police, provedení na stavební sokl 150mm.			1200	700	750					1	- Kč	21	- Kč
65	Překapávač vody a čaje. 1 průtoková jednotka, 2 zásobníky s výpustným kohoutkem. Objem zásobníku: 10 l (s vodomírou na horké a studené nápoje, dvouplášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapaícím kohoutkem). Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 20 l. Výkonová kapacita: 60 l/hod. Doba překapávání: 10 min / 10 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka. Překapávací nástavec.			955	512	840		6,18	400		1	- Kč	21	- Kč
66	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu, vnější půdorysný tvar bez ostrých rohů pro bezpečný pohyb osob kolem umyvadla bez možnosti zachycení oděvu o hranu umyvadla.			560	435	185					1	- Kč	21	- Kč
66.1	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.										1	- Kč	21	- Kč
66.2	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
66.3	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
66.4	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.										1	- Kč	21	- Kč
67	Nerezový regál, 4 police			1500	550	1800					1	- Kč	21	- Kč
68	Vyhřívavý zásobník na talíře 2-tubusový bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										2	- Kč	21	- Kč
69	Výdejní vyhřívavý vozík (bez GN)- kapacita 3 x GN 1/1 - bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										2	- Kč	21	- Kč
71	Výdejní nerezová maska samostatně stojící vč. Hygienického zákrytu			4650	550	50					1	- Kč	21	- Kč
72	Regál kombinace dural/plast, 4 police			1700	600	2000					2	- Kč	21	- Kč
73	Nerezová pojezdová dráha trubková			4800	350	50					1	- Kč	21	- Kč
74	Vozík na tácy a příbory vč. 4ks GN 1/4-150. Kapacita 120ks podnosů.			920	630	1000					1	- Kč	21	- Kč
75	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu, vnější půdorysný tvar bez ostrých rohů pro bezpečný pohyb osob kolem umyvadla bez možnosti zachycení oděvu o hranu umyvadla.			560	435	185					1	- Kč	21	- Kč
75.1	Stojánková bezdotyková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Napájení z exter. zdroje 12 V~.										1	- Kč	21	- Kč
75.2	Dávkovač tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
75.3	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.										1	- Kč	21	- Kč
75.4	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.										1	- Kč	21	- Kč
76	Nerezová pojezdová dráha			1350	350	50					1	- Kč	21	- Kč
77	Mobilní nádoba na odpady s víkem, 50 l, pojízdné provedení			380	380	615					1	- Kč	21	- Kč
78	Nerezový stůl s pracovní deskou protaženou nad parapet			1850	800	900					1	- Kč	21	- Kč

Poz.	Název místnosti/Popis	Výrobce	Model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	PL. Výkon (kW)	EL. Příkon (kW)	Volty	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
79	Vstupní stůl do myčky s pracovní plochou provázanou s poz. 78, nerezový dřez 400x400x250,spodní roštová police			2300	700	900					1	- Kč	21	- Kč
79.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.										1	- Kč	21	- Kč
80	Podlahová vpusť. Kompletně svařovaná konstrukce. Protiskluzový rošt. Svažující se dno. Vě.upevňovacích prvků do podlahy a odpadu/sifonu. Středový spodní odpad. Nerezové provedení AISI304.			750	200	210					1	- Kč	21	- Kč
81	Pokloповá myčka stolního nádobí bližší specifikace je uvedena v dokumentu „PODROBNÁ SPECIFIKACE – MINIMÁLNÍ POŽADAVKY VYBRANÝCH ZAŘÍZENÍ										1	- Kč	21	- Kč
82	Nerezový výstupní stůl s myčky, spodní roštová police			1500	700	900					1	- Kč	21	- Kč
83	Nerezová police na koše do myčky			1400	550	50					1	- Kč	21	- Kč
84	Stůl s židlemi (4ks židlí)			1200	800	750					1	- Kč	21	- Kč
85	Domácností kuchyňská linka s dřezem, baterií a horními skříňkami			1400	600	2000		3	230		1	- Kč	21	- Kč
86	Domácností chladicí skříň			600	600	1800		0,3	230		1	- Kč	21	- Kč
87	Regál pozink, 4 police			1750	550	1800					2	- Kč	21	- Kč
Dodávka												- Kč	- Kč	
Montáž, odzkoušení a zaškolení obsluhy													21	- Kč
Doprava													21	- Kč
Celkem												- Kč	- Kč	

Položkový rozpočet nezahrnuje drobné vybavení kuchyně (např. gastronádoby, hrnce, nože, krájecí desky apod.).

Všecké nerezové pracovní a mycí stoly musí být provedeny z materiálu AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301), síla plechu pracovní desky min. 1,2mm, pracovní deska vyztužena nerezovým profilem v protihlukové úpravě, požadavek na nohy z uzavřených profilů 40mmx40mm, seřiditelné, kompletně z nerezů vyjma zakončení profilu 40x40mm a seřiditelné patky.

Všecké mycí nádoby a dřezy musí být vyrobeny v rádiusovém hygienickém provedení bez viditelných svárů a spojů.

Povolená tolerance exaktních hodnot, které nejsou dány rozpětím (min./max.) je +/- 10% za podmínky dodržení celkového dispozičního řešení dle náskresů.

Pozice	Zařízení	Požadovaný parametr	Hodnota požadovaného parametru dle zadávací dokumentace	Vyplní dodavatel potvrzení požadovaného parametru slovem "ano" u řádku s požadavkem na doplnění skutečné nabízené hodnoty uchazeč uvede nabízenou hodnotu
20,63	Chladicí skříň 700l	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		pro GN2/1 přímo do zásuvů		
		Nucená cirkulace vzduchu		
		Automatické odtávání s odpařením kondenzátu horkým plynem		
		Obsah	cca 700l	doplnit skutečnou hodnotu
		LED osvětlení vnitřního prosotru		
		Celonerezové provedení		
		Zaoblené vnitřní hrany		
		Výparník mimo chladicí komoru		
		Rozsah teplot	Min: -2 až +10°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Agregát ve formě monobloku pro snadný servis a výměnu v horní části zařízení		
		Chladivo R290		
		Energetická třída	Min: C	doplnit skutečnou hodnotu
		Výškově stavitelné nohy	Min: 150mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Bezchybná funkce zařízení do teploty okolí	Min: 43°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Maximální rozměry:	700x820x2050mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Maximální příkon:	0,28	doplnit skutečnou hodnotu
		Elektrická energie 230V		
21	Mrazicí skříň 700l	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		pro GN2/1 přímo do zásuvů		
		Nucená cirkulace vzduchu		
		Automatické odtávání s odpařením kondenzátu horkým plynem		
		Obsah	cca 700l	doplnit skutečnou hodnotu
		LED osvětlení vnitřního prosotru		
		Celonerezové provedení		
		Zaoblené vnitřní hrany		
		Výparník mimo chladicí komoru		
		Rozsah teplot	Min: -22 až -15°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Agregát ve formě monobloku pro snadný servis a výměnu v horní části zařízení		
		Chladivo R290		
		Energetická třída	Min: D	doplnit skutečnou hodnotu
		Výškově stavitelné nohy	Min: 150mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Bezchybná funkce zařízení do teploty okolí	Min: 43°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Maximální rozměry:	700x820x2050mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Maximální příkon:	0,45	doplnit skutečnou hodnotu
		Elektrická energie 230V		
33	Granulová myčka černého nádobí	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Kapacita na jeden mycí cyklus	min. 6 GN 1/1 - 65	doplnit skutečnou hodnotu
		Náplň granulí ve stroji k mytí a při dodání	Min. 5 kg	doplnit skutečnou hodnotu
		Atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem		
		Spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru		
		Elektronický ovládací panel s grafickým nebo textovým displejem ve výšce očí, viditelný při otevřených dveřích		
		Programy s možností volby mytí s granulemi	Min. 3	doplnit skutečnou hodnotu
		Programy mytí bez granulí	Min. 3	doplnit skutečnou hodnotu
		Materiál mycí nádrže	min. AISI 304	doplnit skutečnou hodnotu
		Ochrana proti vodě	min. IPX 5	doplnit skutečnou hodnotu

		Nejdelší mycí program 7 min.	Max. 7 min	doplnit skutečnou hodnotu
		Připojení na studenou		
		1x Stádní mycí koš pro 6 GN 1/1 65 mm nebo 3 GN 1/1 do 200 mm + 3 GN 1/1 do 65 mm, s háčky pro mytí až 12-ti malých GN (1/4, 1/6, 1/9)		
		1x Držák mís a hrnců s košem na naběračky pro umístění do standartního mycího koše		
		1x Vložka na tácy a víka pro umístění do standartního mycího koše		
		1x Držák na malé pánve pro umístění do standartního mycího koše.		
		1x Koš na velké hrnce pro umístění do standartního mycího koše.		
		2x flexibilní držák hrnců		
		Rozměr šířka	max. 1025 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	Max. 955 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	Max. 2030 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400 V	doplnit skutečnou hodnotu
		Příkon celkový	Min. 11,3 kW	doplnit skutečnou hodnotu
49	Multifunkční pánve – stolní provedení	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Stolní provedení		
		Užitná kapacita	min. 2x25 litrů	doplnit skutečnou hodnotu
		Dvě samostatné varné nádoby v jednom zařízení		
		Rozsah teplot	min. 30 - 250°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Ovládání dotykovou barevnou obrazovkou v češtině		
		Centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr		
		Digitální ukazatel teploty		
		Ukazatel požadovaných a skutečných hodnot		
		Nastavení času s možností nastavením trvalého provozu		
		automatický režim se sedmi druhy provozu, ruční režim se 3 druhy provozu (vaření, opékání, fritování)		
		programovací režim pro tvorbu vlastních programů		
		topný systém s celoplošnými topnými tělesy		
		vpichová sonda teploty jádra	min. 4 bodová	doplnit skutečnou hodnotu
		integrováná ruční sprcha s automatickým uzávěrem vody		
		vyklápění pánve pomocí elektromotoru		
		paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB		
		zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování)		
		úprava Delta-T. automatické plnění vodou s přesností na litr.		
		Rozměr šířka	cca 1102 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	cca905 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	cca 428 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400 V	doplnit skutečnou hodnotu
		Příkon celkový	max. 28 kW	doplnit skutečnou hodnotu
53	Elektrický konvektomat 10 x 1/1 GN provedení do věžové sestavy s pozicí 54	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Manuální provoz		
		S provozními režimy pro přípravu masa, drůbeže, ryb, příloh, vaječných jídel, pečiva, dokončovacích operací		
		Provoz podle vlastních programů		
		Delta T pečení		
		Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů		
		Provozní režim pára	cca 30 - 130°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Provozní režim horký vzduch	cca 30 - 300°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Provozní režim kombinace pára a horký vzduch	Cca 30 – 300°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje v češtině		
		Systém automatické regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin		
		Funkce pece		

		Programovatelná rychlost proudění vzduchu	Min 3 rychlosti	doplnit skutečnou hodnotu
		Bojler pro výrobu páry		
		Vpichová pokrmová sonda minimálně 4 bodová	min. 4 bodová	doplnit skutečnou hodnotu
		Možnost uložení až 350 programů s 6 kroky		
		Možnost poloviční spotřeby energie		
		Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie		
		HACCP - mezipaměť a výstup přes USB		
		Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu	Min. 5 programů	doplnit skutečnou hodnotu
		Automatická předvolba času spuštění přístroje		
		Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením		
		Automatická reverzace ventilátoru		
		Integrovaný odlučovač tuků		
		Podélné zásuvy vhodné pro GN nádoby 1/1, 1/2, 1/3,		
		Rozměr šířka	Cca 850 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	Cca 800 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	Cca 1050 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400 V	doplnit skutečnou hodnotu
		Příkon celkový	cca 19 kW	doplnit skutečnou hodnotu
54	Elektrický konvektomat 6 x 1/1 GN provedení do věžové sestavy s pozicí 53	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Manuální provoz		
		S provozními režimy pro přípravu masa, drůbeže, ryb, příloh, vaječných jídel, pečiva, dokončovacích operací		
		Provoz podle vlastních programů		
		Delta T pečení		
		Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů		
		Provozní režim pára	cca 30 - 130°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Provozní režim horký vzduch	cca 30 - 300°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Provozní režim kombinace pára a horký vzduch	Cca 30 - 300°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje v češtině		
		Systém automatické regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin		
		Funkce pece		
		Programovatelná rychlost proudění vzduchu	Min 3 rychlosti	doplnit skutečnou hodnotu
		Bojler pro výrobu páry		
		Vpichová pokrmová sonda minimálně 4 bodová	min. 4 bodová	doplnit skutečnou hodnotu
		Možnost uložení až 85 programů s 6 kroky		
		Možnost poloviční spotřeby energie		
		Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie		
		HACCP - mezipaměť a výstup přes USB		
		Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu	Min. 5 programů	doplnit skutečnou hodnotu
		Automatická předvolba času spuštění přístroje		
		Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením		
		Automatická reverzace ventilátoru		
		Integrovaný odlučovač tuků		
		Podélné zásuvy vhodné pro GN nádoby 1/1, 1/2, 1/3,		
		Rozměr šířka	Cca 850 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	Cca 800 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	Cca 780 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400 V	doplnit skutečnou hodnotu
		Příkon celkový	Cca 11 kW	doplnit skutečnou hodnotu
60+61	Indukční sporák 2 plotny(2X3,5kW), profesionální	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Síla plechu horní desky 2mm	minimálně 2mm	doplnit skutečnou hodnotu

		Po celém obvodu pracovní plochy vařidlové části proveden žlab(min:20x20mm) pro zabránění stečení tekutiny rozlité na varném bloku, ve žlabu je odvod přetečené tekutiny s možností napojení na odpadní potrubí	min:20x20mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Bez vyztužení dřeva dřevotřísky, výrobek je výhradně z nerezavějící oceli		
		Materiál nerezová ocel AISI304		doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměry:	Max:1200x730x770mm	doplnit skutečnou hodnotu
		S plnou policí v podstavci		
		Skříňový uzavřený ze 3 stran, boční zakrytí zprava a zleva a záda		
		Po celé délce varného bloku, instalován čelní kryt, v něm umístěny ovládací prvky jednotlivých indukčních cívek		
		Indukční cívky o průměru cca 240mm		
		4 nohy		
		Profesionální Indukční cívky spínají od 120mm průměru varné nádoby		
		Nosnost sklokeramické desky	Min: 60kg	doplnit skutečnou hodnotu
		Síla sklokeramické desky	Min: 3,8mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Kompletní horní strana zařízení je bez otvorů pro větrání		
		Větrání zajištěno bez otvorů v horní desce, čela, boků a zad pro zajištění vysoké odolnosti proti průniku vody do elektrického prostoru zařízení		
		Sklokeramické desky instalovány bez nerezového rámečku a jdou ve stejné úrovni jako vařidlová část zařízení		
		Vodovodní baterie pro napouštění vody do varných nádob		
		Plotny jsou instalovány ve středu zařízení a po stranách vpravo a vlevo je volný prostor 250mm na odkládání		
		Sklokeramické desky o rozměrech	Min: 300x300mm	doplnit skutečnou hodnotu
		9 výkonových stupňů	minimálně	doplnit skutečnou hodnotu
		7 udržovacích stupňů dle teploty(35-90°C)	minimálně	doplnit skutečnou hodnotu
		Celkový příkon indukčního sporáku minimálně	7,5kW	doplnit skutečnou hodnotu
		Zásuvka 230V/500W pro napojení přídatných spotřebičů		
		Vyjimatelné a čistitelné tukové filtry větracího systému		
62	Elektrický varný kotel 60l	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Nepřímý ohřev parou o teplotě 110°C		
		Dno varné nádoby	min. AISI 316	doplnit skutečnou hodnotu
		Presostat		
		Objem kotle	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr šířka	max. 800 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	Max. 730 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	Max. 750 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		průměr varné vložky	Min. 420 mm	
		Příkon celkový	cca 9,4 kW	doplnit skutečnou hodnotu
		Napojení na teplou a studenou vodu		
		Automatické plnění duplikátoru		
		Napouštěcí armatura pro plnění varné nádoby		
68	Vyhřívaný zásobník na talíře	Model a typ zařízení (doplní dodavatel)		
		Dva tubusy		
		Vložení kulatého nádobí do pr.285 cm		
		Vložení talířů, polévkových misek		
		Kapacita	min. 100 talířů do pr. 280Mm nebo 76 polévkových misek do pr. 120mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Regulace teploty	35-110°C	doplnit skutečnou hodnotu
		Možnost vyjmutí obou šachet		
		4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou	min. pr.125 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr šířka	Max. 1120 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr hloubka	max. 520 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozměr výška	max. 1030 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	230 V	doplnit skutečnou hodnotu

69	Výdejní vyhřívaný vozík	Příkon celkový	min. 1,2 kW	doplnit skutečnou hodnotu	
		Model a typ zařízení (doplň dodavatel)			
		Kapacita 3xGN 1/1			
		Samostatně vyhřívané vany			
		Plynulá regulace teploty	30-90°C	doplnit skutečnou hodnotu	
		Izolované provedení			
		4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou	min. pr.125 mm	doplnit skutečnou hodnotu	
		Spodní police			
		Samostatný výpustný kohout pro každou vanu			
		Rozměr šířka	Max. 1276 mm	doplnit skutečnou hodnotu	
Rozměr hloubka	max. 714 mm	doplnit skutečnou hodnotu			
Rozměr výška	max. 933 mm	doplnit skutečnou hodnotu			
Napětí	230 V	doplnit skutečnou hodnotu			
Příkon celkový	Min. 2,1 kW	doplnit skutečnou hodnotu			
81	Pokloповá myčka stolního nádobí	Model a typ zařízení (doplň dodavatel)			
		Filtr nádrže, mycí a oplachová ramena vyrobeny z nerezové oceli AISI 304			
		Spotřeba vody	Max: 2l/cyklus	doplnit skutečnou hodnotu	
		Atmosferický bojler s oplachovým čerpadlem			
		Mycí čerpadlo	Min:0,8kW	doplnit skutečnou hodnotu	
		3 mycí programy ve dvou volitelných modech libovolně nastavitelné teplota a čas			
		Automatické spuštění při uzavření poklopu			
		Funkce pozvolného náběhu mycího čerpadla			
		Elektronický ovládací panel s digitálním ukazatelem mycí a oplachové teploty			
		Samočisticí cyklus			
		Samodetekce závad			
		Hygienické samovypouštěcí čerpadlo			
		Zabudovaný dávkovač mycího a oplachového prostředku			
		V souladu s DIN10512			
		Pro koš 500x500mm			
		Rozměry:	cca 746x755x1549mm	doplnit skutečnou hodnotu	
		Elektrická energie:	cca 400V/9,9kW	doplnit skutečnou hodnotu	
Vysvětlivky					
V případě nesouladu mezi tímto dokumentem výkazem výměr a výkresem platí tento dokument. Platí, že všechny tyto uvedené dokumenty se doplňují					
cca - tolerance + - 10%					
max. - maximálně možný parametr					
min. - minimálně možný parametr					



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech

Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550

DIČ: 27542009 / DIČ: CZ27542009

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Stavebník: Pardubický kraj, Komenského nám. 125,532 11 Pardubice

Zákazník: Pardubický kraj, Komenského nám. 125,532 11 Pardubice

Projekt: **Modernizace stravovacího zařízení Střední školy
chovu koní a jezdectví Kladruby nad Labem**

Stupeň: **Dokumentace pro provádění stavby (DPS)**

D. Dokumentace objektů a technických a technologických zařízení

D.2.1. Gastrotechnologie

D.2.1-1 Seznam příloh

D.2.1-2 Technická zpráva

D.2.1-3 Výkaz výměr

D.2.1-4 Půdorys 1.NP - Gastrotechnologie

Revize:	Datum:	Číslo dokumentu:	Vypracoval:	Zodpovědný projektant:
0	09/2018	D.2.1-2	Tomáš Kepřt	Ing. Lenka Bestová



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / diČ: CZ27542009

Obsah	
Úvod	3
Popis provozu	3
Kapacitní zadání	3
Legislativa	3
Kapacitní propočty	4
Skladování	4
Mytí stolního nádobí	4
Mytí provozního nádobí a GN	5
Popis navrhovaného stavu	5
Tabulka místností	5
Doprava a manipulace	8
Doprava do a z objektu	8
Doprava po objektu	8
Odpady a škodliviny	8
Plynný odpad	8
Kapalný odpad	9
Tuhý odpad	9
ZAMĚŘENÍ A OSAZENÍ SPECIÁLNÍCH KONSTRUKCÍ	9
Požadavky na energie a média	9



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / dič: CZ27542009

Úvod

Popis provozu

Školní jídelna připravuje obědy pro zaměstnance a studenty Střední školy chovu koní a jezdeckví Kladruby nad Labem v a celodenní stravu pro studenty ubytované na internátě.

Kuchyňský provoz s jídelnou a příslušnými skladovacími prostorami se nachází v samostatném pavilonu, který je propojen se sousední hlavní školní budovou. Jedná se o jednopodlažní budovu, která není podsklepena. Rozmístění jednotlivých provozů bude stavebními úpravami upraveno.

Kapacitní zadání

Příprava 150 obědů / všední den z toho 150 obědů s přímým výdejem do jídelny bez vývozu.

Příprava 100 snídaní / den.

Příprava 100 večeří / den.

Kapacita jídelny 100 míst.

Legislativa

Projekt respektoval při návrhu dále zmíněné vyhlášky a právní předpisy.

- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.178/2002 ,kterým se stanoví zásady a požadavky potravinového práva a pro oblast stravovacích služeb
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č. 852/2004 o hygieně potravin
- Nařízení Komise ES č.2073/2005, o mikrobiologických kritériích pro potraviny
- Nařízení Evropského parlamentu a Rady č.853/2004, kterým se stanoví zvláštní pravidla pro potraviny živočišného původu
- Zákon č.183/2006 Sb. o územním plánování a stavebním řádu, ve znění pozdějších předpisů
- Zákon č. 258/2000 Sb. o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.137/2004 Sb., o hygienických požadavcích na stravovací služby a o zásadách osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných v platném znění
- Zákon č.110/1997 Sb., o potravinách a tabákových výrobcích a o změně a doplnění některých souvisejících zákonů v platném znění
- Vyhláška č.268/2009 Sb. o technických požadavcích na stavby v platném znění
- Zákon č.185/2001 Sb. o odpadech a o změně některých dalších zákonů v platném znění
- Nařízení vlády č.591/2006 Sb. o bližších minimálních požadavcích na bezpečnost a ochranu zdraví při práci na staveništích v platném znění
- Nařízení vlády č.101/2005 Sb. o podrobnějších požadavcích na pracoviště a pracovní prostředí v platném znění
- Nařízení vlády č.361/2007 , kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci v platném znění
- Vyhláška č.398/2009 Sb. o obecných technických požadavcích zabezpečujících bezbariérové užívání staveb v platném znění
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / dič: CZ27542009

Kapacitní propočty

Skladování

Pro výpočet kapacity skladu je nutné nejdříve vyspecifikovat spotřeby suchých a chlazených potravin pro jednotlivé druhy jídel:

Druh jídla	Hmotnost suchých potravin	Hmotnost chlaz.+mražen. potravin
Snídaně	0,1	0,1
Oběd	0,3	0,3
Večeře	0,15	0,15
Celkově	0,55	0,55

Počet jídel obědy:	150 porcí
Počet jídel večeře + snídaně:	100 porcí
Celková spotřeba suchých potravin za den:	$10 + 45 + 15 = 70$ kg
Celková spotřeba chlaz. a mražen. potravin za den:	$10 + 45 + 15 = 70$ kg

Skladování suchých potravin

Pro kuchyni je vytvořen suchý sklad.

Sklad suchých potravin je vybaven regály, každá z nich má 4 police o nosnosti každé police 100 kg. Celkový počet regálů ve skladu je 5 o celkové délce 6,2 metrů. Kapacita suchých surovin pro suchý sklad je $6,2 \times 4 \times 100 / 2 = 1\,240$ kg a to je zásoba na 17 dnů.

Skladování chlazených a mražených potravin

Sklady chlazených a mražených potravin a chlazený box mají celkovou kapacitu 7 skříní o objemu 670 litrů a 1 boxem (v boxu 2 regály se 4 policemi). Celková kapacita je $1l = 1kg$. Využitelnost skříní je stejně jako u regálů cca 50%. Z tohoto důvodu se celková kapacita dá vypočítat jako $(7 \times 670 + (2 \times 4 \times 100)) / 2 = (4690 + 800) / 2 = 2\,745$ kg pro chlazené a mražené potraviny a to je zásoba na 39 dnů. Tato doba bude kratší zejména kvůli zachování čerstvosti potravin a možnosti pravidelného zásobování surovinami několikrát do týdne.

Mytí stolního nádobí

Předpokládaná doba oběda je mezi 11:30 - 14:30, tedy 3 hodiny. Kapacita jídelny je 100 míst. Dnešní stav je takový, že nejsilnější směna je 60 strážníků najednou. Myčka proto musí být schopna umýt 60 sad jídel za jednu hodinu. Při delším čase čekání nádobí na mytí netřeba 30 minut dochází k zasychání zbytků jídel a poté je velmi problematické zbytky jídla z nádobí umýt. Pro mytí nádobí je zvolen systém mytí nádobí poklopovou myčkou nádobí. Toto řešení je vhodné také kvůli snídaním a večeřím.



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / diČ: CZ27542009

Mytí provozního nádobí a GN

Provozním nádobím se rozumí nádobí, které použije personál kuchyně k vlastnímu vaření či přípravě surovin na tepelnou úpravu nebo spotřebu. Pro mytí tohoto nádobí je do provozu navržena myčka černého nádobí použitelný systém granulového mytí (malé plastové granule které nejprve mechanicky rozruší zapečenou a nebo zaschlou vrstvu pokrmu a následně nádobí umyjí). Tedy nevyžadují ruční předmytí, které má velkou spotřebu teplé vody a chemie. Z virtuálního vaření a doporučení výrobce a hlavně z našich realizací jsme schopni poměrně přesně určit velikost této myčky pro kapacitu 150 obědů (největší zátěž v provozu). Z těchto údajů (vypsány níže) a zkušeností jsme volili granulovou myčku nádobí s kapacitou komory 3GN1/1-200 nebo 6GN1/1-65.

Z našich zkušeností z realizací a z virtuálního vaření jsme určili spotřebu GN takto:

Počet GN na vaření a výdej je celkem 60 (35GN a další nádobí a náčiní odhadovaném ekvivalentu 25 GN).

Předpokládáme, že 80% GN se budou mýt na program granule 5 minut a 40 sekund a 20% na program short 3 minuty a 40 sekund. Pokud připočteme rezervu na manipulaci 20% pak bude doba mytí $((60 \cdot 0,8) \cdot 5,67) / 6 \cdot 1,2 + (((60 \cdot 0,2) \cdot 3,67) / 6) \cdot 1,2 = 54,43 + 8,81 = 63,24$ minut.

Popis navrhovaného stavu

Tabulka místností

Č.m.	Název místnosti
	RAMPA
	ZÁDVEŘÍ
	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
	BOX
	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
	SKLAD CHLAZ. A MRAŽ. POTRAVIN
	PŘÍPRAVNA MASA
	VARNA
	CHODBA
	VÝDEJ JÍDEL
	JÍDELNA
	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ
	ODDECH
	ÚKLID + BIO ODPAD
	SKLAD DKP
	KANCELÁŘ
	ŠATNA
	PŘEDSÍŇ WC
	WC
	SPRCHA



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / diČ: CZ27542009

RAMPA

Slouží pro zásobování surovinami.

ZÁDVEŘÍ

Slouží jako hygienický filtr provozu. Bude zde probíhat přejímka a kontrola potravin a surovin pro kuchyni.

HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny).

CHLADÍCVÍ BOX

Slouží ke skladování zeleniny.

SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN

Slouží pro skladování potravin nevyžadující chlazené či mražené prostředí. Místnost je vybavena regály.

SKLAD CHLAZ. A MRAŽ. POTRAVIN

Slouží pro skladování potravin vyžadující chlazené či mražené prostředí. Místnost je vybavena celonerezovými chladicími a mrazicími skříněmi.

PŘÍPRAVNA MASA

Místnost slouží pro přípravu masa a masových směsí před tepelnou úpravou. Nebude zde probíhat bourání masa ale pouze konečná úprava kostičkování či plátkování již očištěného masa, obalování řízků či příprava mletých masových směsí na karbenátky. Je vybavena nerezovým nábytkem a chlazeným stolem..

VARNA

Místnost Varny je rozdělena do několika provozních úseků. Tyto úseky jsou:

čistá příprava zeleniny + studená kuchyně, těsto, dohotovení, varná linka a mytí provozního nádobí.

Čistá příprava zeleniny + studená kuchyně

Jedná se o čistou přípravu zeleniny, kde bude probíhat závěrečná úprava již předčištěné zeleniny před tepelnou úpravou ve varně nebo před finální úpravou ve studené kuchyni. Slouží pro přípravu zeleninových salátů, zeleniny k tepelnému zpracování. V tomto provozním úseku se budou také vyrábět výrobky studené kuchyně a snídaně. Budou se zde vyrábět různé pomazánky, krájet chleba, a další.

Těsto

Budou se zde připravovat těsta a jiné moučné směsi



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / diČ: CZ27542009

Dohotovení

Slouží pro porcování tepelně opracovaných pokrmů (například masa pečeného vcelku). Jedná se o nerezový stůl s pracovní plochou.

Varná linka

Počet a kapacita varných zařízení je vypočtena metodou Virtuálního vaření. Jedná se o multifunkční pánev 2x25litrů, sestavu 2 konvektomatů nad sebou, kotel 60l a indukční vestavnou deskou se dvěma varnými plotýnkami..

Mytí provozního nádobí

Slouží pro mytí nádobí používaného v kuchyni pro přípravu jídel. tepelnou úpravu a výdej. Pro tyto účely je v projektu navržena granulová myčka černého nádobí.

CHODBA

Slouží jako dopravní koridor stravovacího provozu.

VÝDEJ JÍDEL

Místnost slouží pro potřeby výdeje jídel a přípravy nápojů. Je vybaven výdejními ohřevnými vozíky s vodní lázní a ohřevnými vozíky na talíře. Pro výrobu horkých nápojů slouží výrobek čaje. Výdej probíhá přes velké výdejní okno uzavíratelné žaluzií.

JÍDELNA

Slouží pro vystravování strážníků. Je vybavena stoly a židlemi. Optimální rozměr stolů je 1200x800mm. Plocha nové jídelny je větší než v době před rekonstrukcí.

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ

Slouží pro mytí stolního nádobí přicházejícího do styku s pokrmem.. Sběr nádobí probíhá přes okénko, které se uzavírá žaluzií. Hlavním zařízením je poklopná myčka.

ODDECH

Tato místnost je určena pro oddech zaměstnanců kuchyně.

ÚKLID + BIO ODPAD

Slouží pro potřeby úklidu a skladování bio odpadu. Tato místnost bude také sloužit pro mytí nádob na bio odpad. Bio odpad bude denně odvážen a likvidován specializovanou firmou.

SKLAD DKP

Bude sloužit jako sklad pro nepotravinový spotřební materiál provozu kuchyně.



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / diČ: CZ27542009

KANCELÁŘ

Slouží pro potřeby vedoucí kuchyně a její administrativu.

ŠATNA

Slouží pro převlékání zaměstnanců z „civilního“ oděvu do pracovního a naopak. Je určena pouze pro ženy.

PŘEDSÍŇ WC

Slouží pro potřeby personálu kuchyně.
Je určena pouze pro ženy.

WC

Slouží pro potřeby personálu kuchyně.
Je určena pouze pro ženy.

SPRCHA

Slouží pro hygienickou očistu personálu kuchyně.
Je určena pouze pro ženy.

Doprava a manipulace

Doprava do a z objektu

K zásobování provozu budou sloužit auta dodavatelů. Zásobování bude probíhat přes zádveří (kde proběhne vizuální kontrola a převážení) do skladů suchých potravin, do skladu chlazených a mražených potravin či do chladicího boxu. S vývozem hotových jídel se nepočítá.

Doprava po objektu

Suroviny se po převzetí v zádveří přesunou do skladů. Ze skladů se pak suroviny přepraví do HPZ, přes chodbu do skladů. Následně se suroviny přesunou do přípravný masa a do varny. Teplé pokrmy se pak vydají do jídelny přes místnost výdeje jídel. K přepravě surovin, hotových pokrmů budou sloužit vozíky.

Odpady a škodliviny

Při procesu skladování, tepelné úpravy, výdeje a mytí nádobí vznikají plynné exhalace, tekuté odpady a tuhé odpady.

Plynný odpad

Plynné odpady, to je odpařený tuk, prchavé látky a pára jsou odsávány vzduchotechnickým zařízením. Všechny škodliviny z varný strojů jsou odsávány pomocí digestoří. Škodliviny pak odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Ve varně jsou umístěny digestoře a jejich tukové filtry budou pravidelně myty v myčce nádobí. Všechny části VZT potrubí (hlavně výustky) musí být používány v souladu s jejich atestací do velkokapacitních kuchyňských provozů a čištěny s frekvencí uvedených v těchto atestacích.



astalon s.r.o.

Hůrka 54 / 530 02 Pardubice / Czech
Republic infoastalon.cz / www.astalon.cz / 774 414 550
iČ: 27542009 / dič: CZ27542009

Kapalný odpad

Kapalný odpad od dřezů (bez tukové zátěže), odpadní vody z dřezů (bez tukové zátěže) a od myček, výdejních zařízení, WC, sprch a umývadel jsou odvedeny komunální kanalizací.

Kapalný odpad obsahující tukové zátěže bude sveden do lapače tuků, který bude pravidelně čerpán a čištěn.

Tuk z lapače tuku je dle Katalogu odpadů Nebezpečným odpadem k.č.130506 a musí být odvážen a likvidován firmou, která má k této činnosti oprávnění.

Tuhý odpad

Tuhý odpad lze začlenit do Třídy 20 Komunální odpady. Odpad je začleněn dle Katalogu odpadů do těchto skupin

200101 Papír a lepenka

200102 Sklo

200108 Biologický rozložitelný odpad z kuchyní a stravoven

200125 Jedlý tuk a olej

200139 Plasty

200140 Kovy

Komunální odpad bude tříděn do skupin(plasty,sklo,papír a ostatní komunální odpad) bude ukládán do kontejnerů a pravidelně odvážen specializovanou firmou.

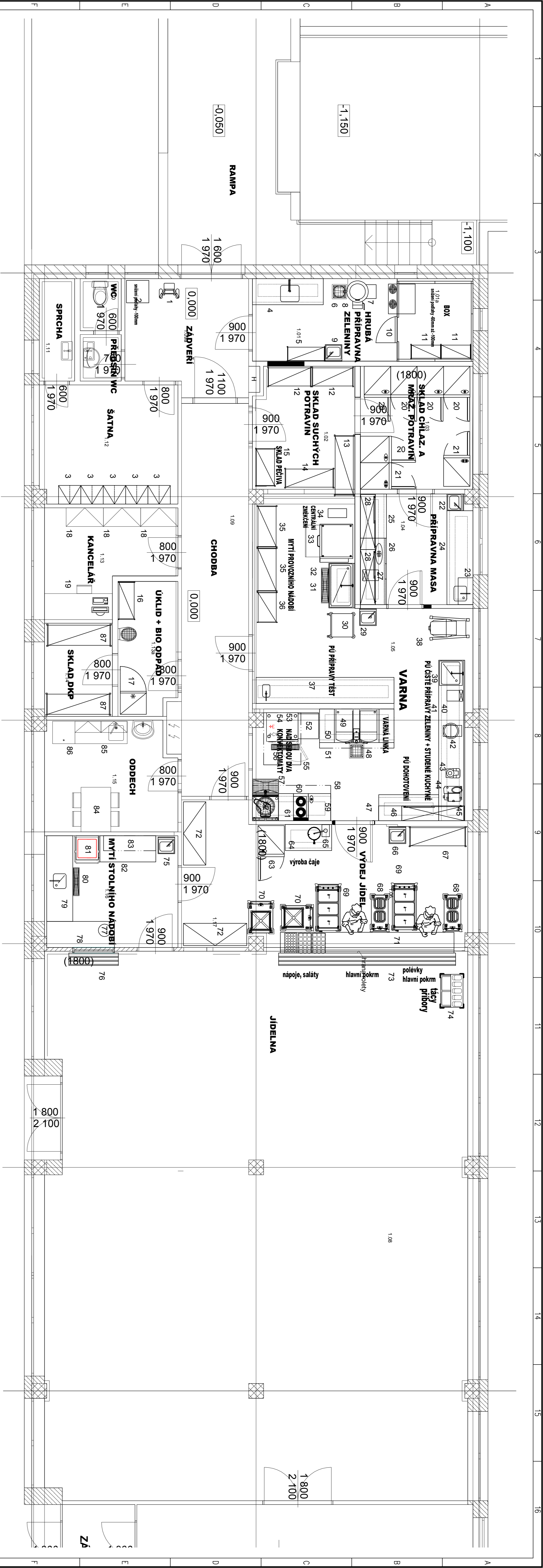
Biologický odpad bude ukládán do plastových nádob do místnosti "úklid+bio odpad" a denně odvážen specializovanou firmou.

ZAMĚŘENÍ A OSAZENÍ SPECIÁLNÍCH KONSTRUKCÍ

V projektu jsou navrženy speciální konstrukce, které nelze bez výrazných stavebních úprav definovat zcela přesně. jedná se zejména o podlahové vpustě (zde je nutné přesné doměření až po provrtání podlah), výdejní maska (zde je nutné doměření až po vyhotovení výdejních míst stavbou a výběru dodavatele objednávkového systému) a jiných výrobků. Toto osazení a doměření musí v rámci realizace uskutečnit dodavatelská firma. Projekt je zpracován v nejvyšší možné podrobnosti, která byla možná po dodání podkladů od dalších specialistů jako zdravotník, elektrikář, stavař či vzduchař.

Požadavky na energie a média

Instalovaný příkon silnoproud	136,61 [kW]
Odhadnutý koeficient současnosti	0,7
Vypočtená denní potřeba vody	3,99 m ³
Z toho teplé vody (teplota 45°C)	1,20 m ³



LEGENDA MÍSTNOSTÍ:

Č.	Název místnosti
	RAMPA
	ZADVERÍ
	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
	SKLAD CHLÁZ. A MRAŽ. POTRAVIN
	PŘÍPRAVNA MASA
	VARNA
	CHODBA
	VÝDEJ JIDEL
	JIDELNA
	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ
	ODDECH
	ÚKLID + BIO ODPAD
	SKLAD DKP
	KANCELÁŘ
	ŠATNA
	PŘEDSÍŇ WC
	WC
	SPRCHA

astalon

projektové: Tomáš Kepř
 inženýrské: Tomáš Kepř
 kontaktní: Ing. Jiří Válek, st.
 sídlo zastávky: 2170801
 datum: 09/2018
 měřítko: 1:50
 formát: A4
 číslo: 01

objekt: SO 01 - Kuchyně
 místo: D11 - GASTRO-PRŮMYSL
 zadání: Modernizace strovovochho zařízení Sředišni skoly chovu kom a lezdeckvi Kladubv nad Libem
 výše: PŘEDONŠIN - GASTROTECHNOLOGIE

č. výkru: D 01