



## Pardubický kraj

Komenského náměstí 125, Pardubice 532 11

čj. KrÚ 21453/2020

### 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

### „Průmyslová střední škola Letohrad – 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., hejtnanem 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/vz00002357>  
Systémové číslo veřejné zakázky na profilu: P20V00000105

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 a výdejnu v rámci akce „Průmyslová střední škola Letohrad – rekonstrukce kuchyně a výdejny“.

Podrobnější informace jsou obsaženy ve specifikaci, která tvoří přílohy č. 3 - 6 této výzvy.

Klasifikace předmětu veřejné zakázky (CPV)

39221000-7 Kuchyňské zařízení

Předpokládaná hodnota veřejné zakázky je 3 700 200,- Kč bez DPH.

#### 3. Doba a místo plnění veřejné zakázky

##### Předpokládaná doba plnění

Předpokládaný termín plnění: do 3 měsíců od obdržení výzvy objednatele. Dodávka souvisí s dokončením stavební připravenosti. Zadavatel předpokládá plnění v období nejpozději srpen 2020.

**Místo plnění veřejné zakázky** Průmyslová střední škola Letohrad  
Objekt školní jídelny  
Na Stráni 785  
561 51 Letohrad

#### **4. Lhůta, forma a způsob podání nabídek, komunikace**

Lhůta pro podání nabídek trvá nejpozději do **14. 4. 2020 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 (viz formuláře).
- Doklady o splnění kvalifikace – kopie dokladů nebo čestné prohlášení dle přílohy „formuláře“ nebo jednotné evropské osvědčení pro veřejné zakázky.
- Čestné prohlášení dle bodu 10 výzvy (viz formuláře).
- Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami (viz formuláře).
- Položkový rozpočet - výkaz výměr (příloha č. 3).
- Kopie technických listů, či obdobných dokladů, ze kterých je možné ověřit splnění technických podmínek požadovaných zadavatelem (bod 8 výzvy). Tyto doklady musí být rovněž v českém jazyce, bod 5.1. není dotčen.
- Podrobná technická specifikace (příloha č. 4) – vyplněný sloupec E.

5.3. Dodavatel dále vyplní ve výkazu výměr vedle položkových cen také barevně zvýrazněná pole pro výrobce a typové označení položek.

**Dodavatel dále vyplní v příloze č. 4 (Podrobná technická specifikace) sloupec E.**

#### **6. Požadavky na zpracování nabídkové ceny**

6.1. Nabídkovou cenu dodavatel uvede v položkovém rozpočtu (příloha č. 3) 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 údaj o nabídkové ceně (zásadně 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. 2 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 (viz formuláře).

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. 3 až 6 této výzvy.

Projektovou dokumentaci a technickou specifikaci předmětu plnění vypracovala společnost Projekční kancelář Žižkov s.r.o., Žižkov 504, 562 01 Ústí nad Orlicí, IČO: 275 44 524.

**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. 4 (podrobnou technickou specifikaci) 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., 9.4) nebo jednotným evropským osvědčením pro veřejné zakázky dle § 87 ZZVZ.

Zadavatel nabízí dodavateli ke splnění tohoto požadavku vzorové čestné prohlášení (viz formuláře).

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 „Montáž, opravy, revize a zkoušky elektrických zařízení“.

#### **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 dnem podání nabídky. Dodavatel předloží formou čestného prohlášení seznam významných služeb 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. 1 000 000,- Kč bez DPH.

#### **9.5. Prokázání kvalifikace prostřednictvím jiných osob**

Dodavatel může prokázat určitou část technické kvalifikace nebo profesní způsobilosti 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., 9.4. a 9.5.** 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 (viz formuláře), 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 doložit údaje rozhodné pro hodnocení (zásadně vyplněný položkový rozpočet – výkaz výměr). Jeho pozdější doplňování je dle § 46 ZZVZ nepřipustné.

### **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 písemně na adresu zadavatele, do datové schránky 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 26. 3. 2020

PhDr. Jana Haniková  
vedoucí kanceláře ředitele úřadu  
pověřená hejtmanem

schváleno usnesením Rady Pardubického kraje dne 26. 3. 2020, č. R/2532/20

Přílohy:

1. Formuláře
2. Návrh smlouvy
3. Položkový rozpočet
4. Podrobná technická specifikace
5. Technická zpráva
6. Dispoziční výkres

**Formuláře - editovatelné přílohy**

<b>1.1. Název veřejné zakázky</b>	<b>Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky</b>
<b>1.2. Identifikační údaje o zadavateli</b> Název Sídlo IČO	Pardubický kraj
	Komenského nám. 125, Pardubice
	708 92 822
<b>1.3. Druh veřejné zakázky</b>	dodávky
<b>1.4. Forma zadávacího řízení</b>	zjednodušené podlimitní řízení
<b>1.5. Systémové číslo profilu</b>	P20V00000105

**1. Úvod**

Zadavatel poskytuje pro potřeby dodavatele vzory potřebných prohlášení ke splnění požadavků uvedených ve výzvě ze dne 26. 3. 2020 na předmětnou veřejnou zakázku. Součástí formulářů není položkový rozpočet ani podrobná technická specifikace, tyto přílohy nalezne dodavatel v zadávací dokumentaci samostatně.

**2. Seznam formulářů**

1. Kryptický list
2. Čestné prohlášení o splnění kvalifikace dle bodu 9.1. výzvy
3. Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami
4. Čestné prohlášení dle bodu 10 (střet zájmů)

<b>Krycí list</b>	
<b>1. Název veřejné zakázky</b>	
<b>Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky</b>	
<b>2. Identifikační a kontaktní údaje dodavatele</b>	
Obchodní firma	(doplň dodavatel)
IČO	(doplň dodavatel)
Sídlo	(doplň dodavatel)
Kontaktní osoba	(doplň dodavatel)
E-mail	(doplň dodavatel)
Telefon	(doplň dodavatel)
<b>3. Osoba oprávněná jednat za dodavatele</b>	
Jméno, příjmení	(doplň dodavatel)
Funkce	(doplň dodavatel)

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

1 Název veřejné zakázky	
Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky	
2 Identifikace dodavatele	
Obchodní firma	doplní dodavatel
IČO	doplní dodavatel
Sídlo	doplní dodavatel
Čestné prohlášení dodavatele	
<p>Pro účely zadávacího řízení na shora uvedenou veřejnou zakázku prohlašuji, že shora uvedený dodavatel splňuje veškeré podmínky kvalifikace požadované zadavatelem v zadávací dokumentaci ze dne 26. 3. 2020, čj. 21453/2020, tedy:</p>	
<p>1. je způsobilým dle § 74 ZZVZ (kromě jiného nemá v České republice nebo v zemi svého sídla v evidenci daní ve vztahu ke spotřební dani zachycen splatný daňový nedoplatek a že nemá v České republice nebo v zemi svého sídla splatný nedoplatek na pojistném nebo na penále na veřejné zdravotní pojištění).</p>	
<p>2. splňuje profesní způsobilost v rozsahu odpovídajícímu předmětu veřejné zakázky, pokud jiné právní předpisy takové oprávnění vyžadují, a to alespoň:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Montáž, opravy, revize a zkoušky elektrických zařízení</li> </ul>	
<p>3. splňuje technickou kvalifikaci:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 2 referenční dodávky obdobného předmětu (dodávka gastrovybavení) každou v objemu min. 1 000 000,- Kč bez DPH</li> </ul>	
3.1.	
Název a stručný popis předmětu plnění služby	
Termín realizace služby	
Rozsah (v Kč bez DPH)	
Identifikace objednatele služby	
Kontaktní osoba objednatele vč. kontaktu na ni	
3.2.	
Název a stručný popis předmětu plnění služby	
Termín realizace služby	
Rozsah (v Kč bez DPH)	
Identifikace objednatele služby	
Kontaktní osoba objednatele vč. kontaktu na ni	
V (doplní dodavatel) dne (doplní dodavatel)	



## Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami

1 Název veřejné zakázky	
Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky	
2 Identifikace dodavatele	
Obchodní firma	doplň dodavatel
IČO	doplň dodavatel
Sídlo	doplň dodavatel
Čestné prohlášení dodavatele	
<p>Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „<b>Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky</b>“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel souhlasí se smluvními a obchodními podmínkami, které byly součástí výzvy k podání nabídky, č. j. KrÚ 21453/2020, a že v případě, kdy bude vybraným dodavatelem, uzavře smlouvu v souladu s takto stanovenými podmínkami.</p>	
V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)	

## Čestné prohlášení – střet zájmů

1 Název veřejné zakázky	
Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky	
2 Identifikace dodavatele	
Obchodní firma	doplní dodavatel
IČO	doplní dodavatel
Sídlo	doplní dodavatel
Čestné prohlášení dodavatele	
<p>Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „<b>Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky</b>“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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</li> <li>• že neprokazuje svou kvalifikaci prostřednictvím osoby uvedené v předchozí odrážce.</li> </ul>	
V (doplní dodavatel) dne (doplní dodavatel)	

## Smlouva č. (doplňí zadavatel)

### „Průmyslová střední škola Letohrad – 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**  
IČO: 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: **Ing. Jiří Štěpánek nebo Ing. Hana Jarošová nebo 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)  
IČO: (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 „**Průmyslová střední škola Letohrad – dodávka gastrotechniky**“ (systémové číslo VZ P20V00000105) zadávané dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále jen „zákon“) mezi objednatelům jako zadavatelem této veřejné zakázky a dodavatelem jako vybraným dodavatelem k plnění této veřejné zakázky.

#### Článek I. Předmět smlouvy

1. Předmětem smlouvy je dodávka a montáž gastrotechniky a vybavení pro rekonstruovanou kuchyni a výdejnu v rámci akce „Průmyslová střední škola Letohrad – rekonstrukce kuchyně a výdejny“.

2. Předmět smlouvy bude dodán v rozsahu dle specifikace předmětu veřejné zakázky, která byla součástí zadávací dokumentace ze dne 26. 3. 2020, čj. KrÚ 21453/2020 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 – Průmyslová střední škola Letohrad, objekt školní jídelny, Na Stráni 785, 561 51 Letohrad, 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 popsáním 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 vyhrazuje právo odmítnout dodání předmětu této smlouvy na místo plnění v dohodnutý termín, 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 podpisem smlouvy předložit objednateli platný dokument o absolvování technického tréninku nebo zaškolení u technologie (položky 36, a 37 položkového rozpočtu) vydaného výrobcem nebo společností zastupující výrobce v ČR nebo zemi sídla dodavatele.
4. Místem plnění předmětu smlouvy:  
Průmyslová střední škola Letohrad, objekt školní jídelny, Na Stráni 785, 561 51 Letohrad
5. Předmět smlouvy je splněn okamžikem podepsání předávacího protokolu, a to bezodkladně po dodání předmětu smlouvy, montáži, instalaci, uvedení do provozu, zaškolení obsluhy a asistence za plného provozu.
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 při podpisu protokolu o předání a převzetí předmětu plnění. Originál listiny bankovní záruky bude dodavatelem předán zástupci objednatele při podpisu protokolu.
  5. Bankovní záruka musí být výslovně vystavena jako neodvolatelná a bezpodmínečná, zejména bez možnosti banky uplatnit jakékoliv námitky a bez nutnosti výzvy věřitele (objednatele) dané dlužníkovi (dodavateli) 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.** **Součástí 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](http://www.pardubickykraj.cz/gdpr).
6. Smluvní strany prohlašují, že žádná část smlouvy nenaplnuje znaky obchodního tajemství
7. Ve věcech výslovně neupravených touto smlouvou se práva a povinnosti smluvních stran řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění.
8. Veškeré spory vzniklé ze smlouvy budou rozhodovány ve shodě s českým právním řádem obecnými soudy.
9. 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.
10. Neplatnost, neúčinnost nebo nevynutitelnost jakéhokoliv ustanovení smlouvy nemá vliv na platnost, účinnost nebo vynutitelnost ostatních ustanovení smlouvy. Smluvní strany mají povinnost takové ujednání okamžitě nahradit smluvním ujednáním bezvadným. V případě rozporu textu smlouvy a příloh, má vždy přednost text smlouvy.
11. 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.

12. Smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž objednatel obdrží 2 vyhotovení a dodavatel 1 vyhotovení.

13. Právní jednání bylo schváleno Radou Pardubického kraje dne **(doplň zadavatel)** usnesením č. R/**(doplň zadavatel)**/20.

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 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 4. 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 objednatel přechází okamžikem uhrazení konečné ceny dodávky.

### **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.
3. 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 před podpisem této smlouvy. Porušení povinnosti dle věty první je považováno za podstatné porušení smlouvy.

Propočet - gastro technologie

Průmyslová střední škola Letohrad - rekonstrukce kuchyně a výdejny

pos.	kód CPV	typ	předmět - název	rozměry Š x H x V	ks	cena/ks	zákl. 21%		DPH 21%
			<b>Varna</b>						
1.	39141000-2		nerezový pracovní stůl pojízdný, 1x police, podnoží pracovních stolů je z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, bez zadního lemu, 4x otočné kolečko pr. 100 nebo 125 mm z toho 2x s brzdou	1200x700x900	1		0		0,0
2.	39141000-2		nerezový pracovní stůl, 1x police, podnoží pracovních stolů je z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm	1600x700x900	1		0		0,0
3.	39141000-2		krouhač		1	stávající			
4.	39141000-2		nerezový pracovní stůl uzavřený, pracovní plocha kombinovaná plast - nerez půl, půl, 2x posuvné dveře 2x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm	1400x700x900	1		0		0,0
5.	39141000-2		nárečový stroj, hladký nůž o pr. 250 - 275 mm, šnekový převod, rezný stůl uložen šikmo nebo rovně, včetně brusného zařízení v ceně	rozměr ± 70 mm 440x530x420	1		0		0,0
6.	39141000-2		pracovní stůl, pracovní plocha kombinovaná plast - nerez půl, půl, 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0		0,0
7.	39141000-2		kuchyňská digitální váha, LCD displej, váživost 10 až 15 kg, přesnost max 5g, vážní plocha nerez	rozměr ± 80 mm 295x330x140	1		0		0,0

8.	39141000-2		závěsná nástěnná police, nereové provedení	1400x350	1		0	0,0
9.	39141000-2		mrazicí skříň, statické chlazení, rozsah teplot min. v rozsahu min -10 až max.-22 °C a případně více, objem min. 340 l, digitální termostat, výparníkové rošty min. 6ks, zabudovaný zámek	rozměr ± 50 mm - 600x600x1850	1		0	0,0
10.	39141000-2		pracovní stůl, pracovní plocha kombinovaná plast - nerez půl, půl, 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0	0,0
11.	39141000-2		maso mlýnek, šneková převodovka, základní výbava - min. jedna řezná deska pr. 6mm, řezný nůž, výkon min. 150 kg/hod.	nezadán	1		0	0,0
12.	39141000-2		závěsná nástěnná police, nereové provedení	1400x350	1		0	0,0
13.	39141000-2		kuť		1	stávající		
14.	39141000-2		bukový špalek	700x700x900	1		0	0,0
15.	39141000-2		pracovní stůl, lisovaný vevařený dřez 450x450x250 vlevo, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x700x900	1		0	0,0
16.	39141000-2		závěsná nástěnná police, nerezové provedení	1000x350	1		0	0,0
17.	39141000-2		univezální kuchyňský šlehací a hnětací stroj, celokovová konstrukce, nerezové kryty, min. třírychlostní motor, ochranný kryt kotlíku, automatický zdvih nádoby základní výbava - kotlík o objemu min. 60 l, hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík el. napětí 400 V, el. příkon 2,1 - 3,75 kW	570(±250)x1070(±30)x1140(±450)mm	1		0	0,0
18.	39141000-2		chladicí skříň, plné dveře, bílé provedení, objem min 570 l, rozsah teplot min. +2 a max. +8 °C, ventilované chlazení, automatické odtávání, digitální termostat, zabudovaný zámek, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, napětí 230V	rozměr ± 50 mm 780x700x1895	1		0	0,0
19.	39141000-2		pracovní stůl, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0	0,0
20.	39141000-2		nástěnná skříňka uzavřená, zasouvací dveře, 2x police, nerezové provedení	1400x350x700	1		0	0,0
21.	39141000-2		digestoř		1	stávající		

22.	39141000-2		elektrická smažící pánev, celonerezová vana o min. hrubém objemu 120 l, minimální tloušťka dna vany 10 mm, zvedání vany pomocí motoru, teplota dna vany kontrolována termostatem v rozmezí 100 a 300 °C, přívod vody technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon 17 - 22,5kW	š 1200x h 900-930 v 850 - 900	1		0	0,0
23.	39141000-2		podlahová vpust' s poloroštem, celonerezové provedení, vana z nerezového plechu tl. min. 1,1 mm, protiskluzový rošt z nerezového plechu min. tl. 1,9 mm, vyjímatelný rošt, lem pro navaření izolace, protizápachová uzávěra	450x500	1		0	0,0
24.	39141000-2		pracovní stůl, 3x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x930x850	1		0	0,0
25.	39141000-2		elektrická smažící pánev, litinová vana objem min. 80 až 90 l, manuální zvedání vany pomocí ovládacího kola, teplota dna vany kontrolována termostatem v rozmezí min. 100 až 300 °C, technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon min. 12 - 15 kW	š 800x h 900 - 930x v 850-900 mm	1		0	0,0
26.	39141000-2		elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem, objem 150 l, vypouštění vany se provádí kohoutem s rukojetí, přívod vody, nerezové provedení, hlídání tlaku technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon 21 - 22 kW	š 800x h 900-930x v 850-900	2		0	0,0
27.	39141000-2		podlahová vpust' s pororoštem, celonerezové provedení, vana z nerezového plechu tl. min. 1,1 mm, protiskluzový rošt z berezového plechu min. tl. 1,9 mm, vyjímatelný rošt, lem pro navaření izolace, protizápachová uzávěra	2200x450	1		0	0,0
28.	39141000-2		elektrický varný kotel s nepřímým ohřevem, objem 100 l, vypouštění vany se provádí kohoutem s rukojetí, přívod vody, nerezové provedení, hlídání tlaku technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon 21 - 22 kW	š 800x h 900-930x v 850-900	2		0	0,0
29.	39141000-2		podlahová vpust' s pororoštem, celonerezové provedení, vana z nerezového plechu tl. min. 1,1 mm, protiskluzový rošt z berezového plechu min. tl. 1,9 mm, vyjímatelný rošt, lem pro navaření izolace, protizápachová uzávěra	1600x450	1		0	0,0

30.	39141000-2		pracovní stůl, 3x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1500x930x850	1		0		0,0
31.	39141000-2		elektrická fritéza vodní, dvoukošová, skříňový model, systém olej-voda, poměr oleje - vody - 2x 18 l oleje, 2x 5l vody, ruční zvedací systém - 3 úrovně k uložení košů, vyrobeno z nerezové oceli min. 1 mm silné, nádrž bez svárů a zaoblené rohy, technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon celkem 14 - 16 kW	š 724-800x h560 - 930x v850	1		0		0,0
32.	39141000-2		pracovní stůl, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	400x930x850	1		0		0,0
33.	39141000-2		elektrický sporák s elektrickou troubou, 4 litinové topné plotýnky, regulace výkonu pomocí přepínače, statická trouba velikosti GN 2/1, vnitřek trouby z nerezové oceli, termostatické nastavení teploty trouby, technické parametry: el. napětí 400 V, celkový el. příkon 16,4 - 23 kW	š 800x h 900 - 930x v 850-900 mm	1		0		0,0
34.	39141000-2		umyvadlo		1	dodávka ZTI			
35.	39141000-2		samonavíjecí nerezový buben s hadicí a rozřikovací pistolí, délka hadice min. 20 m, pistole konstruována na tlakovou vodu až 25 bar a teplotu až 95 °C	rozměr ± 200 mm 250x500x480	1		0		0,0
36.	39141000-2		elektrický konvektomat s injekčním vývinem páry	š 700-940x h 750-850x v 1000-1050	1		0		0,0
			kapacita min. 10x GN 1/1						
			zásuvy napříč - bezpečnější práce s gastronádobami						
			ovládání pomocí dotykového panelu						
			pravé otvírání dveří						
			kombinovaný režim. 35 – 260 °C						
			Horký vzduch 35 – 260 °C						
			vaření v páře 35 – 130 °C						
			vaření/pečení přes noc						
			časování zásuvů						
			nízkoteplotní vaření						
			vícebodová teplotní sonda						

			system automatickeho myti						
			možnost uložení min 250 programů						
			min. dvojité dveřní sklo						
			min. 4 rychlostí ventilátoru						
			Integrovaná ruční sprcha						
			HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.						
			technické parametry: napětí 400 V, příkon min. 18 - max. 19 kW						
36a.	39141000-2		podstavec pod konvektomat, min. 16 zásuvů na gastronádoby, nerezové provedení			1		0	0,0
37.	39141000-2		elektrický konvektomat s injekčním vývinem páry	š 870 - 950x h 830 - 1050x v 1800-1900		1		0	0,0
			zásuvy napříč - bezpečnější práce s gastronádobami						
			kapacita min. 20x GN 1/1						
			ovládání pomocí dotykového panelu						
			pravé otvírání dveří						
			kombinovaný režim. 35 – 260 °C						
			Horký vzduch min. 35 – 260 °C						
			vaření v páře min. 35 – max. 130 °C						
			vaření/pečení přes noc						
			časování zásuvů						
			nízkoteplotní vaření						
			vícebodová teplotní sonda						
			system automatickeho myti						
			možnost uložení min 250 programů						
			min. dvojité dveřní sklo						
			min. 4 rychlostí ventilátoru						
			Integrovaná ruční sprcha						
			HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.						
			zavážecí vozík						
			technické parametry: napětí 400 V, příkon min. 35 - max. 37 kW						
37a.	39141000-2		náhradní zavážecí vozík ke konvektromatu			1		0	0,0
			<b>Příprava těsta</b>						
38.	39141000-2		pracovní stůl, pracovní deska buková bez zadního lemu, 1x polic, podnoží pracovních stůlů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, „nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x700x900		2		0	0,0

39.	39141000-2		univezální kuchyňský šlehací a hnětací stroj, celokovová konstrukce, nerezové kryty, min. třírychlostní motor, ochranný kryt kotlíku, automwtický zdvih nádoby základní výbava - kotlík o objemu min. 60 l, hnětací hák, míchač, šlehací metla, transportní vozík el. napětí 400 V, el. příkon 2,1 - 3,75 kW	rozměr ± 200 mm 600x900x1200	1		0		0,0	
40.	39141000-2		dělička těsta, rzdělení těsta na min.36 dílků, velikost dílků min. od 35 do 100 g, technické parametry: el.napětí 230 V, el. Příkon do 1 kW	rozměr ± 200 mm 410x510x1310	1		0		0,0	
41.	39141000-2		spirálová hnětač těsta, dvourychlostní, objem mísy min. 120 l max 130 l, technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon od 3,75 - 5,3 kW	š 710 - 1000x h 1100x1400, v 1200 - 1500	1		0		0,0	
<b>Mytí kuchyňského nádobí</b>										
45.			regál, 4x police, police z plechu min. 1, mm, nosnost police min. 130kg, nosné prvky z nerez profiu min. JÄKL 25x25 mm opatřeny seřiditelnými patkami s retifikací min. 30 mm mm, 6x noha, nerezové provedení	2100x500x v 1800 - 1850	1		0		0,0	
46.	39141000-2		výlevka keramická		1	dodávka ZTI				
47.	39141000-2		jednodřez s odkapovou plochou, pracovní deska prolomená, vevařený lisovaný dřez 800x500x375 vpravo - rozměry ± 80 mm, odkapová plocha vlevo, police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm,nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x700x900	1		0		0,0	
48.	39141000-2		jednodřez s odkapovou plochou, pracovní deska prolomená, vevařený lisovaný dřez 800x500x375 vlevo - rozměry ± 80 mm, odkapová plocha vlevo, police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm,nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x700x900	1		0		0,0	
49.	39141000-2		stolní tlaková sprcha, směšovací baterie s kohouty pro studenou a teplou vodu, tlaková sprcha , tlaková hadice a vyvažovací pružina		2		0		0	
50.	39141000-2		regál, 4x police, police z plechu min. 1, mm, nosnost police min. 130 kg, nosné prvky z nerez profiu min. JÄKL 25x25 mm opatřeny seřiditelnými patkami s retifikací min. 30 mm, 6x noha, nerezové provedení	1000x500x v 1800 - 1850	2		0		0,0	
<b>Příprava - výdej</b>										



51.	39141000-2		výdejní ohřívací vozík, 3x samostatná van velikosti GN 1/1, každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty vodní lázně až do 90 °C, ovládání na krátké straně, police el. Napětí 230 V, el. příkon max. 2,1 kW	š 1160 - 1310x h 650 - 680 x v 900	2		0		0,0
52.	39141000-2		výdejní ohřívací vozík, 4x samostatná van velikosti GN 1/1, každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty vodní lázně až do 90 °C, ovládání na krátké straně, police el. Napětí 230 V, el. příkon 2,8 kW	š 1590 - 1710x h 650 - 680x v 900	2		0		0,0
53.	39141000-2		zásobník na talíře vyhřívány, pojízdný, 2x zásobník o kapacitě min. 50 talířů, průměr talíře 140 - 270 mm, 4 kolečka ø125 mm, z toho 2 pevná a 2 otočná , brzda el. Napětí 230 V, el. Příkon 0,5 - 1,1 kW	š 910 - 920x h 480- 500x v 900 - 1050	4		0		0,0
54.	39141000-2		elektrický šokový zchlazovač a zrazovač, kapacit min. 10x GN 1/1, kapacita zchlazování na + 3°C - min. 28 kg/cyklus, kapacita zmrazování - 18 °C - min. 18 kg/cyklus, sonda, technické parametry: el. napětí 230, el. příkon 1,5 - 2 kW	š 750 - 820 x h 740 - 825 x v 1400 - 1700mm	1		0		0,0
55.	39141000-2		pracovní stůl, pracovní plocha kombinovaná plast - nerez půl, půl, 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0		0,0
56.	39141000-2		pracovní stůl, 1x polic, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0		0,0
57.	39141000-2		kuchyňská digitální váha, LCD displej, váživost 10 až 15 kg, přesnost max 5g, vážní plocha nerez	rozměr ± 80 mm 295x330x140	1		0		0,0
58.	39141000-2		chladicí skříň, plné dveře, bílé provedení, objem min 570 l, rozsah teplot min. +2 a max. +8 °C, ventilované chlazení, automatické odtávání, digitální termostat, zabudovaný zámek, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, napětí 230V	rozměr ± 50 mm 780x700x1895	1		0		0,0

59.	39141000-2		pracovní stůl, pracovní plocha kombinovaná plast - nerez půl, půl, 2x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min.30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0		0,0
60.	39141000-2		krouhač zeleniny, Robot a disky jsou celokovové konstrukce, plátkuje, strouhá, nudličkuje, vlnkuje, kostičkuje, hranolkuje technické parametry: el. napětí 400 V, el. příkon 550 - 750 W	rozměr ± 100 mm 350x320x640 mm	1		0		0
60a.	39141000-2		základní sada 6 disků - plátkovač 2 a 4 mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovsč 14x14x14 mm (2 disky, plátkovač a mřížka)		1		0		0
61.	39141000-2		pracovní stůl, lisovaný vevařený dřez 450x450x250 vlevo, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1400x700x900	1		0		0,0
			<b>Mytí stolního nádobí</b>						
62.	39141000-2		vstupní stůl k průchozí myčce, dřez 450x450x250, pracovní deska s prolisem pro vedení košů, schod na odpadky, otvor pro baterii, roštová police, zadní lem výšky 40 mm, nohy opatřeny patkami pro seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	2000x790x850	1		0		0
63.	39141000-2		stolní tlaková sprcha, směšovací baterie s kohouty pro studenou a teplou vodu, tlaková sprcha, tlaková hadice a vyvažovací pružina		2		0		0
64.	39141000-2		myčka nádobí, dvojitý systém mytí a oplachování horními a spodními rotačními rameny, mycí čerpadlo o příkonu min. 600W, zaoblená vana pro snadnější čištění a odtok, vícestupňová filtrace mycí vody, kapacita mycí vany - min.30 l, topná tělesa ve vaně a v bojleru, spotřeba vody: max. 2,7 l/oplach, bezpečnostní termostat, bezpečnostní spínač kapoty, zabudován automatický dávkovač oplachového prostředku, technické parametry: el. napětí: 400 V celk. příkon: min. 11 kW max. 13kW příkon bojleru: min 10 kW velikost koše: 500x500 mycí cykly: stavitelný výška vstupního otvoru - 400 mm základní výbava: min. 1x koš na talíře, 1x koš univerzální, 2x košík na příbory	rozměr ± 50 mm 630x750x1465	1		0		0
64a.	39141000-2		automatický dávkovač mycího prostředku		1		0		0

64b.	39141000-2		sada náhradních košů - 2x na talíře, 1x na příbory, 1x univerzální		1		0		0
65.	39141000-2		výstupní stůl k myčce, nerezové provedení, pracovní deska s prolisem na vedení košů, roštová police	1100x790x850	1		0		0
66.	39141000-2		změkčovač vody s automatickou regulací, oběmově řízená regenerace, objem pryskyřice min. 10 l, při regeneraci zajištěna dodávka neupravené vody do zařízení, podle typu změkčovače vody (v případě doporučení výrobce) doplnit o filtr mechanických nečistot zabraňující usazování mechanických nečistot v změkčovači	neuvádíme	1		0		0
67.	39141000-2		servírovací vozík, 2x police s prolisovanou deskou, nosnost vozíku 50 kg na jednu polici, 4x otočné kolečko pr. min. 100 mm z toho dvě bržděná, nerezové provedení	rozměr ± 50 š 1000x h 500x v 950	1		0		0,0
68.	39141000-2		dvoudřez s odkapovou plochou, pracovní deska prolomená, 2x vevařený lisovaný dřez 600x500x300 vlevo - rozměry ± 50 mm, odkapová plocha vpravo, otvor pro baterii, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	2200x700x900	1		0		0,0
69.	39141000-2		regál, 4x police, police z plechu min. 1, mm, nosnost police min. 130 kg, nosné prvky z nerez profilu min. JÄKL 25x25 mm opatřeny seřiditelnými patkami pro seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1000x500x1850	1		0		0,0
			<b>Hrubá příprava zeleniny a sklad zeleniny</b>						
70.	39141000-2		škrabka brambor a kořenové zeleniny, povrchová úprava nerezová ocel, kapacita mn. 12 kg náplň	700x700x950	1		0		0,0
70a.	39141000-2		lapač škrobu a slupek, vyjímatelný košík z děrovaného plechu, přepadový kolík čisté vody		1		0		0,0
71.	39141000-2		podlahová vpust' s pororoštem, celonerezové provedení, vana z nerezového plechu tl. min. 1,1 mm, protiskluzový rošt z berezového plechu min. tl. 1,9 mm, vyjímatelný rošt, lem pro navaření izolace, protizapalové uzávěry	400x400	1		0		0,0
72.	39141000-2		umyvadlo		1	dodávka ZTI			
73.	39141000-2		pracovní stůl, lisovaný vevařený dřez 450x450x350, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1600x700x900	1		0		0,0

74.	39141000-2		chlazený box na zeleninu, sestaven se sendvičových PUR panelu síla min. 60 mm včetně podlahy, podlaha zpevněná protiskluzovou překližkou síly min. 12 mm, chladírenské dveře velikosti min. 800/2000, vnitřní hygienické olištování rozsah teplot min. +4, maximálně +7 °C osvětlení napojené na rozvod elektroinstalace, chladicí agregát umístěn na strpu boxu prostor nad boxem nutno odvětrat	2100x2200x230 0 - 2400	1		0		0,0
75.	39141000-2		dřevěný rošt	1000x1000	2		0		0,0
76.	39141000-2		skladový regál, 4x police, provedení pozink a doplněný hygienickým nátěrem vhodným bílým pro potraviny, nosnost police 120 - 150kg.	rozměr ± 50mm 1000x550x1950	2		0		0,0
			<b>Skład DKP</b>						
77.	39141000-2		skladový regál, 4x police, provedení pozink a doplněný hygienickým bílým nátěrem vhodným pro potraviny, nosnost police 120 - 150kg.	rozměr ± 50mm 1000x350x1950	5		0		0,0
			<b>Chlazený sklad</b>						
80.	39141000-2		chladicí skříň		1	stávající			
81.	39141000-2		chladicí skříň, plné dveře, bílé provedení, objem min 570 l, rozsah teplot min. +2 a max. +8 °C, ventilované chlazení, automatické odtávání, digitální termostat, zabudovaný zámek, vnitřní prostor přizpůsoben rozměrům GN 2/1, napětí 230V	rozměr ± 50 mm 780x700x1895	3		0		0,0
82.	39141000-2		pultová mrazicí skříň, určeno pro provozovny, objem min. 450 l, statické chlazení, rozsah teplot in. -12 až max. -24 °C, osvětlení, zabudovaný zámek,	rozměr ± 60 mm 1560x695x850	1		0		0,0
83.	39141000-2		mrazicí truhla		1	stávající			
84.	39141000-2		mrazicí truhla		1	stávající			
85.	39141000-2		mrazicí truhla		1	stávající			
			<b>Skład potravin</b>						
90.	39141000-2		pracovní stůl, 1x zásuvka pod pracovní deskou, 1x police, podnoží pracovních stolů je vyráběno z nerez profilu min. JÄKL 35 x 35 mm, zadní lem výšky 40 mm, nohy jsou opatřeny patkami s možností seřízení min. 30 mm, nerezové provedení	1000x700x900	1		0		0,0
91.	39141000-2		digitální můstková váha, váživost 60/150 kg, dílek 50 g, vážení, nulování, tárování, počítání kusů, navažování, vážní plocha nerez, digitální displej, Vážicí plocha: rozměr ± 60mm 460x550 mm		1		0		0
92.	39141000-2		skladový regál, 4x police, provedení pozink a doplněný hygienickým nátěrem vhodným bílým pro potraviny, nosnost police 120 - 150kg.	rozměr ± 50mm 1000x550x1950	12		0		0,0

			<b>celkem</b>					<b>0,0</b>		<b>0,0</b>
--	--	--	---------------	--	--	--	--	------------	--	------------

kód CZ-

CPA

REKAPITULACE

1.	Zařízení bez DPH 21%			0,0	Kč
2.	33.20.29 Demontáž, likvidace a odvoz stávajícího zařízení				Kč
2.	33.20.29 Montáž bez přípoj. materiálu				Kč
3.	33.20.29 Montážní materiál				Kč
4.	33.20.29 Doprava				Kč
5.	Recyklační poplatky				Kč
6.	Dodávka bez DPH			0,0	Kč
7.	DPH 21 %			0,0	Kč
<b>8.</b>	<b>DODÁVKA CELKEM</b>			<b>0,0</b>	<b>Kč **</b>

\*\* případný cenový rozdíl vzniká zaokrouhlením

Nutno upřesnit drobné inventární zařízení jako jsou talíře, podnosy, přístroje atd. - upřesní investor

Případné uvedené názvy výrobků s typovým označením nebo názvem výrobce jsou pouze informativního charakteru a slouží k popsání stanovené kvality a jakosti výrobku.

Veškeré rozměry technologického zařízení budou upraveny dle skutečnosti na stavbě, dle vybraných typů zařizovacích předmětů a kuchyňské technologie a případně přizpůsobeny stávající technologii.

Uváděné rozměry a provedení nerezového nábytku slouží ke stanovení ceny, rozměry mohou být částečně upravovány dle skutečnosti stavby.

Veškerá kovová zařízení v prostorách se zvýšenou ochranou musí být opatřena šroubem pro ochranné pospojení,

u nerezového nábytku

vždy na zadní straně, skříňky a police se pospojí individuálně dle upřesnění dodavatele zařízení.

Pracovní stoly, pokud není specifikováno jinak, budou vyrobeny z nerezavějící oceli 18CR/10Ni jakosti stejně tak pracovní i dřezové desky s atesty

pro použití ke styku s potravinami.

Síla materiálu pro výrobu pracovní desky je 1-1,5mm. Desky dřezové budou opatřeny vevařenými lisovanými dřezy o příslušných velikostech a hloubce.

Vevaření musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením.

Zásuvky nerezového nábytku budou uchyceny v teleskopických trojdílných držácích nebo vysouvatelných dvoudílných držácích v provedení pro možnost plného vysunutí zásuvek.

Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřená a musí být opatřena madly.

Pro zhotovení podnoží pracovních stolu bude použit jāklový materiál min. 35x35mm o tloušťce stěny 1,5mm a musí být opatřeny nosnými stavitelnými nožičkami o možnosti regulace výšky stolu.

Pro oplechování pracovních stolů bude použit nerezový plech o tloušťce 1mm, a též pro zhotovení police a jejích výztuh.

Police budou přivařeny k podnožím pracovních stolů.

Ve standardu nesmí být žádné spoje provedení nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochrannou atmosférou argonu.

A řádně očištěny od svařování.

Veškeré instalační vývody vč. dimenzí a příkonu před jejich realizací upřesní vybraný dodavatel kuchyňské technologie.

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
17	Univerzální kuchyňský robot	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Celokovová konstrukce		
		Výčerchlostní motor	min. 3 rychlostní	doplnit skutečnou hodnotu
		Autoamatický zdvih nádoby		
		Kotlík	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Hnětací hák	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Míchač	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Šlehací metla	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Transporní vozík na kotlík		
		Napětí	400V	
		Max. příkon	Max. 3,75 kW	doplnit skutečnou hodnotu
22	Elektrická smažicí pánev	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Hrubý objem vany	Min. 120 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Celonerezová vana		
		Tloušťka dna vany	Min. 10 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Rozsah teplot	Min. 100 °C	doplnit skutečnou hodnotu
			Max. 300 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Zvedání vany pomocí motoru		
		Přívod studené vody		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 17 max. 22,5	doplnit skutečnou hodnotu
25	Elektrická smažicí pánev	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Hrubý objem vany	Min. 80 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Litínová vana		
		Zvedání vany pomocí ovládacího kola		
		Rozsah teplot	Min. 100 °C	doplnit skutečnou hodnotu
			Max. 300 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Přívod studené vody		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 12 max. 15 kW	doplnit skutečnou hodnotu
26	Elektrický varný kotel	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Objem kotle	Min. 150L	doplnit skutečnou hodnotu
		Nepřímý ohřev		
		Napojení na studenou vodu		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 21 max 22 kW	doplnit skutečnou hodnotu
28	Elektrický varný kotel	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Objem kotle	Min. 100l	doplnit skutečnou hodnotu
		Nepřímý ohřev		
		Napojení na studenou vodu		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 21 max 22 kW	doplnit skutečnou hodnotu
31	Elektrická fitéza vodní	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		2x koš		
		skřňový model		
		Systém olej - voda		
		Objem oleje	2x 18 l	

		Objem vody	2x 5 l	
		Úrovně uložení košů	Min. 3	doplnit skutečnou hodnotu
		Vyrobeno z nerezové oceli	Min. 1 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 14 max. 16 kW	doplnit skutečnou hodnotu
<b>36</b>	<b>Elektrický konvektomat</b>	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Injekční vývin páry		
		Kapacita GN	Min. 10 x GN 1/1	doplnit skutečnou hodnotu
		Zásuvy napříč		
		Ovládání pomocí dotykového panelu		
		Pravé otvírání dveří		
		Kombinovaný režim	cca 35 – 260 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Horký vzduch	cca 35 – 260 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Vaření v páře	cca 35 - 130 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Vaření/pečení přes noc		
		Časování zásuvů		
		Nízkoteplotní vaření		
		Vícebodová teplotní sonda		
		Systém automatického mytí		
		Možnost uložení programů	min. 250	doplnit skutečnou hodnotu
		Min. dvojitě dveřní sklo	min. dvojitě sklo	doplnit skutečnou hodnotu
		Vícerychlostní	min. 4	doplnit skutečnou hodnotu
		Integrovaná ruční sprcha		
		HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 18 max 19 kW	doplnit skutečnou hodnotu
<b>37</b>	<b>Elektrický konvektomat</b>	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Injekční vývin páry		
		Kapacita GN	Min. 20 x GN 1/1	doplnit skutečnou hodnotu
		Zásuvy napříč		
		Ovládání pomocí dotykového panelu		
		Pravé otvírání dveří		
		Kombinovaný režim	cca 35 – 260 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Horký vzduch	cca 35 – 260 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Vaření v páře	cca 35 - 130 °C	doplnit skutečnou hodnotu
		Vaření/pečení přes noc		
		Časování zásuvů		
		Nízkoteplotní vaření		
		Vícebodová teplotní sonda		
		Systém automatického mytí		
		Možnost uložení programů	min. 250	doplnit skutečnou hodnotu
		Min. dvojitě dveřní sklo	min. dvojitě sklo	doplnit skutečnou hodnotu
		Vícerychlostní	min. 4	doplnit skutečnou hodnotu
		Integrovaná ruční sprcha		
		HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření.		
		Zavážecí vozík		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 35 max 37 kW	doplnit skutečnou hodnotu
<b>39</b>	<b>Univerzální kuchyňský robot</b>	<b>Model a typ zařízení (doplní dodavatel)</b>		
		Celokovová konstrukce		
		Výcychlostní motor	min. 3 rychlostní	doplnit skutečnou hodnotu
		Autoamatický zdvih nádoby		
		Kotlík	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Hnětací hák	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Míchač	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Šlehací metla	Min. 60 l	doplnit skutečnou hodnotu



		Transporní vozík na kotlík		
		Napětí	400V	
		Max. příkon	Max. 3,75 kW	doplnit skutečnou hodnotu
41	Spirálový hnětač těsta	<b>Model a typ zařízení (doplň dodavatel)</b>		
		Vícerychlostní	min. 2 rychlosti	doplnit skutečnou hodnotu
		objem mísy	min. 120 l max. 130 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Napětí	400 V	
		Elektrický příkon	Min. 3,75 kW max. 5,3 kW	doplnit skutečnou hodnotu
54	Elektrický šokový zchlazovač a zmrzovač	<b>Model a typ zařízení (doplň dodavatel)</b>		
		Kapacita GN	Min. 10 GN 1/1	doplnit skutečnou hodnotu
		kapacita zchlazování na +3°C	Min. 28 kg/cyklus	doplnit skutečnou hodnotu
		kapacita zmrzování na -18°C	Min. 18 kg/cyklus	doplnit skutečnou hodnotu
		Vpichová sonda		
		Napětí	230V	
		Elektrický příkon	Min. 1?5 max. 2 kW	doplnit skutečnou hodnotu
60	Krouhač zeleniny	<b>Model a typ zařízení (doplň dodavatel)</b>		
		Robot a disky celokovové		
		Plátkuje	Max: 2l/cyklus	doplnit skutečnou hodnotu
		Strouhá		
		Nudličkuje		
		Vlnkuje		
		Kostičkuje		
		Hranolkuje		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 550 max. 750 W	doplnit skutečnou hodnotu
64.	Myčka nádobí	<b>Model a typ zařízení (doplň dodavatel)</b>		
		dvojitý systém mytí a oplachování horními a spodními rotačními rameny		
		Příkon mycího čerpadla	Min. 600 W	doplnit skutečnou hodnotu
		Zaoblená vana pro snadnější čištění a odtok		
		Vícestupňová filtrace mycí vody		
		Kapacita mycí vody	Min. 30 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Topná tělesa ve vaně a v bojleru		
		Spotřeba vody na oplach	Max 2,7 l	doplnit skutečnou hodnotu
		Bezpečnostní termostat		
		Bezpečnostní spínač kapoty		
		Automatický dávkovač opachového prostředku		
		Velikost koše 500x500 mm		
		Mycí cyklus stavitelný		
		Výška vstupního otvoru	Min. 400 mm	doplnit skutečnou hodnotu
		Základní výbava - 1x koš na talíře, 1x koš univerzální, 2x košík na příbory		
		Napětí	400V	
		Elektrický příkon	Min. 11 max. 13 kW	doplnit skutečnou hodnotu
	<b>Vysvětlivky</b>			
		V případě nesouladu mezi tímto dokumentem výkazem výměr a výkresem platí tento dokument. Platí, že všechny tyto uvedené dokumenty se doplňují		
		max. - maximálně možný parametr		
		min. - minimálně možný parametr		

**Akce:** Průmyslová střední škola Letohrad – rekonstrukce kuchyně a výdeje

**Investor:** Pardubický kraj, Komenského nám. 125, 532 11 Pardubice

**Místo:** Letohrad

# TECHNICKÁ ZPRÁVA

## GASTROTECHNOLOGIE

**V Ústí nad Orlicí, 2019**

**Vypracoval:** Martin Bárta za firmu Jindřich Schlesinger GASTRO komplet,  
M.R. Štefánika 71  
562 01 Ústí nad Orlicí  
tel/fax: 465 527 080  
e-mail: [gastro@gastrokomplet.cz](mailto:gastro@gastrokomplet.cz)  
[www.gastrokomplet.cz](http://www.gastrokomplet.cz)

## 1. Identifikační údaje:

<i>Název akce:</i>	Průmyslová střední škola Letohrad – rekonstrukce kuchyně a výdeje
<i>Městský úřad:</i>	Letohrad
<i>Stavební úřad:</i>	
<i>Charakter stavby:</i>	Školní stravování
<i>Místo stavby:</i>	
<i>Investor:</i>	Pardubický kraj, Komenského nám. 125, 532 11 Pardubice

## 2. Základní údaje charakterizující stavbu a její provoz:

Záměrem investora je rekonstrukce a modernizace stávajícího stravovacího provozu jídelny Průmyslové Počet připravovaných jídel do 500 jídel ve složení: oběd – polévka a dva druhy hlavního jídla, 150 porcí snídaní a večeří.

Cílem rekonstrukce a modernizace je stanovit nutné stavební úpravy, úpravy elektroinstalace, zdravotní techniky a vzduchotechniky a doplnění a obnova stávajícího strojního vybavení stravovacího provozu

Při zpracování návrhu jsme vycházeli z následujících požadavků investora:

1. Navrhnout úpravu a modernizaci stávajícího stravovacího provozu v souladu s celkovým pojetím, charakterem a zaměřením dle požadavků nařízení Evropského Parlamentu a rady (ES) č. 852/2004 o hygieně potravin.
2. Upravit a doplnit stávající systém přípravy, distribuce a výdeje jídel.

## 3. Technologické a dispoziční řešení:

Celkové dispoziční řešení je navrženo podle současných poznatků gastronomie a vyhovuje hygienickým, provozním a bezpečnostním předpisům stanoveným platnými normami.

### Dispoziční řešení a popis provozu:

Varna  
Příprava těsta  
Mytí kuchyňského nádobí  
Příprava - výdej  
Mytí stolního nádobí  
Hrubá příprava zeleniny  
Sklad zeleniny  
Sklad DKP  
Chlazený sklad  
Sklad potravin

### Popis jednotlivých prostor:

#### Varna

Prostor vlastní kuchyně je dělený na jednotlivé provozní úseky:

- varné centrum - prostor určený k tepelnému zpracování potravin. Vybaven čtyřmi varnými kotli, smažicí pánve s litinovou a nerezovou vanou, elektrickým sporákem s elektrickou troubou, vodní dvou fritézou, pracovními stoly a dvěma konvektomaty. U kotlů a pánví jsou v podlaze nainstalovány podlahové vpusti s pororoštem. Nad zařízením je umístěna odsávací digestoř s osvětlením a tukovými filtry.

- porcování hotové stravy – úsek pro porcování tepelně zpracovaných surovin před jejich výdejem. Vybaven pracovními stoly s dělenou pracovní plochou, zásuvkami a policí, nářezovým strojem, kuchyňskou váhou a nástěnnými skříňkami.
  - příprava syrového masa – úsek určený pro zpracování masa před jeho tepelnou úpravou. Úsek vybaven pracovním stolem se dřezem a policí, špalkem, pracovním stolem s dělenou pracovní plochou, zásuvkami a policí, maso mlýnkem, mrazicí skříň a nástěnnými skříňkami.
  - studená strava – úsek určený k přípravě studené stravy. Vybaven pracovním stolem s dělenou pracovní plochou a policí, chlazenou skříň, nástěnnou skříň a univerzálním kuchyňským robotem.
- Ve varně jsou dále umístěna dvě umyvadla s mísicí baterií bez ručního ovládní uzavírání vody, dávkovače prostředků na mytí rukou s náplní, ručníky pro jednorázové použití a odpadkovými koši na použité ručníky, samonavíjecí buben s hadicí a tlakovou pistolí a pracovní stoly.

### **Příprava těsta**

V tomto úseku jsou připravována moučná jídla před jejich úpravou. Prostor vybaven pracovními stoly s policí, univerzálním kuchyňským robotem, děličkou těsta a hnětačem těsta

### **Mytí kuchyňského nádobí**

Úsek určený k mytí kuchyňského nádobí a gastronádob. Prostor je vybaven regály, výlevkou, dvěma dřezy s odkapovou plochou a policí

### **Příprava – výdej**

Úsek určený k přípravě čisté zeleniny a studených salátů a k výdeji stravy do jídelny.

Příprava čisté zeleniny vybavena pracovním stolem se dřezem a policí, pracovním stolem s dělenou pracovní plochou, zásuvkami a policí, krouhačem zeleniny a chlazenou skříň. Příprava studených salátů vybavena pracovním stolem s policí, pracovním stolem s dělenou pracovní plochou a zásuvkami, stolní kuchyňskou váhou a šokovým zchlazovačem a zmrazovačem.

Výdej jídel vybaven ohřívacími vozíky s dělenými vanami a zásobníky na talíře.

### **Mytí stolního nádobí**

Úsek určený k umývání stolního nádobí, vybaven průchozí myčkou se vstupním stolem se dřezem a roštovou policí, výstupním stolem s roštovou policí, tlakovou sprchou, změkčovačem vody, servírovacím vozíkem, doudřezem s odkapovou plochou a policí a regály.

### **Hrubá příprava zeleniny a sklad zeleniny**

Stavebně oddělený prostor určený pro hrubou přípravu zeleniny a uskladnění zeleniny. Prostor vybaven škrabkou brambor a kořenové zeleniny, lapače škrobu a slupek, podlahovou vpustí, umyvadlem, pracovním stolem se dřezem a policí, skladovými regály a rošty nas brambory. V prostoru je dále umístěn chlazený box sloužící na uskladnění zeleniny.

### **Sklad DKP**

Prostor určený k uskladnění DKP vybaven skladovými regály.

### **Chlazený sklad**

Prostor určený k uskladnění chlazených potravin, vybaven chladícími skříňmi a mrazícími truhlami.

### **Sklad potravin**

Prostor určený k uskladnění potravin, vybaven skladovými regály, můstkovou váhou a pracovním stolem se zásuvkou a policí.

Ostatní prostory školní kuchyně jako je šatna zaměstnanců, WC zaměstnanců, denní místnost a sklad odpadků zůstávají nezměněny a tato studie je neřeší

## **Stavebně technické požadavky**

### **Použitá technologie**

Seznam použité technologie je specifikován v legendě vybavení. Podlahy a stěny v příslušných prostorách jsou opatřeny omyvatelným obkladem do výše 200 cm, jednotlivé úseky budou označeny názvy úseků. Na oknech jsou sítě proti vnikání hmyzu. Venkovní dveře jsou odolné proti vnikání hlodavců.

### **Vzduchotechnika a odvětrání**

Vzduchotechnika a odvětrání příslušných prostorů není součástí tohoto návrhu.

## **Ostatní**

### **Bezpečnost a ochrana zdraví při práci**

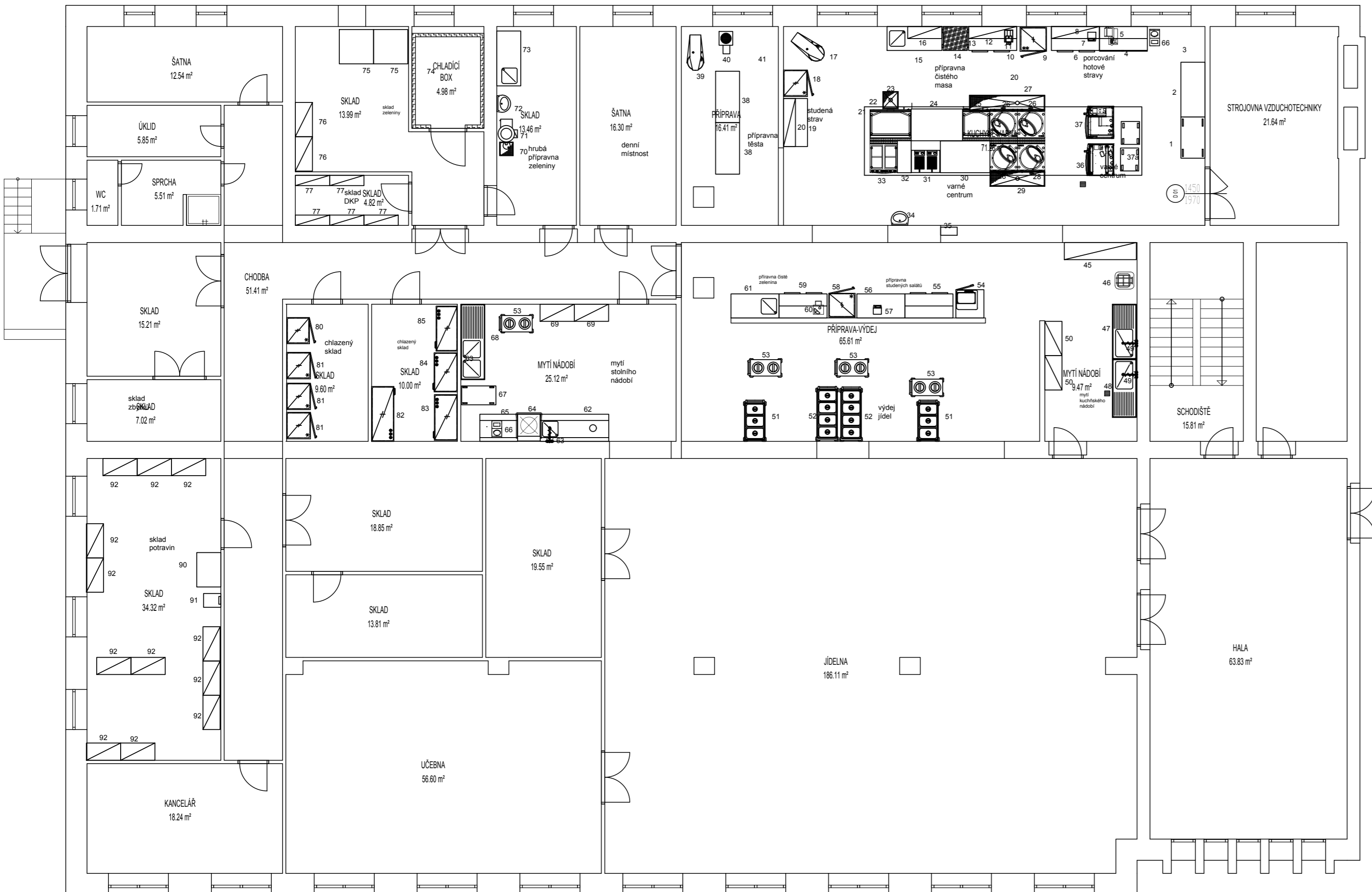
Ve stravovacím provozu hrozí riziko pracovních úrazů jako opaření, popálení, uklouznutí, poranění, úraz elektrickým proudem atd. V oblasti bezpečnosti práce se vychází z platných norem a bezpečnostních předpisů. Nutno dodržovat předpisy, pokyny a návody při práci se strojními, elektrickými zařízeními. S těmito zařízeními mohou pracovat pouze zaškolení pracovníci poučení o zásadách bezpečnosti práce.

### **Vliv na životní prostředí**

Gastronomický provoz ovlivňuje okolí vodní párou, pachy, teplem hlukem, tekutými a tuhými odpady. Musí proto být provedena potřebná technická opatření (stavební, VZT, ZT, provozní řád) dle příslušných předpisů pro omezení působení těchto vlivů na životní prostředí v rámci povolených limitů.

### **Použití technologie**

Podmínkou splnění požadovaných parametrů provozu je dodržení navržených typů, výkonů a provedení zařízení technologie.



LEGENDA - GASTRO

- Kuchyně
1. pracovní stůl pojízdný, police - 1200x700x900
  2. pracovní stůl, 2x zásuvka, police - 1600x700x900
  3. krouhač
  4. pracovní stůl uzavřený, posuvné dveře, dělená pracovní deska - 1400x700x900
  5. nářezový stroj
  6. pracovní stůl, 2x zásuvka, dělená pracovní deska, police - 1400x700x900
  7. stolní váha
  8. nástěnná police - 1400x350
  9. mrazicí skříň 340 I - 603x595x1855
  10. pracovní stůl, 2x zásuvka, dělená pracovní plocha, police - 1400x700x900
  11. masomlýnek
  12. nástěnná police - 1400x350
  13. kutr
  14. bukový špalek - 700x780x900
  15. pracovní stůl se dřezem, dřez 450x450x250 vlevo, police - 1600x700x900
  16. nástěnná police - 1000x350
  17. univerzální kuchyňský robot
  18. chladicí skříň 570 I - 780x700x1895
  19. pracovní stůl, police - 1400x700x900
  20. nástěnná skříňka uzavřená, posuvné dveře - 1400x350x700
  21. digestoř
  22. elektrická snažící pánev, 120 I - 1200x930x850
  23. podlahová vpusť - 450x500
  24. pracovní stůl, 3x zásuvka, police - 1600x930x850
  25. elektrická pánev 90 I - 800x930x850
  26. elektrický kotel, objem 150 l - 800x930x850
  27. podlahová vpusť - 2200x450
  28. elektrický kotel, objem 100 l - 800x930x850
  29. podlahová vpusť - 1600x450
  30. pracovní stůl, 3x zásuvka, police - 1500x930x850
  31. elektrická dvoufritéza - 800x930x850
  32. pracovní plocha, police - 400x930x850
  33. elektrický sporák s elektrickou troubou - 800x930x850
  34. umyvadlo
  35. samonavíjecí buben s hadicí
  36. el. konvektomat 10x GN 1/1 - 933x821x1046
  37. el. konvektomat 20 GN 1/1 - 948x834x1858
  - 37a. zavážecí vozík do konvektomatu
  - Příprava těsta
  38. pracovní stůl, buková deska, police - 1600x700x900
  39. univerzální kuchyňský robot
  40. dělička
  41. míchačka těsta
  - Mytí kuchyňského nádobí
  45. regál, 4x police - 2100x500x1850
  46. výlevka
  47. jednodřez s odkapovou plochou, dřez 800x500x375 - 1600x700x900
  48. jednodřez s odkapovou plochou, dřez 800x500x375 - 1600x700x900
  49. stojánková tlaková sprcha
  50. regál, 4x police - 1000x500x1850
  - Výdej jídel
  51. výdejní vodní lázeň, 3x GN 1/1 - 1215x650x900
  52. výdejní vodní lázeň, 4x GN 1/1 - 1590x650x900
  53. ohřivač talířů, 2x tubus - 975x500x900
  - Příprava čisté zeleniny a salátů
  54. šokový zchlazovač a zmrazovač, 10x GN 1/1
  55. pracovní stůl, pracovní deska dělená, 2x police police - 1400x700x900
  56. pracovní stůl, police - 1400x700x900
  57. stolní váha
  58. chladicí skříň 570 I - 780x700x1895
  59. pracovní stůl, pracovní deska dělená, 2x zásuvka, police - 1400x700x900
  60. krouhač zeleniny
  561. pracovní stůl, dřez 450x450x250 - 1400x700x900
  - Mytí stolního nádobí
  62. vstupní mycí stůl k myčce, dřez 450x450x250, otvor pro shod odpadků, rošťová police - 2000x790x850
  63. stojánková tlaková sprcha
  64. myčka nádobí průchozí
  65. výstupní stůl k myčce, rošťová police - 1100x790x850
  66. automatický změkčovač vody
  67. servírovací vozík, 2x police - 1000x550x850
  68. dvou dřez s odkapovou plochou, 2x dřez 500x500x300, police - 2000x700x900
  69. regál, 4x police - 1000x500x1850
  - Hrubá příprava zeleniny a sklad zeleniny
  70. škrabka brambor kořenové zeleniny, kapacita 20 kg
  71. podlahová vpusť s pororoštem - 400x400
  72. umyvadlo
  73. pracovní stůl se dřezem, dřez 450x450x250, police - 1600x700x900
  74. chlazený box
  75. dřevěný rošt - 1000x1000
  76. skladový regál, 4x police - 1000x500x1900
  - Sklad DKP
  77. skladový regál, 4x police - 1000x500x1900
  - Chlazený sklad
  80. chladicí skříň
  81. chladicí skříň 570 I - 780x700x1895
  82. pultová mrazicí skříň
  83. pultová mrazicí skříň - 1330x670x850
  84. pultová mrazicí skříň - 1140x680x850
  85. pultová mrazicí skříň - 1310x620x850
  - Sklad potravin
  90. pracovní stůl - 1000x700x900
  91. můstková váha 100 kg
  92. skladový regál, 4x police - 1000x500x1900

KRESLIL:	Martin Bárta	ZODPOVĚDNÝ PROJEKTANT:	GASTRO komplet UO s.r.o.
VYPRACOVAL:	Martin Bárta		M.R. Štefánka 71
			562 01 Ústí nad Orlicí
			tel.: 465 527 986
			mob.: 603 282 770
			www.gastrokomplet.cz
INVESTOR:	Pardubický kraj, Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice		
AKCE:	Průmyslová střední škola Letohrad - rekonstrukce kuchyně a výdejny		
		FORMÁT:	3x4
		DATUM:	01/2019
		MĚŘÍTKO:	1:50
		STUPEŇ PD:	
Provozní soubor:	GASTRO TECHNOLOGIE		
Výkres:	Gastro technologie - legenda		
		ČÍSLO VÝKRESU:	1