



**Pardubický kraj
Krajský úřad**

Komenského náměstí 125, Pardubice 532 11

č. j. KrÚ 76097/2016

ZADÁVACÍ DOKUMENTACE

Veřejný zadavatel
Pardubický kraj
se sídlem Komenského náměstí 125, 532 11 Pardubice
IČ: 708 92 822

vyhlašuje nadlimitní veřejnou zakázku na dodávky
zadávanou v otevřeném řízení dle zákona č. 134/2016 Sb.,
o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále jen „ZozVZ“)

„Gymnázium Pardubice, Mozartova - 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
Kontaktní osoba: Mgr. Pavel Menší
Tel: 466 026 282
E-mail: pavel.mensl@pardubickykraj.cz
Systémové číslo: P16V00000181
Profil zadavatele: <https://zakazky.pardubickykraj.cz/>
<https://zakazky.pardubickykraj.cz/vz00001109>

2 PŘEDMĚT PLNĚNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

2.1 Předmět veřejné zakázky

Předmětem veřejné zakázky je dodávka gastrotechniky a vybavení pro rekonstruovanou kuchyni na Gymnázium, Pardubice, Mozartova.

Podrobnější informace jsou obsaženy v projektové dokumentaci, která tvoří přílohu č. 1 zadávací dokumentace.

2.2 Klasifikace předmětu veřejné zakázky (CPV)

Kód předmětu veřejné zakázky dle číselníku Common Procurement Vocabulary (CPV) je: Kuchyňské zařízení 39221000-7

3 PŘEDPOKLÁDANÁ HODNOTA VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

Předpokládaná hodnota veřejné zakázky je: 8 433 000,- Kč bez DPH

4 DOBA A MÍSTO PLNĚNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

4.1 Předpokládaná doba plnění

Předpokládaný termín plnění: od 1. 3. 2017 po dobu 4 měsíců.

4.2 Místo plnění veřejné zakázky

Gymnázium, Pardubice, Mozartova 449, okres Pardubice,

5 POŽADAVKY NA KVALIFIKACI DODAVATELŮ

Veškeré doklady prokazující splnění kvalifikace postačí předložit v prosté kopii. Dodavatel může také nahradit předložení kvalifikačních dokladů čestným prohlášením. Zadavatel nabízí vzor čestného prohlášení v příloze č. 2 zadávací dokumentace.

Doklady prokazující základní způsobilost a výpis z obchodního rejstříku nebo jiné obdobné evidence musí prokazovat splnění požadované způsobilosti nejpozději v době 3 měsíců před dnem zahájení zadávacího řízení.

5.1 Základní způsobilost

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

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)

5.2 Profesionální způsobilost

Dodavatel prokazuje profesionální způsobilost dle **§ 77 odst. 1 a odst. 2 písm. a) ZoZVZ**. Dodavatel tak předloží:

- výpis z obchodního rejstříku nebo jiné obdobné evidence, pokud jiný právní předpis zápis do takové evidence vyžaduje;
- doklad o oprávnění k podnikání v rozsahu odpovídajícímu předmětu veřejné zakázky, pokud jiné právní předpisy takové oprávnění vyžadují, a to:
 - a) montáž, opravy, revize a zkoušky elektrických zařízení a
 - b) montáž, opravy, revize a zkoušky plynových zařízení a plnění nádob plyny

5.3 Technická kvalifikace

5.3.1.

a) rozsah požadovaných informací a dokladů:

K prokázání kritérií technické kvalifikace podle **§ 79 odst. 2 písm. b) ZoZVZ** dodavatel doloží seznam *významných dodávek* (referencí) poskytnutých za poslední 3 roky před zahájením zadávacího řízení.

b) způsob prokázání:

Dodavatel předloží formou čestného prohlášení seznam významných dodávek s uvedením jejich rozsahu, ceny, doby poskytnutí a identifikace objednatele.

c) minimální úroveň:

Dodavatel prokáže toto kvalifikační kritérium, pokud v posledních 3 letech ode dne zahájení zadávacího řízení realizoval (dokončil) 2 referenční dodávky obdobného předmětu (dodávka gastrovybavení), každou v objemu min. 4 000 000,- Kč bez DPH.

5.3.2.

a) rozsah požadovaných informací a dokladů:

K prokázání kritérií technické kvalifikace podle **§ 79 odst. 2 písm. c) ZoZVZ** dodavatel doloží seznam nejméně jednoho *technika*, který se bude podílet na plnění zakázky.

b) způsob prokázání:

Dodavatel předloží seznam technika/ů formou čestného prohlášení. Přílohou seznamu bude doklad dle bodu 5.3.2.c)

c) minimální úroveň:

Zadavatel požaduje u min. jednoho technika platné osvědčení o vykonání zkoušky dle vyhlášky Českého úřadu bezpečnosti práce a Českého báňského úřadu o odborné způsobilosti v elektrotechnice č. 50/1978 Sb.

5.4. Prokázání kvalifikace prostřednictvím jiných osob

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

- a) doklady prokazující splnění profesionální způsobilosti podle § 77 odst. 1 ZoZVZ jinou osobou,
- b) doklady prokazující splnění chybějící části kvalifikace prostřednictvím jiné osoby,
- c) doklady o splnění základní způsobilosti podle § 74 ZoZVZ 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.

6. OBCHODNÍ A PLATEBNÍ PODMÍNKY

6.1.

Dodavatel je povinen respektovat obchodní a platební podmínky uvedené ve vzorovém návrhu smlouvy, který tvoří přílohu č. 3 této ZD.

6.2.

Pokud dodavatel nebude respektovat shora uvedené obchodní a platební podmínky a do svého návrhu smlouvy zařadí obchodní a platební podmínky méně výhodné (např. nedodrží stanovené minimální, popř. maximální hodnoty), popř. některou z obchodních či platebních podmínek do svého návrhu smlouvy vůbec neuvede nebo doplní shora uvedené obchodní a platební podmínky o ustanovení jakkoliv zhoršující postavení zadavatele, posoudí toto jednání zadavatel jako nesplnění zadávacích podmínek s následkem možného vyloučení příslušného dodavatele ze zadávacího řízení.

7. TECHNICKÉ PODMÍNKY

Technické podmínky vymezující předmět veřejné zakázky jsou uvedeny v příloze č. 1 (projektová dokumentace vypracovaná společností astalon s.r.o., Pardubice – Bílé Předměstí, Hůrka 54, 530 02, IČ 275 42 009) a č. 3 (smlouva vč. položkového rozpočtu).

Dodavatel v nabídce povinně předloží dokumenty (technické listy, protokoly apod.) vydané výrobcem, ze kterých bude zjevné splnění technických parametrů u zvýrazněných položek položkového rozpočtu. Není-li dodavatel z důvodu, které mu nelze přičítat, schopen předložit požadovaný doklad, je oprávněn předložit jiný rovnocenný doklad.

8. POŽADAVKY NA ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ NABÍDKOVÉ CENY

Nabídkovou cenu dodavatel uvede v návrhu smlouvy a její příloze (příloha č. 3 této ZD). Cena včetně DPH uvedená v nabídce (smlouvě) je cenou nejvýše přípustnou a zahrnuje v souladu s výkazem výměr 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.

9. POKYNY PRO ZPRACOVÁNÍ A ČLENĚNÍ NABÍDKY

9.1.

Nabídka:

- bude předložena v jednom originále v listinné podobě a 1x v kopii na CD
- bude zpracována v českém jazyce vyjma případných vysokoškolských diplomů v latinském jazyce (§ 45 odst. 3 ZoZVZ),
- bude zabezpečena proti manipulaci,
- bude podána v řádně uzavřené obálce označené názvem veřejné zakázky, na které musí být uvedena kontaktní adresa dodavatele,
- nesmí obsahovat přepisy a opravy, které by mohly zadavatele uvést v omyl,
- bude obsahovat návrh smlouvy vč. příloh podepsaný osobou oprávněnou jednat za dodavatele. Dodavatel doplní v návrhu smlouvy a v položkovém rozpočtu místa označená červeně slovy **doplň dodavatel**,
- bude obsahovat doklady, jimiž dodavatel prokazuje splnění podmínek účasti (kvalifikace, doklady k posouzení splnění technických podmínek).

9.2.

Zadavatel doporučuje dodavatelům, aby zpracovali nabídku v následujícím členění:

- obsah nabídky,
- vyplněný krycí list nabídky (příloha č. 4 ZD),
- doklady, jimiž dodavatel prokazuje splnění kvalifikace v samostatném svazku (případně čestné prohlášení)
- návrh smlouvy vč. příloh.
- kopie technických listů, návodů k použití nebo jiných obdobných dokumentů dle bodu 7 ZD.

10. LHŮTA A MÍSTO PRO PODÁNÍ NABÍDEK, OTEVÍRÁNÍ OBÁLEK

10.1 Lhůta pro podání nabídky

Nabídku doručte nejpozději do: **6. 12. 2016 do 10:00 hod.**

10.1 Způsob a místo podání nabídek

Místo pro podání nabídek prostřednictvím držitele poštovní licence:

Krajský úřad Pardubického kraje
Komenského náměstí 125
532 11 Pardubice

Místo pro podání nabídek osobně v pracovních dnech Po a St v době od 7.00 do 17.00 hod., ve dnech Út a Čt v době od 7.00 do 15.30 hod., v Pá v době od 7.00 do 14.30 hod. na adresu:

Krajský úřad Pardubického kraje
Podatelna (prostory Czech POINT)
Komenského náměstí 120
532 11 Pardubice

Nabídky se podávají písemně v řádně uzavřené obálce opatřené označením: „**Neotevírat – veřejná zakázka**“ a názvem veřejné zakázky, případně jeho zkrácenou formou.

Zadavatel doporučuje označit v souladu se shora uvedenými pokyny i případnou transportní obálku, do které bude vložena obálka s nabídkou.

Na obálce může být uvedena adresa dodavatele, na kterou zadavatel vrátí nabídku, která nebyla doručena ve lhůtě či způsobem stanoveným v zadávací dokumentaci.

Otevírání obálek s nabídkami se uskuteční dne **6. 12. 2016 od 10:15 hod** na Krajském úřadu Pardubického kraje, Komenského náměstí 125, č. dveří 1221.

11. ZADÁVACÍ LHŮTA

Zadavatel stanovuje zadávací lhůtu 90 dní. Účastník zadávacího řízení nesmí po dobu běhu zadávací lhůty ze zadávacího řízení odstoupit.

12. PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ NABÍDEK

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

13. JISTOTA

K zajištění plnění povinností dodavatele je dle § 41 ZoZVŽ požadována jistota ve výši 100.000,- Kč.

Jistota může být dodavatelem poskytnuta formou

- a) složení peněžní částky na účet zadavatele: číslo účtu 78-9026160257, kód banky 0100, IBAN – CZ9601000000789026160257, nebo
- b) bankovní záruky ve prospěch zadavatele, nebo
- c) pojištění záruky ve prospěch zadavatele.

Ad a) V případě převodu peněz na účet zadavatele uvede dodavatel jako variabilní symbol své IČ a jako specifický symbol uvede poslední tři znaky systémového čísla veřejné zakázky uvedeného na profilu zadavatele veřejných zakázek. Peněžní částka odpovídající výši jistoty musí být připsána na účet zadavatele nejpozději v den konce lhůty pro podání nabídek. V případě složení peněžní částky na účet zadavatele uvede dodavatel v nabídce bankovní spojení a číslo účtu, na která má být jistota vrácena po jejím uvolnění. Součástí nabídky bude doklad o uskutečněném bankovním převodu, tj. dokument banky, ve kterém banka potvrdí, že daného dne neodvolatelně zúčtovala z příkazu dodavatele a k tíži jeho účtu ve prospěch účtu zadavatele požadovanou částku.

Ad b) V případě jistoty poskytnuté formou bankovní záruky se za doklad považuje písemné prohlášení banky v záruční listině, že přebírá vůči zadavateli jako věřiteli neodvolatelnou záruku na celou požadovanou částku. Zároveň musí záruční listina stanovit závazek peněžního ústavu vyplatit zadavateli jako věřiteli bez odkladu a bez námitek celou částku vedenou jako neodvolatelnou záruku po obdržení první výzvy, a to v případě, kdy účastníkovi zadávacího řízení zanikne účast v zadávacím řízení po jeho vyloučení dle § 122 odst. 5 nebo § 124 odst. 2 ZoZVZ. Záruční listina musí mít platnost po celou dobu zadávací lhůty. V případě jistoty ve formě bankovní záruky předloží dodavatel **originál** záruční listiny přímo ve své nabídce, a to například v tzv. eurofolii, která bude pevně spojená s nabídkou, avšak originál záruční listiny bude z tzv. eurofolie vyjímatelý.

Ad c) V případě jistoty poskytnuté formou pojištění záruky se za doklad považuje písemné prohlášení pojistitele v záruční listině obsahující závazek vyplatit zadavateli pojistné plnění, a to v případě, kdy účastníkovi zadávacího řízení zanikne účast v zadávacím řízení po jeho vyloučení dle § 122 odst. 5 nebo § 124 odst. 2 ZoZVZ. V případě jistoty poskytnuté formou pojištění záruky musí být pojistná smlouva uzavřena tak, že pojištěným je účastník zadávacího řízení a oprávněnou osobou, která má právo na pojistné plnění, je zadavatel. Dodavatel je povinen zajistit platnost pojištění záruky po celou dobu zadávací lhůty. Dodavatel předloží originál nebo kopii záruční listiny přímo ve své nabídce, a to například v tzv. eurofolii, která bude pevně spojená s nabídkou, avšak originál záruční listiny bude z tzv. eurofolie vyjímatelý.

Zadavatel má právo na plnění z jistoty včetně úroků zúčtovaných peněžním ústavem, pokud účastníkovi zadávacího řízení v zadávací lhůtě zanikla účast v zadávacím řízení po vyloučení dle § 122 odst. 5 nebo § 124 odst. 2 ZoZVZ.

14. Další podmínky

Vybraný dodavatel předloží po vyzvání zadavatele též informace a doklady dle § 104 odst. 2 písm. a) a b) ZoZVZ (identifikace osob, které jsou skutečnými majiteli a doklady potvrzující vztah k dodavateli).

Zadavatel dle § 104 ZoZVZ v souladu s návrhem smlouvy o dílo požaduje, aby vybraný dodavatel před podpisem smlouvy předložil zadavateli:

- platný dokument o absolvování technického tréninku nebo zaškolení u technologie (položky 90, 94 a 95 položkového rozpočtu) vydaného výrobcem nebo společností zastupující výrobce v ČR nebo zemi sídla dodavatele.

Nepředložení těchto dokladů bude posuzováno jako nesoučinnost při podpisu smlouvy dle § 122 odst. 3 ZoZVZ.

15. PŘÍLOHY ZADÁVACÍ DOKUMENTACE

Nedílnou součástí ZD jsou následující přílohy:

1. Projektová dokumentace
2. Čestné prohlášení o splnění kvalifikace
3. Návrh smlouvy vč. položkového rozpočtu
4. Krycí list

V Pardubicích dne 10. 11. 2016

PhDr. Jana Haniková

pověřená hejtmanem Pardubického kraje

schváleno usnesením Rady Pardubického kraje dne 10. 11. 2016, č. R/29/16



Hůrka 54 530 02 Pardubice
telefon: + 420 777189401
e-mail: info@astalon.cz
http: www.astalon.cz

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

Projekt: **Gymnázium, Pardubice, Mozartova – rekonstrukce
kuchyňského provozu**

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

D. Dokumentace objektů a technických a technologických zařízení

**D.2 Dokumentace technických a technologických zařízení
PS 01 – Technologie kuchyně**

D.2.1 Technická zpráva

Revize:	Datum:	Číslo dokumentu:	Vypracoval:	Zodpovědný projektant:
0	04/2016	D.2.1	Martin Tuma	Ing. Lenka Bestová

1.	Úvod	3
1.1	Všeobecné údaje	3
1.2	Základní údaje	3
1.3	Navrhovaný stav:	3
1.4	Podklady pro vypracování projektové dokumentace	3
1.5	Legislativa	3
2.	Technologický popis provozu a popis vybavení	4
2.1	Navrhovaný stav kuchyně	4
2.2	HACCP, monitoring fyzikálních veličin	8
2.3	Objednávkový systém	9
3.	Odpady a škodliviny	9
3.1	Kapalný odpad	9
3.2	Tuhý odpad	10
3.3	Odpady při montáži technologického zařízení	10
4.	Požadavky na energie a média	10

1 Úvod

1.1 Všeobecné údaje

Předchozím stupněm byla studie, zpracována 10/2015.

Projekt má za úkol, realizovat do detailu koncept navržený ve studii, tedy zlepšení stravovacích standardů, jak v jídelně tak v rámci přípravy jídel.

1.2 Základní údaje

Dnešní stav:

Jedná se o kuchyni, s původní kapacitou 1200 obědů / den.

1.3 Navrhovaný stav:

Příprava 600 obědů, 2 druhy, 1 polévka.

Hlavní část připravených obědů (400-500), je expedován do jídelny. Část produkce bude vyvážena mimo objekt (150-200) v termoportech.

1.4 Podklady pro vypracování projektové dokumentace

Podkladem pro vypracování PD:

- Předchozí stupeň - Studie
- Zaměření stavby (DWG)
- kapacitní zadání
- konzultace s generálním projektantem

1.5 Legislativa

- 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
- TPG 704 01 Odběrná plynová zařízení a spotřebiče na plynná paliva v budovách
- ČSN 56 9606 Pravidla správné hygienické a výrobní praxe - Obecné principy hygieny potravin
- Vyhláška č.107/2005 Sb. o školním stravování v platném znění

- Vyhláška č.410/2005 o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých v platném znění

2 Technologický popis provozu a popis vybavení

2.1 Navrhovaný stav kuchyně

Z důvodu nevyhovujícího a zastaralého stavu kuchyně je nutná její celková rekonstrukce v 1.NP.

Při hledání technického řešení, byla brána v potaz skutečnost, že je nutné provést výměnu veškerých médií, elektroinstalace, ležaté kanalizace a rozvodů vody. Dále byla snaha zvětšit jídelnu a minimalizovat kuchyňské zázemí.

Legenda místností	
č.m.	Název místnosti
1.01	PŘÍJEM/ZÁDVEŘÍ
1.02	CHODBA
1.03	KANCELÁŘ
1.04	MYTÍ A SKLAD TRANSPORTNÍCH OBALŮ
1.05	PRÁDELNA
1.06	ŠATNA MUŽI
1.07	PŘEDSÍŇ
1.08	WC
1.09	ŠATNA ŽENY
1.10	PŘEDSÍŇ
1.11	PŘEDSÍŇ WC + SPRCHA
1.12	STROJOVNA VZDUCHOTECHNIKY
1.13	NEPOTRAVINOVÝ SKLAD
1.14	SKLAD CHEMIE
1.15	SKLAD BIO ODPADU
1.16	SKLAD OBALŮ
1.17	ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST + SKLAD ČIST. PROSTŘEDKŮ
1.18	SKLAD KONZERV
1.19	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
1.20	SKLAD CHLAZENÝCH A MRAŽENÝCH POTRAVIN
1.21	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
1.22	SKLAD BRAMBOR
1.23	PŘÍPRAVNA MASA
1.24	JÍDELNA ZAMĚSTNANCŮ
1.25	VARNA
1.26	VÝDEJ JÍDEL
1.27	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ
1.28	VÝDEJ JÍDLONOSIČŮ
1.29	JÍDELNA

Příjem/zádveří m.č.1.01

Zásobování probíhá přes samostatný vstup do kuchyně. Je zde vytvořeno zádveří, proti vniknutí prachu, ptactva, hlodavců atd. dále do provozu. Je zde umístěn paletový vozík.

Chodba m.č.1.02

Hlavní komunikační prostor mezi sklady, přípravami a varnou.

Kancelář m.č.1.03

Slouží vedoucí stravovacího provozu k vedení administrativy.

Mytí a sklad transportních obalů m.č.1.04

Provádí se zde mytí transportních obalů-termoportů. Vlastní mytí probíhá na vyspádované ploše ke žlabu pomocí tlakového mycího stroje.

V rohu místnosti je instalováno umyvadlo k mytí rukou obsluhy. Pro přepravu termoportů po objektu slouží vozík na termoporty.

Prádelna m.č.1.05

Pro praní pracovních oděvů ze stravovacího provozu bude sloužit profesionální pračka a sušička.

Šatna muži m.č.1.06

Slouží pro převlékání zaměstnanců z pracovního do civilního oblečení a naopak.

Šatna je vybavena 2 dvou skříňkami.

Předsíň m.č.1.07

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně. Je vybavena umyvadlem a sprchovacím koutem.

WC m.č.1.08

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

Šatna muži m.č.1.09

Slouží pro převlékání zaměstnanců z pracovního do civilního oblečení a naopak.

Šatna je vybavena 8 dvou skříňkami.

Předsíň m.č.1.10

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně. Je vybavena umyvadlem a dvěma sprchovacími kouty.

WC m.č.1.11

Slouží pro potřeby zaměstnanců kuchyně.

Strojovna VZT m.č.1.12

Jedná se o technickou místnost a zaměstnanci kuchyně zde nebudou mít běžný přístup.

Slouží pro umístění zařízení pro nucené větrání kuchyně.

Nepotravinový sklad m.č.1.13

V místnosti jsou instalovány dva změkčovače studené a teplé vody určené pro provoz kuchyně.

Sklad chemie m.č.1.14

Zde se bude skladovat veškerá chemie uskladněná v provozu.

Pro uložení chemie slouží dva regály.

Sklad BIO Odpadu m.č.1.15

Je určen ke skladování biologického odpadu v plastových nádobách v chladicí skříni.

Sklad obalů a obalového materiálu (vratné obaly, tříděný odpad) m.č.1.16

V této místnosti se dočasně skladují vratné obaly před jejich vrácením dodavatelům. Sklad je vybaven vozíkem rudl.

Úklidová místnost + sklad čisticích prostředků m.č.1.17

Je určen k úklidu gastronomického provozu a ke skladování čisticích prostředků v regálu.

Výlevka slouží k mytí úklidových pomůcek.

Sklad konzerv m.č.1.18

Zde jsou uskladněny sterilované potraviny ve třech regálech.

Sklad suchých potravin m.č.1.19

Po obvodu místnosti je zde celkem 6 regálů sloužících k uložení suchých potravin.

Sklad chlazených a mražených potravin m.č.1.20

Slouží pro uskladnění chlazených a mražených potravin. Je vybaven 5 chladícími skříněmi a 3 mrazícími skříněmi.

Hrubá příprava zeleniny m.č.1.21

Slouží pro očištění zeleniny od hrubých nečistot jako zbytky hlíny, nebo pro odstranění slupek (škrábání brambor a kořenové zeleniny). Součástí hrubé přípravy zeleniny je chladicí box.

Chladicí box je umístěn ve výklenku.Box je vybaven dvěma regály, ve kterých se skladuje ovoce a zelenina.

Strojní očištění zeleniny se provádí pomocí elektrické škrabky na zeleninu. U škrabky je umístěna podlahová vpust' určená pro vypouštění vody ze škrabky přes lapač škrobu. K ručnímu očištění zeleniny slouží mycí stůl se dvěma dřezy vybavené tlakovou sprchou a pracovní stůl. V podlaze před stolem se dvěma dřezy je umístěn nerezový žlab sloužící k zachycení vody způsobené rozstříkáním při ručním mytí nádobí sprchou. K mytí rukou obsluhy slouží umyvadlo. Posledním vybavením je namáčecí vozík a regál.

Sklad brambor m.č.1.22

Do tohoto skladu se dostaneme jen přes hrubou přípravnu zeleniny. Zde se skladují brambory umístěné na paletách.

Přípravna masa m.č.1.23

Místnost , ve které se zpracovává syrové maso a vyrábí masové směsi. Místnost je vybavená na dva pracovní úseky, přípravnu masa a vytloukání vajec.

Pracoviště pro ruční zpracování masa se sestává z mycího stolu s jedním dřezem vybavený pákovou baterií, nerezovým pracovním stolem a řeznickým špalkem

Na pracovním stole je umístěna digitální váha a nad stolem jsou umístěny dvě nástěnné skříňky.

vedle špalku je umístěna chladicí skříň k uchování masa před tepelnou úpravou.

Pracoviště pro vytloukání vajec je vybaveno neutrálním pracovním stolem. Vedle tohoto stolu je umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií.

Ke strojnímu zpracování masa (mletí, míchání masových směsí) slouží univerzální hnětací a šlehací stroj vybavený mlýnkem na maso. Posledním zařízením přípravy masa je regál, regálový vozík a servírovací vozík.

Jídelna zaměstnanců m.č.1.24

Slouží k oddechu zaměstnanců v období povinných pracovních přestávek. Je vybavena domácnostní kuchyňskou linkou, umyvadlem a sedacím nábytkem.

Varna m.č.1.25

Varna slouží k přípravě surovin, tepelné úpravě potravin , dohotovení pokrmů a mytí provozního nádobí. Součástí varny jsou tyto pracovní úseky (PÚ): příprava čisté zeleniny, příprava diet ,příprava těsta , dohotovení tepelně opracovaných potravin a mytí provozního nádobí.

Varná linka je umístěna ve středu místnosti a je sestavena z těchto strojů: el. kotle o obsahu 200 l s mícháním, plynového čtyřhořákového sporáku, el. sporáku se dvěma plotýnkami, dvě el. multifunkční pánve, každá o obsahu 150 l se společným ovládacím panelem.

Součástí varného bloku jsou tři neutrální díly a jeden pracovní stůl.

Pod kotlem a pod pánvemi jsou umístěny nerezové žlaby s pochůzným roštem pro vypouštění vody z těchto komponentů.

U zdi ve varně jsou navrženy dva konvektomaty o kapacitě 20 GN1/1 s vozíky ke konvektomatu Jeden je plynový a druhý elektrický..

Před konvektomaty jsou instalovány žlaby pro zachycení zkondenzované páry vzniklé při otevření konvektomatů.

PÚ přípravy těsta

Přípravna těst, je vzhledem k charakteru práce a požadavkům na mikroklima zřízena jako pracovní úsek ve varně.

Zde dochází k ručnímu a strojnímu zpracování těsta. K ručnímu zpracování těsta slouží dva pracovní stoly. Na delším pracovním stole je umístěna digitální váha a na kratším je umístěn kráječ knedlíků.

Pro strojní zpracování těsta je zde určen univerzální hnětací a šlehací stroj , který je umístěn vpravo vedle sestavy pracovních stolů. Vedle univerzálního robotu je umístěna pojízdná dělička těsta.

PÚ přípravy diet

V pravém horním rohu varny je zřízen úsek přípravy diet. Jedná se o nad standardní službu kuchyně pro strážníky gymnázia. Kuchyně může v takovém případě uspokojit strážníky trpící potravinovou alergií např. celiakií, atd.

Je vybaven mycím stolem s jednodřezem a pracovním stolem.

Čistá příprava zeleniny

V levém horním rohu varny je umístěn úsek přípravy čisté zeleniny.

Pracovní úsek určen pro dočištění zeleniny po hrubé přípravě, zejména k dalšímu zpracování (krouhání, sekání, kostičkování).

K ručnímu zpracování jsou zde určeny dva pracovní stoly, mycí stůl s jednodřezem vybavený tlakovou sprchou. Mezi dvěma stoly je umístěn krouhač zeleniny. Vedle mycího stolu je umístěna chladicí skříň.

Na pracovním stole umístěném vedle mycího stolu je umístěna digitální váha a nad ním dvě nástěnné skříně. Vedle stolu, který je umístěn pod oknem je instalováno umyvadlo vybavené bezdotykovou baterií.

PÚ mytí a sklad provozního nádobí

Tento úsek je ve varně provozně oddělen tak, že je umístěn samostatně podél zdi ve varně, která sousedí s místností strojovny vzduchotechniky.

Provádí se zde mytí provozního nádobí celého kuchyňského provozu. Je zde umístěna výlevka kombinovaná s umyvadlem, vybavená bezdotykovou baterií. Dále následuje namáčecí dřež vybavený tlakovou sprchou , kde se provádí ruční oplach pomocí tlakové sprchy. Pod dřezem je umístěn nerezový žlab, který slouží k zachycení vody, která vzniká při rozstříku vody při oplachu nádobí tlakovou sprchou.

Vedle dřezu je umístěna myčka provozního nádobí poz.105, která myje provozní nádobí pomocí speciálních granulí.

Následují tři regály určené k uložení čistého provozního nádobí.

Varna je vybavena mobilním zařízením a ta jsou. Pět regálových vozíků a dva banketové vozíky určené pro udržování teplých pokrmů.

PÚ práce s tepelně opracovanými pokrmy

Naproti konvektomatům je umístěn pracovní úsek pro práci s tepelně opracovanými pokrmy (krájení, porcování). Je vybaven neutrálním pracovním stolem, který je součástí varného bloku.

Výdej jídel m.č.1.26

Zde se vydávají teplé pokrmy, saláty a nápoje strážníkům do jídelny přes výdejní linku. Výdejní linka je opatřena žaluziemi, pro oddělení výdeje od jídelny mimo provozní dobu.

První výdejní pozice je realizována samoobslužným výdejem teplých a chlazených nápojů. Na výdejním stole jsou umístěny dva ohřevné termosy a jeden vířič nápojů. Podávání nápojů se děje přes okénko z m.č. 1.28.

Druhá výdejní pozice je s obsluhou a vydává se zde polévka. K dispozici je univerzální zásobník talířů / misek na polévku. Pro uchovávání polévek na požadované teplotě, slouží vozík s ohřevnými vanami s kapacitou 2GN1/1. Třetí a čtvrtá výdejní pozice je s obsluhou a zde se vždy vydává jeden druh hlavního pokrmu. Pro ohřev talířů je zde pro každou pozici umístěn vozík na talíře a pro uchovávání stravy na požadované teplotě ohřevný vozík s kapacitou 3GN1/1.

Prostor vozíků na uchovávání stravy I zásobu čistého nádobí, je vždy ze strany strážníka chráněn hygienickým zákrytem. U obslužných výdejních míst, je vždy v místě styku strážníka s obsluhou hygienický zákryt přerušen a předání talíře s pokrmem probíhá na výdejním parapet ve výšce 900-1000mm.

Poslední výdejní pozice je realizována samoobslužným výdejem salátů a kompotů. Toto je realizováno salátovým barem, tedy chlazenými vanami, ze kterých si strážník nabírá salát do misky. Zásoba misek je v loweratorovém vozíku vedle salátového baru (vozík pol. 111.1). Nad prostorem van, je prosklená vitrina s policemi, obslužné ze strany I strážníka, kdy pro zrychlení výdeje zde obsluha předpřipraví salát do misek, případně naporcuje kompot příslušející k některému z hlavních jídel.

Po celé délce výdeje je instalována pojezdová dráha.

K uchovávání salátů či kompotů, které z kapacitních důvodů nepojme pol. 111, slouží chladicí skříň.

Vedle chladicí skříně je umístěn pracovní stůl s dřezem. Vedle tohoto stolu je umístěno umývadlo.

V místnosti výdejny je úsek pro výdej horkých nápojů. Je sestaven z neutrálního pracovního stolu, kde na stěně je instalován výrobek horkých nápojů s kapacitou 20 l.

Mytí stolního nádobí m.č.1.27

V této místnosti probíhá strojní mytí stolního nádobí.

Sběr použitého nádobí probíhá přes sběrné okno. To znamená, že strážník odevzdává u okýnka táč s použitým nádobím obsluze. U okna je instalována pojezdová dráha.

Mytí stolního nádobí probíhá takto:

Obsluha u sběrného okna má k dispozici příjmový stůl. Dále následuje třídící stůl s otvorem určeným pro shoz bio zbytků do odpadní nádoby. Pod tímto stolem je pojízdná namáčecí nádoba na přibory. Dále následuje pracovní stůl s vanou, na kterém se provádí oplach nádobí v koších za pomoci tlakové sprchy.

U stolu s vanou je umístěn podlahový žlab, který slouží k zachycení vody při rozstřiku.

Na tento stůl navazuje tunelová košová myčka nádobí, sušicí zóna a výstupní válečkový dopravník.

Výkon myčky je 80 košů/hod dle DIN 10510.

Dále jsou ve vybavení servírovací vozík, vozík na koše, vozík na tácy.

Posledním zařízením mytí stolního nádobí je regál a umývadlo.

Výdej jídlonosičů m.č.1.28

Část produkce je dnes expedovaná do jídlonosičů a to okénkem ven přímo z varny. Toto je z hygienického hlediska nepřijatelné, jelikož hrozí kontaminace potravin ve varně pracovním nástrojem (np. naběračka), která přijde do styku s jídlonosičem externího strážníka (není záruka, že je jídlonosič čistý). Proto je nově místnost stavebně oddělena.

Výdej jídlonosičů bude probíhat mimo dobu výdeje strážníkům z gymnázia, Pro tento výdej jsou zde k dispozici tato zařízení: Výdejní ohřevný vozík o kapacitě 3GN1/1 a servírovací vozík. K mytí rukou slouží umývadlo.

Jídelna m.č.1.29

Místnost určená k vystravování žáků a zaměstnanců gymnázia. Je vybavena sedacím nábytkem (dodávka interiéru).

V blízkosti výdeje jídel pod okny jsou umístěna tato pojízdná zařízení. Zásobník na tácy a přibory a a lowerátorový vozík na koše se sklenicemi.

2.2 HACCP, monitoring fyzikálních veličin

Co je to systém HACCP.

Každý stravovací provoz je povinen zavést „Kritické body“ (dále jen HACCP). Je to požadavek

Nařízení EU a rady ES č.852/2004 o hygieně potravin.

Systém HACCP je aktivní strategie vyhledávání takových procesů ve výrobě pokrmů, v nichž hrozí největší riziko porušení zdravotní nezávadnosti.

HACCP stanovuje, vyhodnocuje a kontroluje rizika, která by mohla ovlivnit zdravotní nezávadnost potravin a pokrmů. Dále zabezpečuje výrobu jak po technologické, tak po technické stránce a zvyšuje prestiž celého provozu. Správné dodržování zamezuje vzniku různých onemocnění.

HACCP je zkratka anglických slov Hazard Analysis Critical Control Point. Volně přeloženo - Analýza rizik a tvorba kritických kontrolních bodů.

Zavedení vlastního kontrolního systému předchází však řada nezbytných operací, jako je určení odpovědnosti a pravomocí týkající se výroby zdravotně nezávadných pokrmů, vytvoření potřebné dokumentace, stanovení kritérií a metod k zajištění chodu a řízení těchto procesů, zajištění dostupnosti informací, měření, monitorování a analýza těchto procesů a uplatňování a neustálé aktualizování systému kritických bodů a opatření pro dosažení plánovaných výsledků. Systém kritických bodů musí pokrývat všechny postupy výroby na daný sortiment pokrmů. Prakticky jde o seskupení pokrmů podle technologií a vytvoření systému jednotlivých částí, které na sebe navazují. Výrobní diagramy musí zachycovat všechny kroky technologického postupu od potravin až po finální výrobek - pokrm. Musí být zohledněno i nebezpečí z křížové kontaminace, která nemusí být zjištělná z diagramu výroby. Nejdůležitějším krokem je posouzení analýzy nebezpečí, která musí být rozpracována pro každý krok výroby. Mohou být využity metody kvalitativní nebo kvantitativní, včetně slovní analýzy na základě literárních podkladů, expertíz apod.

HACCP spočívá v sedmi základních principech:

- 1. Provedení analýzy nebezpečí**
- 2. Stanovení kritických bodů**
- 3. Stanovení znaků a hodnot kritických mezí v kritických bodech**
- 4. Vymezení systému sledování v kritických bodech**
- 5. Stanovení nápravných opatření**
- 6. Zavedení ověřovacích postupů**
- 7. Zavedení dokumentace**

Konkrétní systém Kritických bodů se vypracuje a zavede po zprovoznění kuchyně s konkrétní osádkou kuchyně.

Ke kritickým bodům je nutné podpořit správnou výrobní praxí. Co je to Správná výrobní praxe

Jako správnou hygienickou a výrobní praxi lze označit dodržování všech právně upravených hygienických požadavků a povinností v procesu výroby potravin a při jejím uvádění do oběhu a uplatňování hygienických zásad, které odpovídají současným znalostem o bezpečnosti potravin.

2.3 Objednávkový systém

Škola má již stávající objednávkový systém.

Objednávkový systém není tedy předmětem dokumentace "Technologie kuchyně".

3 Odpady a škodliviny

Při procesu skladování 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. Škodliviny odchází vzduchotechnickým potrubím mimo objekt. Ve varně je umístěn GIF strop. Kazety GIF stropu zachytí tuk a nečistoty z ovzduší a budou pravidelně myty v myčce nádobí.

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

3.2 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 dle 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 samostatné místnosti biologického odpadu (m.č.1.116e) a denně odvážen specializovanou firmou.

3.3 Odpady při montáži technologického zařízení

Obecně se nakládání s odpady při montáži technologického zařízení musí řídit Zákonem o odpadech č.185/2001 Sb. a jeho pozdějšími novelami. Podle zákona se odpady dělí do 2 skupin a to nebezpečné a ostatní.

Odpady vzniklé při montáži technologického zařízení jsou odpady „Ostatní“ a konkrétně dle Katalogu odpadů jsou to tyto skupiny odpadů seřazené podle kódů:

150101 Papírové a lepenkové obaly

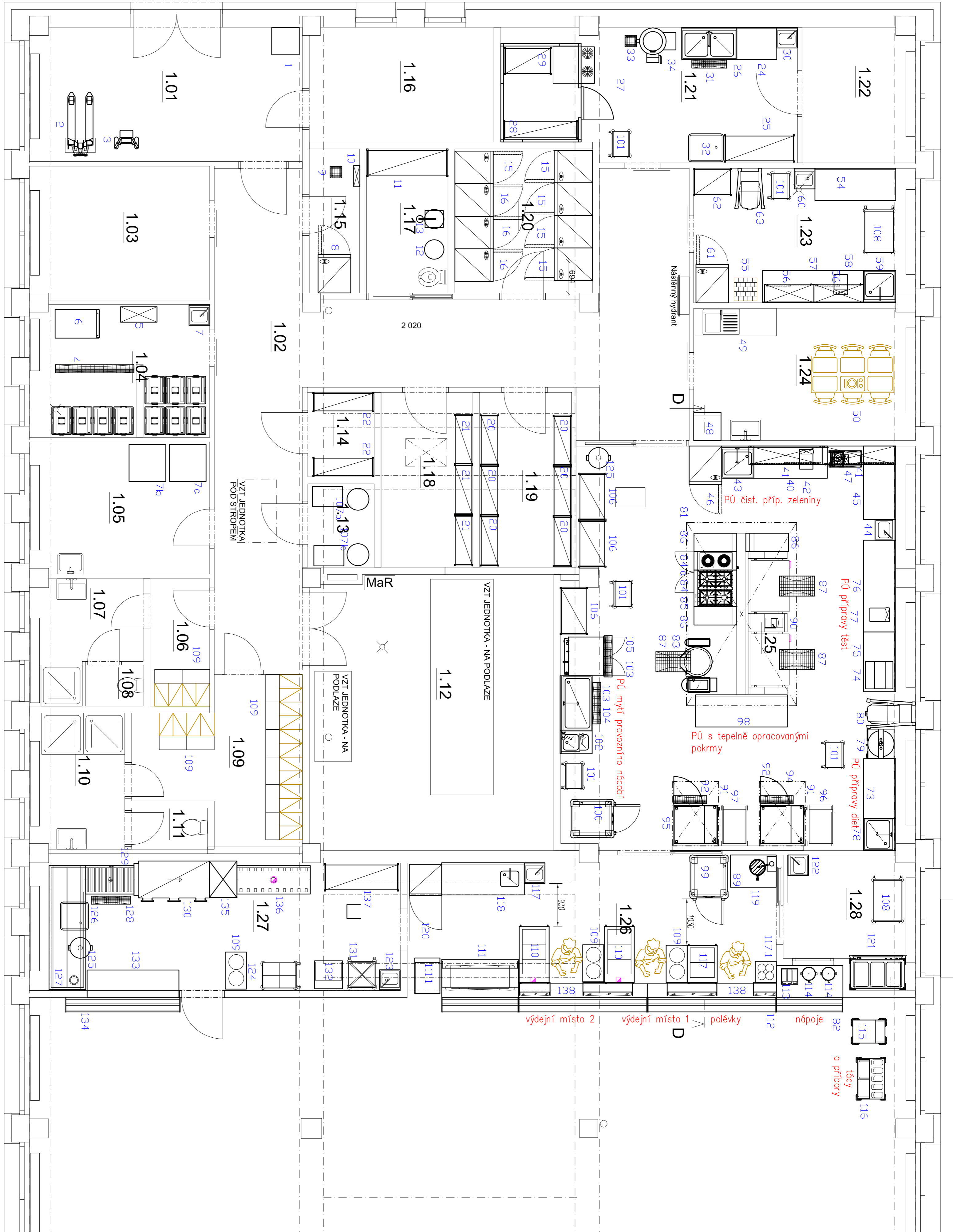
150102 Plastové obaly

150104 Kovové obaly

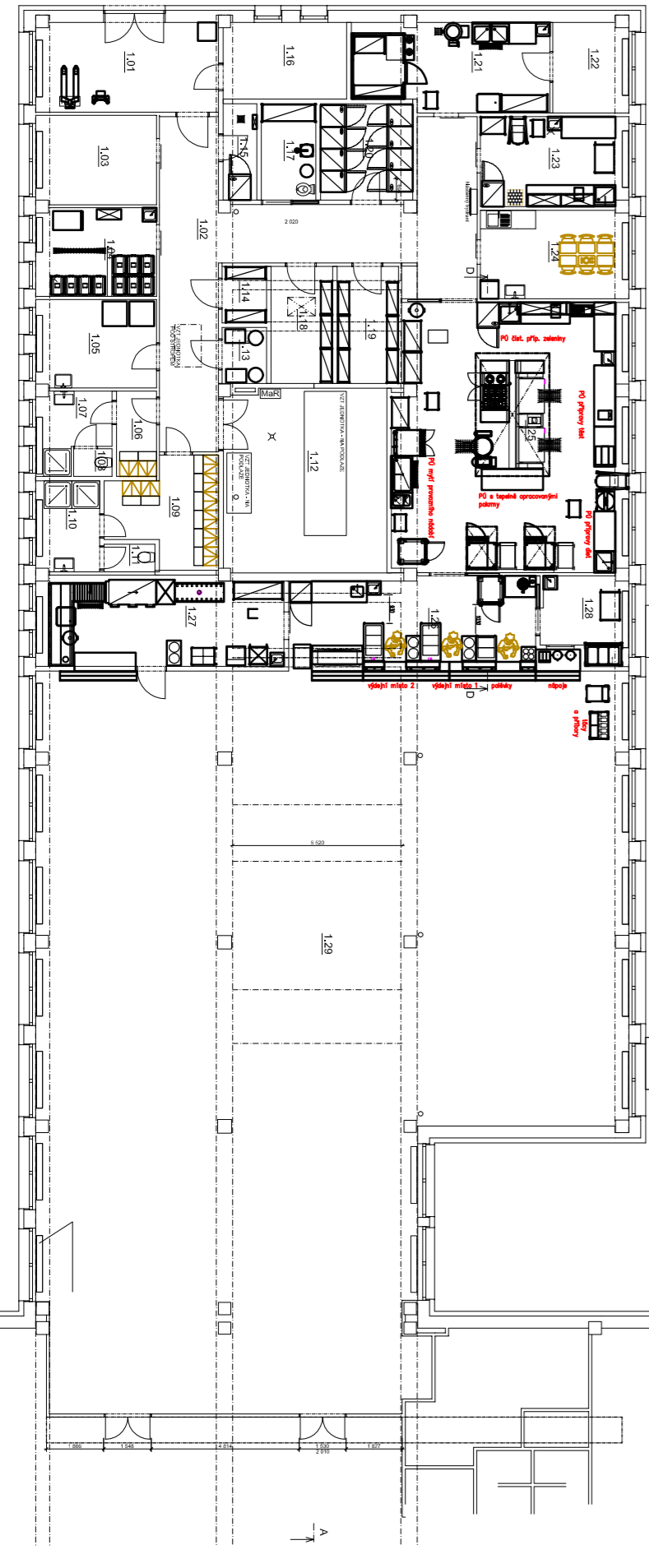
Investor musí smluvně zavázat dodavatele technologické části k tomu, aby zabezpečil odvoz veškerého odpadu z montáže. Tato firma musí doložit smlouvu, která osvědčí že tento odpad je likvidován smluvním partnerem, který má na tuto činnost patřičné oprávnění.

4 Požadavky na energie a média

Instalovaný příkon silnoproud	240 [kW]
Instalovaný příkon plynu	86 [kW]
Odhadnutý koeficient současnosti	0,54
Vypočtená denní potřeba vody	12 m ³
Z toho teplé vody (teplota 45°C)	4 m ³



SITUACE M1:200



č. m.	Název místnosti
1.01	PŘÍLEŽZBOŽÍ / ZÁDVEŘÍ
1.02	CHODBA
1.03	KANCELÁŘ
1.04	MTJ A SKLAD TRANSPORTNÍCH OBALŮ
1.05	PRÁDELNA
1.06	SÁTKA - MŮŽI
1.07	PŘEDSÍN
1.08	WC
1.09	SÁTKA - ŽENY
1.10	PŘEDSÍN
1.11	WC
1.12	STROJOVNA VZDUCHOTECHNIKY
1.13	SKLAD DKP
1.14	SKLAD CHEMIE
1.15	SKLAD BIO ODPADŮ
1.16	SKLAD OBALŮ
1.17	UKLADOVÁ MÍSTNOST + SKLAD ČISTIČÍCH PROSTŘEDKŮ
1.18	SKLAD KONZERV
1.19	SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN
1.20	SKLAD CHLAZENÝCH A MRAŽENÝCH POTRAVIN
1.21	HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY
1.22	SKLAD BRAMBOR
1.23	PŘÍPRAVNA MASA
1.24	JÍDELNA ZAMEŠTNAVŮ
1.25	VARNÁ
1.26	VÝDEJ JIDEL
1.27	MTJ STOLNÍHO NÁDOBÍ
1.28	VÝDEJ JIDLOMOSKŮ
1.29	JÍDELNA

astalon projektová a inženýringová společnost s.r.o.
Hájkova 54, 530 02 Pardubice
IČ: 27542009, DIČ: CZ27542009

Paralabský kraj, Komenského nám. 125, 532 11 Pardubice
Gymnázium Pardubice, Mezatořova - technické kuchařské
provazny

projekt: SO 01 - Kuchyně a jídelna
část: D 0 2.1 - technická řešení
význam: Dispozice technologie

projektant: Mgr. Tomáš Kříž
kontrolant: Ing. Lenka Beřková
objekt: SO 01 - Kuchyně a jídelna
část: D 0 2.1 - technická řešení
význam: Dispozice technologie

objednatel: DSP/D/S
datum: 21.11.16
formát: A4
listů: 8
č. přílohy: 02

Čestné prohlášení dodavatele o splnění podmínek kvalifikace
dle ust. § 86 odst. 2 z. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek

Název veřejné zakázky

Gymnázium Pardubice, Mozartova - dodávka gastrotechniky

Identifikační údaje zadavatele

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

Identifikační údaje uchazeče

Obchodní firma/název: (doplň uchazeč)
IČ: (doplň uchazeč)
Sídlo: (doplň uchazeč)
Osoba oprávněná za uchazeče jednat: (doplň uchazeč)
Kontaktní osoba: (doplň uchazeč)
telefon / fax: (doplň uchazeč)
e-mail: (doplň uchazeč)

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**Gymnázium Pardubice, Mozartova - dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel splňuje veškeré podmínky kvalifikace požadované zadavatelem v zadávací dokumentaci ze dne 10. 11. 2016, čj. 76097/2016.

V (doplň uchazeč) dne dd. mm. rrrr

Jméno, příjmení jednající osoby:

Podpis:

Smlouva č. (doplňí zadavatel)

„Gymnázium Pardubice, Mozartova - 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., hejtnanem
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických, k podpisu protokolu o předání a převzetí dodávky: **Ing. Zbyněk Brabec** nebo **Ing. Jiří Kunt, Ph.D.**
Bankovní spojení: Komerční banka a.s.
č.ú. 107-1752200237 / 0100
2. Dodavatel: (doplňí uchazeč – obchodní firma/ jméno a příjmení, sídlo)
zapsán v obchodním rejstříku, vedeném Krajským/Městským soudem v (doplňí uchazeč), sp. zn. (doplňí uchazeč)
IČ: (doplňí uchazeč)
DIČ: (doplňí uchazeč)
Zastoupen: (doplňí uchazeč)
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických, k podpisu protokolu o předání a převzetí dodávky: (doplňí uchazeč)
Bankovní spojení: (doplňí uchazeč)
č. účtu: (doplňí uchazeč, je-li uchazeč 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 **Gymnázium Pardubice, Mozartova - dodávka gastrotechniky** (systémové číslo VZ P16V00000181) 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 gastrotechniky pro nově rekonstruovaný kuchyňský provoz v Gymnáziu Pardubice, Mozartova.
2. Předmět smlouvy bude dodán v rozsahu dle specifikace předmětu veřejné zakázky, která byla součástí zadávací dokumentace ze dne 10. 11. 2016, čj. KrÚ 76097/2016 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 – Gymnázium, Mozartova 449, 530 09 Pardubice, 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.

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 **(doplň uchazeč)**, - Kč
DPH 21% **(doplň uchazeč)**, -- Kč
cena celkem včetně DPH **(doplň uchazeč)**, - 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 **120 dní** od uzavření smlouvy. 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 90, 94 a 95 položkového rozpočtu) vydaného výrobcem nebo společností zastupující výrobce v ČR nebo zemi sídla dodavatele.
 4. Místem plnění předmětu smlouvy:
Gymnázium, Mozartova 449, 530 09 Pardubice
 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 (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 objednatel 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 dodavatel. 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 dodavatel 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 objednatel 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. Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran.

2. Ve věcech výslovně neupravených touto smlouvou se práva a povinnosti smluvních stran řídí občanským zákoníkem č. 89/2012 Sb.
3. Smluvní strany podpisem této smlouvy stvrzují, že její obsah a obsah příloh podrobně znají, je jim srozumitelný a souhlasí s ním.
4. S ohledem na povinnosti plynoucí ze zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv ujednávají smluvní strany následující:
 - a) Objednatel odešle tuto smlouvu ke zveřejnění v registru smluv vedeném Ministerstvem vnitra ČR bezprostředně po jejím uzavření.
 - b) Smluvní strany prohlašují, že žádná část smlouvy nenaplňuje znaky obchodního tajemství ve smyslu ust. § 504 občanského zákoníku.
 - c) Dodavatel prohlašuje, že jím ve smlouvě uvedené údaje, na které se mohou vztahovat předpisy o ochraně osobních údajů, jsou buď údaji veřejně dostupnými, nebo s jejich zpracováním objednatelem po dobu neurčitou za účelem zveřejnění smlouvy v registru smluv souhlasí.
5. Tato smlouva je vyhotovena v pěti stejnopisech, každého s platností originálu, z nichž objednatel obdrží tři vyhotovení a dodavatel vyhotovení dvě. Změny a doplňky této smlouvy lze provést jen písemně.
6. Schváleno na jednání Rady Pardubického kraje dne **(doplň zadavatel)** usnesením č. R/**(doplň zadavatel)**/17.

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 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 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 oprávněn změnit člena týmu (technika s platným osvědčením o vykonání zkoušky dle vyhlášky Českého úřadu bezpečnosti práce a Českého báňského úřadu o odborné způsobilosti v elektrotechnice č. 50/1978 Sb.) dle bodu 5.3.2. zadávací dokumentace s předchozím písemným souhlasem objednatele, přičemž nový člen týmu (technik) musí disponovat stejnou kvalifikací.

Poz.	Minimální požadavky	Doplnit výrobce	Doplnit model	Délka (mm)	Šířka (mm)	Výška (mm)	Příkon el. 230V/kW	Příkon el. 400V/kW	Příkon pl./kW	Cena/ks bez DPH	Ks.	Cena celkem bez DPH	DPH	Cena celkem vč.DPH
ZÁDVEŘÍ m.č.1.01														
1.NP														
1	Můstková váha celonerezová (vážní plocha i konstrukce) s externím indikátorem instalovaným na zdi, k zabudování do podlahy, vč. nerezového rámu. Jedná se o cejchuschopnou váhu v nerezovém provedení konstrukce s nerezovým krycím plechem a nerezovým tenzometrickým snímačem. Rozměr vážní plochy: 600 x 600 mm. Váživost: 150 kg. Přesnost (dílek): 50 g. Vč. ES ověření váhy. Provozní teplota -10°C +40°C, krytí IP 65.						0,1	0			1	- Kč	21	- Kč
2	Paletovací vozík s pryžovými koly, řídicí kola pr. 200 mm, hřídel kola uložena v kuličkových ložiscích, teplotní odolnost od -10°C do +60°C, odolná vůči olejům a tukům, vnější průměr kol 200 mm, šířka kola 50 mm., tandemová polyamidová kola ve vidlicích, ovládání páčkou v rukojeti - zdvih, spouštění, jízdní poloha, povrchová úprava práškovou barvou. Délka vidlic min.1150mm, maximální zdvih min.200mm, minimální zdvih 84mm, nosnost min.2000kg.							0			1	- Kč	21	- Kč
3	Ocelový rudl. Kola dušová 260mm a jsou uložena na jehlových ložiscích. Rozměr plošiny 400x250mm. Rukojeti rudlů jsou opatřeny madly s bezpečnostní ochranou zamezující poranění rukou. Povrch rudlů je proveden práškovým lakem							0			1	- Kč	21	- Kč
MYTÍ A SKLAD TRANSPORTNÍCH OBALŮ m.č.1.04														
5	Kompaktní vysokotlaký čistič stroj pro profesionální použití, min. 150 bar, 500 l/h s možností horizontální i vertikální pracovní polohy. Výbava: Ruční stříkací pistole; Vysokotlaká hadice min. 10 m; Pracovní nástavec min. 800 mm; Trojitá tryska; Rotační tryska. Pracovní tlak: 150 bar/15 MPa. Max. teplota přívodu vody: 60°C.			375	360	935	2,8				1	- Kč	21	- Kč
6	Vozík na termoporty, svařovaná konstrukce, min. nosnost 250kg.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).		1045	780	840					1	- Kč	21	- Kč
PRÁDELNA m.č.1.05														
7a	Průmyslová pračka prádla, kapacita min. 6,5kg prádla (při poměru plnění 1:10), objem bubnu min. 59l, rychlost odstředování [max. ot./min.]: 1.400, g-faktor: 526, Zbytková vlhkost max. 49%. Programovatelné, elektronické řízení, min. 6 standardních programů s různými teplotami .Asynchronní motor s frekvenčním měničem. Připojení na vodu: 1x studená voda; 1x teplá voda. Nerezová prací vana. Výpustný ventil. Osvětlení bubnu. Tlumiče vibrací. Nerezové provedení. Velký plnicí otvor (min. průměr 30 cm). Možnost věžového uspořádání (pomocí spojovacího dílu lze sušičku umístit na pračku). Hlučnost dle EN ISO 11204/11203 < 70 dB re 20µ Pa.			595	725			5,5			1	- Kč	21	- Kč
7b	Průmyslová sušička prádla, kapacita min. 6,5 kg (při poměru plnění 1:25), objem bubnu 130l. Elektronické řízení s LC displejem a otočným voličem. Min. 2 standardní programy s rozdílnými stupni sušení, osvětlení. Výbava: nerezový buben, dvojitý filtrační systém ve dvířkách, osvětlení bubnu. Kondenzační sušičí systém s odvodem koncentrátu skrz hadici na zadní straně, odvod kondenzační vody DN 10,3 - topný registr, připojení pro externí odvod kondenzátu. Konstrukce: rámová . Nerezové provedení (zadní stěna pozinkována). Velký plnicí otvor (min.41 cm v průměru). Možnost věžového uspořádání (prostřednictvím spojovacího dílu lze sušičku umístit na pračku).			595	700			3,68			1	- Kč	21	- Kč
SKLAD BIO ODPADU m.č.1.15														
8	Chladicí skříň s plnými dveřmi, 670 litrů, -2/+10°C, GN 2/1, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI; zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čisticím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu. alarmové stavy zobrazovány na displeji. Nucená cirkulace vzduchu. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace. Zaměnitelné panty dveří, zámek dveří a mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník. Vestavěná chladicí jednotka; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno vč. 3 ks GN2/1 roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Certifikováno dle CECE do energetické klasifikační třídy 6. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémů HACCP.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).		710	835	2050	0,21	0			1	- Kč	21	- Kč

10	Samonavíjecí hadice 15m vč. pistole									1	- Kč	21	- Kč	
ÚKLIDOVÁ MÍSTNOST + SKLAD ČISTIČÍCH PROSTŘEDKŮ m.č.1.17														
11	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou vyjímatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			1725	500	1700		0		1	- Kč	21	- Kč
12	Průmyslový vysavač mokrých a suchých nečistot a kapalin. Sací motor s chlazením o výkonu min. 1380 W, podtlaku 23 kPa a průtoku vzduchu min. 61 l/s, uložený v sací hlavě, která tvoří horní kryt stroje. Vybavení: Sací hadice s kolennem min. 2,5 m; Sací trubky kovové 2 x 0,5 m; Hubice pro vysávání suchých a mokrých nečistot 300 mm; Štěrbinaová hubice. Podtlak: 230/23 mbar/kPa. Délka el. kabelu: min. 7,5 m.				520	380	580		1,38		1	- Kč	21	- Kč
13	Podlahový mycí stroj s odsáváním. Základ stroje tvoří kartáčová hlava s jedním kartáčem a dvěma stíracími lištami, přičemž médiem sání je sací turbína. Stroj dále disponuje nádobami na čistou (min. 4 l) a znečištěnou (min.4 l) vodu, umístěnými nad kartáčovací hlavou. Sání se spouští a vypíná pomocí nožního pedálu. Stroj je vybaven samostatnou sací hadicí, umístěnou v zadní části, kterou je možno odsát zbytkovou vodu. Vybavu stroje tvoří válcový kartáč střední tvrdosti (červený) a kartáč z mikrovlnáka, dvě sací lišty a dva tanky na vodu. Pracovní záběr: min. 300 mm; Záběr sacích lišt: min. 300 mm; Přítlak kartáčů: 100 g/cm2; Otáčky: 1450 ot./min.; Minimální výkon: 200 m2/h.				390	335	1180		0,7		1	- Kč	21	- Kč
SKLAD CHLAZENÝCH A MRAŽENÝCH POTRAVIN m.č.1.20														
15	Chladicí skřín s plnými dveřmi, 670 litrů, -2/+10°C, GN 2/1, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI; zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čistícím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu, alarmové stavy zobrazovány na displeji. Nucená cirkulace vzduchu. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace. Zaměnitelné panty dveří, zámeček dveří a mikrosplínáč pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník. Vestavěná chladicí jednotka; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno vč. 3 ks GN2/1 roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Certifikováno dle CECEd do energetické klasifikační třídy 6. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémům HACCP.	Minimální požadavek na materiál: AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									5	- Kč	21	- Kč
16	Mrazicí skřín s plnými dveřmi, 670 litrů, -22/-15°C, GN 2/1, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI; zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čistícím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu. Zobrazování alarmových stavů na displeji. Nucená cirkulace vzduchu 75mm silná pěnová polyuretanová izolace. Zaměnitelné panty dveří, zámeček dveří a mikrosplínáč pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník. Vestavěná chladicí jednotka; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -22/-15°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno vč. 3 ks GN2/1 roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Certifikováno dle CECEd do energetické klasifikační třídy 6. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémům HACCP.	Minimální požadavek na materiál: AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									3	- Kč	21	- Kč
SKLAD SUCHÝCH POTRAVIN m.č.1.19														
20	Regál 4 pozinkované police, nosnost jedné regálové police při plošném zatížení max. 150 kg, stojiny regálů jsou opatřeny plastovými patkami, stojiny mají profil L o stranách min. 37 mm a tloušťky min. 2 mm, police jsou ohraněny do tvaru G a mají čelní výšku min. 45 mm, přestavitelnost polic je min. 25 mm.								0		6	- Kč	21	- Kč
SKLAD KONZERV m.č.1.18														
21	Regál 4 pozinkované police, nosnost jedné regálové police při plošném zatížení max. 150 kg, stojiny regálů jsou opatřeny plastovými patkami, stojiny mají profil L o stranách min. 37 mm a tloušťky min. 2 mm, police jsou ohraněny do tvaru G a mají čelní výšku min. 45 mm, přestavitelnost polic je min. 25 mm.								0		3	- Kč	21	- Kč
SKLAD CHEMIE m.č.1.14														
22	Regál 4 pozinkované police, nosnost jedné regálové police při plošném zatížení max. 150 kg, stojiny regálů jsou opatřeny plastovými patkami, stojiny mají profil L o stranách min. 37 mm a tloušťky min. 2 mm, police jsou ohraněny do tvaru G a mají čelní výšku min. 45 mm, přestavitelnost polic je min. 25 mm.								0		2	- Kč	21	- Kč
HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY m.č.1.21														

24	Pracovní stůl, spodní roštová police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			870	700	900						1	- Kč	21	- Kč
25	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjímatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			1490	500	1700						1	- Kč	21	- Kč
27	Chladicí box -2+2°C. Skládá se z panelů s 60mm silnou polyuretanovou pěnovou izolací o vysoké hustotě. Vnitřní a vnější povrch stěn z galvanizované oceli s povrchovou úpravou nátěrem odolným proti poškrábání. Vnitřní pochozí podlaha z galvanizované oceli s povrchovou úpravou z odolného, protiskluzového šedého plastu. Spojování pomocí rychloupínacích zámkových spojů vyrobených z vysoce odolných kompozitních materiálů. 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	1750	2150	0,85					1	- Kč	21	- Kč
28	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjímatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			1590	400	1700		0				1	- Kč	21	- Kč
29	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjímatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			990	500	1700		0				1	- Kč	21	- Kč
31	Mýcí stůl se 2 dřezy 600x500x300mm, 1400mm, spodní roštová police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			1400	700	900		0				1	- Kč	21	- Kč
31.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm. Keramické kartuše				800	465	1400		0				1	- Kč	21	- Kč
32	Vozík namáčecí / mobilní dřez, vana 600x500x300, 4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			760	610	610		0				1	- Kč	21	- Kč

34	Škrabka brambor. Výkonnost stroje: min. 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 vč. lapače slupek.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			800	750	950	0	0,75		1	- Kč	21	- Kč
VARNA m.č.1.25												- Kč	21	- Kč
PŮ ČISTÉ PŘÍPRAVY ZELENINY												- Kč	21	- Kč
40	Pracovní stůl se zadním límcem, police, blok 3 zásuvek	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			1600	700	900		0		1	- Kč	21	- Kč
41	Skříňka nástěnná - posuvné dveře, nerez	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			1600	350	600		0		2	- Kč	21	- Kč
42	Voděodolná kompaktní digitální váha 5kg s integrovaným displejem. provozem na síť i baterie. LCD displej, dvourozsohová, funkce: tárování, nulování, HOLD, automatické vypínání, indikace vybití baterie. Váživost: 2,5/5 kg, délka: 1/2 g. Rozměr vážní plochy min. (mm) 230x190. Napájení AC 230V nebo alternativní napájení s baterie. Provedení (materiál) plast. Provedení vážní plochy nerez. Provedení konstrukce plast. Prostedí suché,prašné,ylhké, stříkající voda, chemicky agresivní. Umístění displejů na těle váhy. Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření. Provozní teplota -10°C » +40°C. Krytí IP 65.				260	285	135	0,1	0		1	- Kč	21	- Kč
43	Mycí stůl s 1 dřezem 500x500x300mm, 700mm	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			700	700	900		0		1	- Kč	21	- Kč
43.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm. Keramické kartuše				800	465	1400		0		1	- Kč	21	- Kč
45	Pracovní stůl, 2x spodní police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			1600	700	900				1	- Kč	21	- Kč
46	Chladicí skříň s plnými dveřmi, 670 litrů, -2+10°C, GN 2/1, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI; zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikorozního materiálu odolného vůči čisticím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu. alarmové stavy zobrazovány na displeji. Nucená cirkulace vzduchu. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace. Zaměnitelné panty dveří, zámeček dveří a mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník. Vestavěná chladicí jednotka; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno vč. 3 ks GN2/1 roštových polic a 3 páry nerezových vodicích listů. Certifikováno dle CECEC do energetické klasifikační třídy 6. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémů HACCP.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			710	835	2050	0,21	0		1	- Kč	21	- Kč
47	Kráječ zeleniny. Indukční asynchronní motor; nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém - brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky. Kryt motorového bloku celokovový. 2 rychlosti (375/750 ot./min.). Automatická nerezová krouhací hlava s násypným ootvorem. mechanická hlava s přítláčnou pákou (1x kruhový plnicí otvor o ploše min. 238 cm2, objem násypky 4,2 l; 1x trubcový otvor o průměru min. 58 mm). Pojistný podstavec na GN 1/1. Výkon až 700kg/hod.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			395	865	1270		1,1		1	- Kč	21	- Kč
JÍDELNA ZAMĚŠTNANČŮ m.č.1.24												- Kč	21	- Kč

48	Chladicí skříň s mrazícím prostorem, automatické odtávání, termostat, police z tvrzeného skla, přihrádka na lahve ,nastavitelné nožky, zaměnitelné otevírání dveří, objem chladničky min. 175l, objem mrazničky min. 17l. Mrazicí výkon (kg / 24 hod.): 2.				540	560	1235	0,3				1	- Kč	21	- Kč
50	Jídelní stůl (světle šedé podnoží); barva desky: světle šedá; materiál desky: laminovaná dřevotříška, tl. 18 mm; materiál podnoží: kov; barva podnoží: světle šedá RAL 7035; 2mm ABS hrana, vyrovnávací šrouby, povrchová úprava práškovým lakem.				1800	800	745					1	- Kč	21	- Kč
50.1	Plastová jídelní židle; barva sedáku: modrá; barva opěradla: modrá; barva konstrukce: chrom; materiál sedáku: polypropylen; materiál opěradla: polypropylen; materiál konstrukce: chromovaná ocel; nosnost: 110 kg; rozměry sedáku š x h: 40 x 43 cm; výška sedáku: 44 cm; výška opěradla: 36 cm; stohovatelná.				470	455	800					6	- Kč	21	- Kč
PŘÍPRAVA MASA m.č.1.23															
54	Pracovní stůl, spodní police, 2x zásuvka	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			1800	700	900					1	- Kč	21	- Kč
55	Řeznický špalek s podstavcem, polyetylenový porcovací blok min. 80mm	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			600	600	750		0			1	- Kč	21	- Kč
56	Skříňka nástěnná - posuvné dveře, nerez	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			1100	350	600		0			2	- Kč	21	- Kč
57	Pracovní stůl se zadním límcem, spodní police, blok 3 zásuvek	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			2200	700	900		0			1	- Kč	21	- Kč
58	Voděodolná kompaktní digitální váha 5kg s integrovaným displejem. provozem na síť i baterie. LCD displej, dvourozsohová, funkce: tárování, nulování, HOLD, automatické vypínání, indikace vybití baterie. Váživost: 2,5/5 kg, dílek: 1/2 g. Rozměr vážní plochy (mm) 230x190. Napájení AC 230V nebo alternativní napájení na baterii. Provedení (materiál) plast. Provedení vážní plochy nerez. Provedení konstrukce plast. Prostředí suché,prašné,vlhké, stříkající voda, chemicky agresivní. Umístění displejů na těle váhy. Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření. Provozní teplota -10°C » +40°C. Krytí IP 65.				260	285	135	0,1	0			1	- Kč	21	- Kč
59	Mycí stůl s 1 dřezem 500x500x300mm, 700mm	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			700	700	900		0			1	- Kč	21	- Kč
59.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.Keramické kartuše				800	465	1400		0			1	- Kč	21	- Kč

61	Chladicí skříň s plnými dveřmi, 670 litrů, -2+10°C, GN 2/1, vnitřní a vnější konstrukce z nerezové oceli 430 AISI; zadní vnější panel z galvanizované oceli, spodní vnější panel z antikoroziho materiálu odolného vůči čisticím prostředkům. Digitální ovládací panel s teplotním displejem a tlačítky pro nastavení a možnosti i manuální aktivace odmrazovacího cyklu, alarmové stavy zobrazovány na displeji. Nucená cirkulace vzduchu. 75mm silná pěnová polyuretanová izolace. Zaměnitelné panty dveří, zámečkové dveří a mikrosplínač pro vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Skrytý výparník. Vestavěná chladicí jednotka; automatické odmrazování s následným odpařením kondenzátu. Provozní teplota: -2/+10°C. Pro okolní teplotu do +43°C. Chladivo v chladicím okruhu: R134a. Dodáváno vč. 3 ks GN2/1 roštových polic a 3 párů nerezových vodicích lišt. Certifikováno dle CECEC do energetické klasifikační třídy 6. Příprava pro napojení konektoru RS485 k usnadnění připojení ke vzdálenému počítači a integrovaným systémů HACCP.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			710	835	2050	0,21	0		1	- Kč	21	- Kč
62	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjimatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			790	500	1700		0		1	- Kč	21	- Kč
63	Univerzální hnětač a šlehací stroj. Základní výbava: kotlík 60 l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a Stop tlačítkem. 3 Rychlost Příslušenství: mlýnek na maso.				720	720	1300		2,25		1	- Kč	21	- Kč
PŮ PŘÍPRAVY DIET														
73	Pracovní stůl, spodní police, 1x zásuvka	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			1300	700	900				1	- Kč	21	- Kč
PŮ PŘÍPRAVY TĚSTA														
74	Kráječ knedlíků, rozeč 12mm. Vybaven bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou. Spouští se tlačítkem a po rozplátkování se automaticky vypne. Součástí stroje je STOP tlačítko. Základní výbava ocelové nože.				600	600	630	0,25			1	- Kč	21	- Kč
75	Pracovní stůl, 2x spodní police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			1300	700	900				1	- Kč	21	- Kč
76	Pracovní stůl, spodní police, blok 3 zásuvek	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			2000	700	900		0		1	- Kč	21	- Kč
77	Voděodolná kompaktní digitální váha 5kg s integrovaným displejem. provozem na síť i baterie. LCD displej, dvourozsohová, funkce: tárování, nulování, HOLD, automatické vypínání, indikace vybití baterie. Váživost: 2,5/5 kg, dílek: 1/2 g. Rozměr vážní plochy (mm) 230x190. Napájení AC 230V nebo alternativní napájení na baterie. Provedení (materiál) plast. Provedení vážní plochy nerez. Provedení konstrukce plast. Prostorů suché,prašné,vlhké, stříkající voda, chemicky agresivní. Umístění displeje na těle váhy. Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření. Provozní teplota -10°C » +40°C. Krytí IP 65.				260	285	135	0,1	0		1	- Kč	21	- Kč

78	Mycí stůl s 1 dřezem 500x500x300mm, 700mm	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.									700	700	900		0	1	- Kč	21	- Kč	
78.1	Stojánková páková baterie. Keramická kartuše														0	1	- Kč	21	- Kč	
79	Dělička těsta elektrická, hlava stroje je výklopná, snadné mytí nožů. Pojízdné provedení. Počet porcí 36, velikost jedné porce 35 -100 g.										410	510	1310	0,75	0	1	- Kč	21	- Kč	
80	Univerzální hnětači a šlehači stroj. Základní výbava: kotlík 60 l, metla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládní s časovačem, signalizací a Stop tlačítkem. 3 Rychlosti										720	720	1300		2,25	1	- Kč	21	- Kč	
82	Stůl nerezový bez lemu, celoopláštěný, přední dvířka se zámkem, police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.									1350	700	900			1	- Kč	21	- Kč	
83	Elektrický varný kotel, elektrické sklápění nádoby, užitná kapacita 200 litrů(skutečný vařený obsah při použití mixovacího příslušenství v kotli). Celonerezové provedení. Vnitřní plášť kyselín odolný - nerezová ocel AISI316. Teplotní rozsah od 0 do 120° C. Pracovní tlak v plášti min. 1 bar. Automatické napouštění vody. Elektronické ovládní+časovač. Digitální displej zobrazující teplotu. Možnost vyjmout rameno se stěrky. Rameno a stěrky odolné vůči stříkající vodě IPX6. Rychlost otáčení ramene nastavitelná od 20 do 110 otáček za minutu. Bezpečnostní prvky zabírající běhu mixéru při otevřeném víku kotle. Odmíratelné víko kotle. Bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin). Ruční sprcha pro sanitaci kotle. Izolovaný dvojitý plášť. Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze. Bezpečnostní vypínač. Automatické čištění nádoby kotle, 2 mícháči programy+program se zpětným chodem mixéru. Motor mixéru minimálně výkon: 1,5kW(mixování bramborové kaše), nástavec pro mixování bramborové kaše.										1360	940	1040		31,5	1	- Kč	21	- Kč	
84	Plynový sporák se čtyřmi otevřenými hořáky (3x6kW a 1x10kW). Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky min. 2mm. Litinové sporákové mřížky. Zapalování pomocí chráněného věcného plamínku. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku dodávky plynu. Konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Ochrana proti průniku vody: min. IPX5	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									800	930	250		0	28	1	- Kč	21	- Kč
84a	Elektrický sporák se sklokeramickou varnou deskou, 2 dvouokruhové varné zóny o průměru min. 300mm. Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky min. 2mm. Síla sklokeramické desky min. 6mm. Světelná indikace zbytkového tepla. Ergonomické umístění ovládacích prvků trouby na hlavním, vrchním ovládacím panelu. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Ochrana proti průniku vody min. IPX5.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									400	930	250		6,8	1	- Kč	21	- Kč	
85	Chlazená podstavba (-2°/+10°C), 2 velké nerezové zásuvky, chladič R404a, automatické odtávání - indikace probíhající odtávání na hlavním panelu, šířka 1200mm, stavitelné nohy (nerez AISI304).	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									1200	900	600		0,5	1	- Kč	21	- Kč	
86	Neutrální modul na otevřené podstavbě, s uzavřeným předním panelem, šířka modulu 400mm. Celonerezová konstrukce, síla vrchní desky 2mm.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									400	930	850			3	- Kč	21	- Kč	
89	Pracovní stůl, spodní police, 1x zásuvka	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.									1000	700	900			1	- Kč	21	- Kč	

90	Multifunkční varné zařízení 2x 150l. Využitelná kapacita dle DIN 18857 min. 2x 150l; elektrická energie : 50kW/400V (+/- 10%); Ochrana proti vodě min. IPX6; ovládání: dotykovou barevnou obrazovkou v češtině, nouzové tlačítko stop pro vypnutí pánve,USB vstup, programování varných postupů; základní funkce: vaření 30 - 100°C; smažení/pečení 100 - 300°C; fritování 140 - 180°C v koších; vaření ve varných koších, vaření ve varných koších v páře,samostatně ovládané 3 varné zóny v každé vaně (teplota a čas); vřelková pokrmová sonda; navinovací sprcha pro obě vany; elektrické sklápění van; vypouštění van bez sklápění do odpadu; integrované automatické napouštění vody do van s nastavením množství vody na litr; automatické vyprazdňování připravovaného tekutého obsahu van s nastavením množství s přesností na litr; rameno pro varné a fritovací koše; elektrické sklápění víka a van; základní příslušenství : varné koše na vaření produktů ve vodě (pokrývající celý půdorys dna), rošt na dno pánve pro zamezení kontaktu potravin s dnem pánve (rošty - pokrývající celý půdorys dna), 1x špachtle na obracené tuhého produktu, 1x scezovací síť.Automatický mycí systém obou van pánve.				3100	915	1100			52,1		1	- Kč	21	- Kč
94	Plynový konvektomat 20GN 1/1. Ovládání pomocí dotykového displeje(čeština). Bojlerový vývin páry.Varné procesy(zařízení automaticky upravuje program v průběhu procesu vaření dle vstupního množství a teploty potravin) Konvektomatu se třemi provozní režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento. Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů. Online nápověda - příručka k obsluze. Systém automatického čištění varného prostoru a parního generátoru, automatická detekce stupně znečištění, automatické odvápnování. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, integrovanou funkci uzavírání vody. Automatické zobrazení servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením. 300 libovolně volitelných programů s 10 kroky. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kynutí. Funkce - rychlé zchlazení varného prostoru. Předvolba okamžiku spuštění - nastavení data a času. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty, Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odstředivé odlučování tuku bez tukového filtru. Zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru.Zařízení je certifikováno pro vaření bez obsluhy.				880	790	1780			0,5	44	1	- Kč	21	- Kč
95	Elektrický konvektomat 20GN 1/1. Ovládání pomocí dotykového displeje(čeština). Bojlerový vývin páry.Varné procesy(zařízení automaticky upravuje program v průběhu procesu vaření dle vstupního množství a teploty potravin) Konvektomatu se třemi provozní režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na 1 procento. Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů. Online nápověda - příručka k obsluze. Systém automatického čištění varného prostoru a parního generátoru, automatická detekce stupně znečištění, automatické odvápnování. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, integrovanou funkci uzavírání vody. Automatické zobrazení servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením. 300 libovolně volitelných programů s 10 kroky. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kynutí. Funkce - rychlé zchlazení varného prostoru. Předvolba okamžiku spuštění - nastavení data a času. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty, Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odstředivé odlučování tuku bez tukového filtru. Zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru.Zařízení je certifikováno pro vaření bez obsluhy.				880	790	1780			37		1	- Kč	21	- Kč
96	Náhradní zavazací vozík ke konvektomatu 20GN 1/1	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			520	810	1720			0		1	- Kč	21	- Kč
97	Náhradní zavazací vozík ke konvektomatu 20GN 1/1	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			0	0	0			0		1	- Kč	21	- Kč
98	Pracovní stůl, spodní police	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			2000	700	900			0		1	- Kč	21	- Kč

99	Banketový vozík vyhříváný. Vozíky je vyroben z nerezové oceli 18/10 v hygienickém provedení HS. Dvoustěnné, izolované, vyhříváné pomocí topného tělesa a ventilátoru se zvlhčováním, vyjimatelné při čištění. Ochrana IP X4. Uložení roštů nebo gastronádob na 11 párech hlubokotažených vsunů s výškovým rozstupem 115 mm. Digitální nastavení teploty od + 30 do + 90°C s přesností na 1°C. Indikace pomocí LED displeje, doba nahláží do 20 min. Dvoustěnné, izolované dveře s celoobvodovým, těsněním otočitelné o 270° s aretací a pojistkou proti otevření dveří. Samozavíratelný dvoupolohový uzamykatelný zámek. Na bočních stranách umístěna 4 madla. Distanční prvek na zadní stěně pro optimální rozvod vzduchu. Kolečka Ø160 mm s ochrannou protikorozi, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou. Kapacita: 11 GN 2/1 - 100 nebo 11 roštů GN 2/1.	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301)			840	945	1920	2,2			1	- Kč	21	- Kč
100	Banketový vozík vyhříváný. Vozíky je vyroben z nerezové oceli 18/10 v hygienickém provedení HS. Dvoustěnné, izolované, vyhříváné pomocí topného tělesa a ventilátoru se zvlhčováním, vyjimatelné při čištění. Ochrana IP X4. Uložení roštů nebo gastronádob na 11 párech hlubokotažených vsunů s výškovým rozstupem 115 mm. Digitální nastavení teploty od + 30 do + 90°C s přesností na 1°C. Indikace pomocí LED displeje, doba nahláží do 20 min. Dvoustěnné, izolované dveře s celoobvodovým, těsněním, otočitelné o 270° s aretací a pojistkou proti otevření dveří. Samozavíratelný dvoupolohový uzamykatelný zámek. Na bočních stranách umístěna 4 madla. Distanční prvek na zadní stěně pro optimální rozvod vzduchu. Kolečka Ø160 mm s ochrannou protikorozi, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou. Kapacita: 11 GN 2/1 - 100 nebo 11 roštů GN 2/1.	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301)			840	945	1920	2,2			1	- Kč	21	- Kč
101	Vozík regálový na 34 GN 1/1. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Rám ze svařovaných profilů 25x25mm. Vodicí lišty s patry po 75mm, ve tvaru "C" zamezující naklonění nádob při zakládání, se zvýšením na koncích. Vhodné pro GN nádoby 1/1, 1/2 a 1/3. 4 otočná kolečka (z toho 2 s brzdou) o prům.125mm s plastovými nárazníky.	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			810	615	1590		0		5	- Kč	21	- Kč
PŮ MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ														
104	Namáčecí stůl 1 dřež 1000x500x250mm, 1200mm, spodní roštová police	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			1200	700	900		0		1	- Kč	21	- Kč
104.1	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm. Keramické kartuše				800	465	1400		0	0	1	- Kč	21	- Kč
105	Granulová myčka černého nádobí, s kapacitou minimálně 6GN1/1-6S na jeden mycí cyklus, včetně příslušenství k mytí hrnců, pánvi, naběraček, metel, tácu, vik gastronádob, gastronádob velikosti GN 1/1 - GN 1/9, náplň granulí ve stroji k mytí minimálně 8kg, atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru, elektronický ovládací panel, minimálně 2 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 2 mycí programy mytí bez granulí, veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli aisi 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli aisi304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v boileru, připojení na studenou vodu. Ochrana proti vodě IPX5. Provedení pro připojení na teplou vodu.				944	985			11,5		1	- Kč	21	- Kč
106	Regál. 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjimatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			990	500	1700		0		3	- Kč	21	- Kč
SKLAD DKP m.č.1.13														
108	Servírovací vozík, 3polcový, s držádky, max.nosnost 150 kg. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Rám ze svařovaných kulatých profilů o prům.25 mm. Bezešvé police s protihlukovou úpravou a dvakrát zahnutými okraji jsou přivařeny k rámu. Madlo na obou stranách je prodloužením konstrukce rámu. 4 otočná kolečka (z toho 2 s brzdou) o prům.125 mm s plastovými nárazníky. Max.celková nosnost: 150 kg rovnoměrně rozloženo.	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			995	695	915		0		2	- Kč	21	- Kč
VÝDEJ JÍDEL m.č.1.26														
109	Vyhříváný zásobník na talíře 2-tubusový, možnost vložení všech tvarů nádobí: kulaté až do průměru 33 cm, čtvercové, obdelníkové, IPX 5, kapacita 160 talířů, regulace teploty v rozsahu 30 - 110°C. Zásobník umožňuje úplné vyjmutí obou šachet pro lepší čištění, nastavení pružin a servisní přístup. Jeden polykarbonátový kryt při výdeji lze zavést na madlo vozíku.	Minimální požadavek na materiál: AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			1076	520	1030	1,2	0		3	- Kč	21	- Kč

110	Výdejní vyhřívání vozík (bez GN)- kapacita 3 x GN 1/1, 3 samostatně vyhříváné vany, suchý ohřev, plynulá regulace teploty v rozmezí 30 - 95 C, dvoupášťové izolované provedení pojízdná vana je převážně vyrobena z nerezové oceli, 3 samostatně ohříváné a regulovatelné vany pro GN1/1 (teplota), ve spodní části police, 4 otočná kolečka průměr 125mm z toho 2 s brzdou.minimální teplota pro udržování jídla je 70°C, pod každou vanou samostatný výpustný kohout, spodní police	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			1275	715	930	2,1	0		2	- Kč	21	- Kč
111	Salátový bar, 4 chlazené vany, přístupná ze strany obsluhy i strážníka. Nástavba vitrína se třema policema, na předem naporcované saláty v miskách přímo k odběru.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			1600	750	900	0,4	0		1	- Kč	21	- Kč
111.1	Lowerator na koše s miskama - pro zásobu misek na salát. Otevřený, kde prázdné koše z vrchní plošiny s odkládají na spodní plošinu.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).									1	- Kč	22	- Kč
112	Nerezová pojezdová dráha	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			8700	350	50		0		1	- Kč	21	- Kč
113	Výrobek a vířič chlazených nápojů 3x14l. Polykarbonátové nádoby. Šnekový systém víření. Snadné dávkování samoobslužným kohoutem vybaveným těsněním. Pracovní teplota +2+8°C.				600	480	800	0,53	0		1	- Kč	21	- Kč
114	Termos 20 l s vodomírou na horké a studené nápoje, dvoupášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapajícím kohoutkem.							0	0		2	- Kč	21	- Kč
115	Zásobník na koše-lowerator; otevřený provedení; kapacita 6 košů 115 mm nebo 10 košů 75 mm; rozměr plošiny 536x536 mm.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			815	545	930		0		1	- Kč	21	- Kč
116	Zásobník na příbory a tácy. 4ks GN 1/4-150 z 1/2 kryté plexisklem. Kapacita 120ks podnosů.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			900	615	1230		0		1	- Kč	21	- Kč
117	Výdejní vyhřívání vozík (bez GN)- kapacita 2 x GN 1/1, 2 samostatně vyhříváné vany, suchý ohřev, plynulá regulace teploty v rozmezí 30 - 95 C, dvoupášťové izolované provedení pojízdná vana je převážně vyrobena z nerezové oceli, 2 samostatně ohříváné a regulovatelné vany pro GN1/1 (teplota), ve spodní části police, 4 otočná kolečka průměr 125mm z toho 2 s brzdou.minimální teplota pro udržování jídla je 70°C, pod každou vanou samostatný výpustný kohout, spodní police	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			936	714	933	1,4			1	- Kč	21	- Kč
117.1	Zásobník neutrální loweratorový jednotubusový na polévkové misky / talíře.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			554	520	1030				1	- Kč	21	- Kč
118	Stůl s dřezem 400x400x250, spodní police, blok 3 zásuvek	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily. Hygienické provedení dřezu se zaoblenou nádobou bez viditelných svárů.			1800	700	900		0		1	- Kč	21	- Kč
118.1	Stojánková páková baterie. Keramická kartuše										1	- Kč	21	- Kč
119	Překapávač vody a čaje. 1 průtoková jednotka, 2 zásobníky s výpustným kohoutkem. Objem zásobníku: 20 l (s vodomírou na horké a studené nápoje, dvoupášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapajícím kohoutkem). Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 20 l. Výkonová kapacita: 90 l/hod. Doba překapávání: 14 min / 20 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka.				575	390	945		9,12		1	- Kč	21	- Kč

120	Chladicí skříň 400l, 0+10°C. Vnější konstrukce z nerez oceli, zadní opláštění z galvanizované oceli. vnitřní konstrukce z plastu s oblymi rohy a s předlisovanými zásuvy. 1 prosklené pravé dveře se zámek s možností záměny pantů na místě. polyuretanová izolační pěnová výplň 45mm o vysoké hustotě, cyklopentan jako hnací plyn. výškové stavitelné nohy min.150mm. vestavěná chladicí jednotka. vnitřní cirkulace vzduchu. chladicí médium: r134a. digitální ovládací panel se zobrazením teploty, automatické odtávání s řízenou teplotou výparníku s odpařením kondenzátu, pro provoz s okolní teplotou 43°C. dodávka vč. 4 ks roštů 600x400 mm.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).										1	- Kč	21	- Kč	
VÝDEJ JÍDLONOSIČŮ m.č.1.28																
121	Výdejní vyhřívání vozík (bez gn)- kapacita 3 x GN 1/1, 2 samostatně vyhřívané vany, suchý ohřev, plynulá regulace teploty v rozmezí 30 - 95 C, dvoupášťové izolované provedení pojízdná vana je převážně vyrobena z nerezové oceli, 2 samostatně ohřívání a regulovatelné vany pro GN1/1 (teplota), ve spodní části police, 4 otočná kolečka průměr 125mm z toho 2 s brzdou.minimální teplota pro udržování jídla je 70C , pod každou vanou samostatný výpustný kohout, spodní police	Izolace mezipláště provedena polyuretanovou pěnou. Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301), vany provedeny bez vydtelných svárů, vana v radiusovém provedení pro snadné čištění a vysoký stupeň hygieny,											1	- Kč	21	- Kč
124	MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ m.č.1.27 Servisovací vozík, 3polcový, s držadly, max.nosnost 150 kg. Konstrukce z nerez oceli AISI304. Rám ze svařovaných kulatých profilů o prům.25 mm. Bezešvé police s protihlukovou úpravou a dvakrát zahnutými okraji jsou přivařeny k rámu. Madlo na obou stranách je prodloužením konstrukce rámu. 4 otočná kolečka (z toho 2 s brzdou) o prům.125 mm s plastovými nárazníky. Max.celková nosnost: 150 kg rovnoměrně rozloženo.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).											1	- Kč	21	- Kč
125	Mobilní nádoba na odpady s víkem, 30 l	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).											2	- Kč	21	- Kč
126	Vozík pojízdný na namáčení přiborů pro koš 500 x 500 mm - Nerezové provedení, svařovaná vana umožňuje vložení mycího koše 500 x 500 mm do vodní lázně, průměr koleček 125 mm, dvě brzděná, výpustní ventil dna vany												1	- Kč	21	- Kč
127	Třídící stůl s nástavbou na koše, otvor na shoz zbytků, prolis na koše a spádovaná vana směrem k myčce, napojení na odpad.	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.								900+nástavba			1	- Kč	21	- Kč
129	Vstupní válečkový stůl na 2 koše - Celonerezové provedení s válečky a vanou, délka stolu pro 3 mycí koše. Oplachová sprcha s vyvažovacím raménkem												1	- Kč	21	- Kč
130	Tunelová myčka - tunelová myčka dvounádržová, kapacita dle DIN 10510 minimálně 80 košů/hodinu, minimální rozsah rychlostí mytí nastavitelné obsluhou - 3: 70 /80(DIN10510)/240 košů/hodinu, čistá vstupní výška min. 440 mm, využitelná vstupní šířka 500 mm, dvouplášťové izolované provedení včetně tepelné a hlukové izolace, odnímatelné dveře, centrální vypouštění, konstantní rovnoměrný posun koše v myčce, samovyprazdňovací mycí čerpadla, odnímatelná mycí ramena bez použití nářadí, všechna mycí ramena stejná, mycí stroj automaticky eliminuje mezery mezi koši v mycím stroji, automatické zastavení mycích čerpadel pokud je myčka bez mycích košů, mycí stroj minimálně ve složení: hlavní mycí zóna, oplachová zóna, délka hlavní mycí zóny minimálně 900 mm, objem mycího tanku minimálně 100l, teplota dle din 10510 55 - 65 °c, výkon mycího čerpadla minimálně 1,5 kw, zóna dvojitého závěrečného oplachu s recirkulačním oplachem, množství spotřebované vody na jeden koš je 1,4 litru, délka zóny závěrečného dvojitého oplachu minimálně 580 mm, oplachové čerpadlo - atmosferický bojler,výkon oplachového čerpadla minimálně 0,1 kw, jednoduchý kontrolní panel, haccp s ukládáním dat, připojení možné pomocí počítače, rekuperace s účinností minimálně 17kw, spotřeba vody za hodinu maximálně 115l, konstantní spotřeba oplachové vody na 1 koš maximálně 1,5l, plně elektronické ovládání s textovým displejem v českém jazyce. bezpečnostní vypínač na ovládacím panelu. Automatický záznam historie mytí(HACCP) teplota, průtok vody. Systém vnitřního blokování ohřevu, umožňující snížit maximální okamžitý příkon myčky na 23,6kW												1	- Kč	21	- Kč
131	Transportní vozík na 6 mycích košů	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301)											1	- Kč	21	- Kč
132	Zásobník na tácy; otevřené provedení; kapacita 100 ks podnosů 530x370 mm	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301)											1	- Kč	21	- Kč

133	Nerezový přijímový stůl, spodní police, pracovní deska přesahující jako parapet	Minimální požadavek na materiál : AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301). Minimální síla materiálu pracovní desky 1,2mm. pracovní deska není podlepena dřevotřískou ani jiným materiálem obsahující dřevo, je vyztužena nerezovými profily.			2000	600	900							1	- Kč	21	- Kč
134	Nerezová pojezdová trubková dráha	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			2500	350								1	- Kč	21	- Kč
135	Sušicí zóna pro tunelovou myčku nádobí pro přímou instalaci izolovaná Připojení sušicí zóny přes myčku, délka sušicí zóny min. 600 mm, výkon ohřevu min.3 kW, celkový příkon max. 4,5 kW.	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			605	536	900		3,3					1	- Kč	21	- Kč
136	Výstupní válečkový stůl na 3 koše - Celonerezové provedení s válečky a vanou, délka stolu pro 3 mycí koše.				1620	605	890							1	- Kč	21	- Kč
137	Regál, 4 plastové perforované police, stojiny eloxovaný hliník, nosnost 100kg/m2 na polici. Pojízdné provedení.	Plastové police jsou snadno vyjimatelné a jejich rozměr umožňuje mytí v průmyslových myčkách nádobí v koši o rozměru 500x500x110mm			1590	500	1700							1	- Kč	21	- Kč
138	Výdejní nerezová maska, parapet š=300mm, hygienické zákryty na míru podle uspořádání vozíků (montáž při realizaci)	Minimální požadavek na materiál : AISI 430 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301).			2800	300	900							2	- Kč	21	- Kč
140	Svařovaná šatní skříň. Šatní skříň se skládá ze dvou samostatně uzamykatelných oddílů; materiál: ocelový plech; šířka oddílů: 30 cm; typ zámku: otočný; barva: šedá RAL 7035; barva dveří: modrá RAL 5005; vybavení: police, tyč na ramínka, háček.				600	500	1800							10	- Kč	21	- Kč
141	Položky nezakresleny do výkresu - náklady na bankovní záruku dle SOD													1	- Kč		
142	Demontáž stávající gastrotechnologie včetně nábytku (sporák plynový 3ks, kotel plynový kulatý 150l 2ks, kotel plynový hranatý 250l 1 ks, kotel elektrický 150l 1ks, plynová stolička 4ks, pracovní stůl 10ks, třítroubová pec TP30 2ks, myčka nádobí průběžná pokloповá 1ks, vozík pro výdej stravy 3GN 1/1 3ks, vozík pro přehřev nádobí 2ks, konvektomat 20GN 1/1 1 ks, chladič/mrazicí skříň 700l 8ks, ostatní běžné vybavení kuchyně - pomocné vozíky, odkládací plochy, jiné položky jinde nespec.) včetně odvozu a likvidace													1	- Kč	21	- Kč

Dodávka včetně transportu na místo instalace, instalace, odzkoušení, revize, zaškolení obsluhy a nezbytných stavebních připomocí

- Kč - Kč

Součástí celkové ceny mimo standardního zaškolení obsluhy je také zaškolení obsluhy kuchařem u položek 90, 94, 95, který má oprávnění výrobce takového zaškolení provádět v rozsahu 8hodin na každou položku.

Součástí celkové ceny je asistence - účast na vaření v rozsahu 2 pracovních dnů 1 kuchaře a 1 servisního technika při plném provozu kuchyně.

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

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

Žlutě označená pole je dodavatel povinen vyplnit !

Krycí list nabídky	
1. Název veřejné zakázky	
Gymnázium Pardubice, Mozartova - dodávka gastrotechniky	
2. Identifikační a kontaktní údaje dodavatele	
Obchodní firma / Název:	
Právní forma:	
IČ:	
Sídlo / místo podnikání:	
E-mail:	
Tel. / fax:	
Kontaktní osoba:	
3. Osoba oprávněná jednat za dodavatele	
Titul, jméno, příjmení:	
Funkce:	
Datum podpisu:	
Podpis oprávněné osoby:	