



**Pardubický kraj**

**Krajský úřad**

Komenského náměstí 125, Pardubice 532 11

č. j. KrÚ 915/2018

## **ZADÁVACÍ DOKUMENTACE**

(dále též jako „ZD“)

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 „ZZVZ“)

**„SOŠ a SOU Polička – 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: P18V00000005  
Profil zadavatele: <https://zakazky.pardubickykraj.cz/>  
<https://zakazky.pardubickykraj.cz/vz00001391>

## 2 PŘEDMĚT PLNĚNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

---

### Předmět veřejné zakázky

Předmětem veřejné zakázky je dodávka gastrotechniky pro výuku oboru řezník-uzenář pro projekt realizovaný v rámci Integrovaného regionální operačního programu 2014 – 2020, s názvem „SOŠ a SOU Polička - přístavba a vybavení odborných učeben“, registrační číslo projektu CZ.06.2.67/0.0/0.0/16\_050/0002562.

Podrobnější informace jsou obsaženy v technických specifikacích předmětu plnění, které tvoří přílohy č. 5 zadávací dokumentace.

### Klasifikace předmětu veřejné zakázky (CPV)

39221000-7 Kuchyňské zařízení

## 3 PŘEDPOKLÁDANÁ HODNOTA VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

---

Předpokládaná hodnota veřejné zakázky je: 2 809 000,- Kč bez DPH

## 4 DOBA A MÍSTO PLNĚNÍ VEŘEJNÉ ZAKÁZKY

---

### Předpokládaná doba plnění

Předpokládaný termín plnění: do 4 měsíců od obdržení výzvy objednatele. Zadavatel předpokládá plnění v období nejpozději VIII. 2018.

### Místo plnění veřejné zakázky

Areál Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Polička, Čs. armády 485  
572 01 Polička

## 5 POŽADAVKY NA KVALIFIKACI DODAVATELŮ

---

Veškeré doklady prokazující splnění kvalifikace postačí v nabídce předložit v prosté kopii. Dodavatel může dle § 86 odst. 2 ZZVZ nahradit předložení kvalifikačních dokladů čestným prohlášením. Zadavatel nabízí vzor čestného prohlášení uvedený v příloze č. 1 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) ZZVZ způsobem dle § 75 odst. 1 ZZVZ.

Dodavatel tak předloží:

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

### **5.2 Profesní způsobilost**

Dodavatel prokazuje profesní způsobilost dle § 77 odst. 1 a odst. 2 písm. a) ZZVZ.

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, tj. alespoň „Výroba, obchod a služby neuvedené v přílohách 1 až 3 živnostenského zákona“.

### **5.3 Technická kvalifikace**

a) rozsah a způsob prokázání požadovaných informací a dokladů:

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

b) minimální úroveň:

Dodavatel prokáže toto kvalifikační kritérium, pokud v posledních 3 letech ode dne zahájení zadávacího řízení realizoval (dokončil) alespoň 1 referenční dodávku obdobného předmětu v objemu min. 700 000,- Kč bez DPH. Zadavatel připouští doložit uvedený minimální objem součtem více dílčích referenčních dodávek. Obdobným předmětem se pro účely této ZD rozumí dodávka gastro technologií vč. souvisejícího gastro nábytkového vybavení.

### **5.4 Prokázání kvalifikace prostřednictvím jiných osob**

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

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

### **5.5 Předkládání dokladů**

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

## **6 PROHLÁŠENÍ DLE Z. Č. 159/2006 SB., O STŘETU ZÁJMŮ**

Dodavatel v nabídce předloží čestné prohlášení, že

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

- že neprokazuje svou kvalifikaci prostřednictvím osoby uvedené v předchozí odrážce.

## **7 OBCHODNÍ A PLATEBNÍ PODMÍNKY**

---

### **7.1**

Dodavatel je povinen respektovat obchodní a platební podmínky uvedené v návrhu smlouvy, který tvoří přílohu č. 4 této zadávací dokumentace.

**7.2** Zadavatel stanoví, že součástí nabídky dodavatele nebude podepsaný návrh smlouvy, ale osobou oprávněnou jednat za dodavatele podepsaná akceptace smluvních a obchodních podmínek. Zadavatel nabízí ke splnění tohoto požadavku vzorové čestné prohlášení (příloha č. 3 ZD).

## **8 TECHNICKÉ PODMÍNKY**

---

Technické podmínky vymezující předmět veřejné zakázky jsou uvedeny v příloze č. 5 této zadávací dokumentace.

Projektovou dokumentaci a technickou specifikaci předmětu plnění vypracoval K I P spol. s r.o., Touloucovo nám. 156, Litomyšl-Město, 570 01 Litomyšl.

Dodavatel v nabídce povinně předloží dokumenty (např. technické listy, protokoly o seřízení a přesnosti stroje vydané výrobcem), ze kterých bude zjevné splnění technických parametrů předmětu veřejné zakázky, pokud to povaha dodávaného předmětu pro řádné posouzení splnění technických podmínek vyžaduje.

## **9 POŽADAVKY NA ZPŮSOB ZPRACOVÁNÍ NABÍDKOVÉ CENY**

---

**9.1** Nabídkovou cenu dodavatel uvede v položkovém rozpočtu (příloha č. 5 ZD). Cena včetně DPH je cenou nejvýše přípustnou a zahrnuje v souladu s požadovanou specifikací dodávky veškeré náklady dodavatele vzniklé v souvislosti s realizací předmětu veřejné zakázky. Cena může být měněna pouze v souvislosti se změnou daňových předpisů majících prokazatelný vliv na uvedenou cenu. Ceny musí být uvedeny bez DPH, částka DPH a včetně DPH.

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

## **10 POKYNY PRO ZPRACOVÁNÍ A ČLENĚNÍ NABÍDKY**

---

### **10.1**

Nabídka:

- bude předložena v jednom originále v listinné podobě a 1x v kopii na CD
- bude zpracována v českém jazyce
- 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 písemnou akceptaci smluvních a obchodních podmínek,
- bude obsahovat vyplněný položkový rozpočet
- bude obsahovat doklady, jimiž dodavatel prokazuje splnění podmínek účasti (kvalifikace, prohlášení ke střetu zájmů, doklady k posouzení splnění technických podmínek).

## 10.2

Zadavatel doporučuje dodavatelům, aby zpracovali nabídku v následujícím členění:

- krycí list (příloha č. 7)
- obsah nabídky
- doklady, jimiž dodavatel prokazuje splnění kvalifikace v samostatném svazku (případně čestné prohlášení, příloha č. 1)
- čestné prohlášení dle bodu 6 ZD (prohlášení dle zákona o střetu zájmů, příloha č. 2)
- souhlas se smluvními a obchodními podmínkami (příloha č. 3)
- položkový rozpočet (příloha č. 5)
- kopie technických listů, protokolů, návodů k použití nebo jiných obdobných dokumentů dle bodu 8 ZD

## 11 LHŮTA A MÍSTO PRO PODÁNÍ NABÍDEK, OTEVÍRÁNÍ OBÁLEK

---

### 11.1 Lhůta pro podání nabídky

Nabídku doručte nejpozději do **1. 3. 2018 do 10:00 hod.**

### 11.2 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 zašle informaci, pokud by nabídka nebyla doručena ve lhůtě či způsobem stanoveným v zadávací dokumentaci.

**11.3 Otevírání obálek** s nabídkami se uskuteční dne 1. 3. 2018 od 10:20 hod na Krajském úřadu Pardubického kraje, nám. Republiky čp. 12, č. dveří B2311.

## 12 ZADÁVACÍ LHŮTA

---

Zadavatel stanovuje zadávací lhůtu 90 dní od konce lhůty pro podání nabídek. Účastník zadávacího řízení nesmí po dobu běhu zadávací lhůty ze zadávacího řízení odstoupit.

## 13 PRAVIDLA PRO HODNOCENÍ NABÍDEK

---

Nabídky budou hodnoceny podle jejich ekonomické výhodnosti, a to podle **nejnižší nabídkové ceny vč. DPH**. Nabídkové ceny budou seřazeny od nejnižší po nejvyšší, přičemž hodnocena jako nejvýhodnější bude cena nejnižší.

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

## **14 DALŠÍ PODMÍNKY**

---

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

Zadavatel dle § 104 ZZVZ požaduje, aby vybraný dodavatel před podpisem smlouvy předložil zadavateli:

- pojistnou smlouvu, jejímž předmětem je pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou dodavatelem třetí osobě s minimálním pojistným plněním ve výši 1 000 000,- Kč.

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

---

## **15 PŘÍLOHY ZADÁVACÍ DOKUMENTACE**

---

Nedílnou součástí zadávací dokumentace jsou následující přílohy:

1. Čestné prohlášení o splnění kvalifikace
2. Čestné prohlášení dle bodu 6 ZD
3. Souhlas se smluvními a obchodními podmínkami dle bodu 7.2. ZD
4. Návrh smlouvy
5. Položkový rozpočet – specifikace
6. Technická zpráva
7. Krycí list

V Pardubicích dne 15. 1. 2018

PhDr. Jana Haniková  
pověřená hejtmanem Pardubického kraje  
schváleno usnesením Rady Pardubického kraje dne 15. 1. 2018, č. R/\*\*\*/18

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

Název veřejné zakázky

---

**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**

Identifikační údaje zadavatele

---

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

Identifikační údaje dodavatele

---

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

---

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel splňuje veškeré podmínky kvalifikace požadované zadavatelem v zadávací dokumentaci ze dne 15. 1. 2018, čj. 915/2018.

V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)

Podpis:

**Čestné prohlášení dodavatele**

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

Název veřejné zakázky

---

**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**Identifikační údaje zadavatele

---

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

Identifikační údaje dodavatele

---

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

---

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel

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

V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)

Podpis:



**Čestné prohlášení dodavatele**

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

Název veřejné zakázky

**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**

Identifikační údaje zadavatele

---

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

Identifikační údaje dodavatele

---

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

---

Pro účely zadávacího řízení na veřejnou zakázku „**SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**“ prohlašuji, že shora uvedený dodavatel souhlasí se smluvními a obchodními podmínkami, které byly jako návrh smlouvy přílohou č. 4 zadávací dokumentace a že v případě, kdy bude vybraným dodavatelem, uzavře smlouvu v souladu s takto stanovenými podmínkami.

V (doplň dodavatel) dne (doplň dodavatel)

Podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele:

**Smlouva č. OR/18/ (doplň zadavatel)****na dodávku vnitřního vybavení v rámci projektu  
„SOŠ a SOU Polička – přístavba a vybavení odborných učeben“  
Dodávka gastrotechniky**

uzavřená dle ust. § 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: CZ 70 89 28 22  
zastoupený: JUDr. Martinem Netolickým, hejtmánem Pardubického kraje  
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických, k podpisu protokolu o předání a převzetí dodávky: Mgr. Boris Preissler, Ing. Oldřich Kopecký, Ing. Alena Kadaníková  
Bankovní spojení: ČSOB, a. s. Pardubice  
č.ú. 220430221/0300
- 2. Dodavatel:** (obchodní firma/ jméno a příjmení, sídlo)  
zapsán v obchodním rejstříku, vedeném Krajským/Městským soudem v sp. zn.  
IČ:  
DIČ:  
Zastoupen:  
Osoby oprávněné jednat ve věcech technických a k předání místa plnění:  
Osoby oprávněné k podpisu protokolu o předání a převzetí díla:  
Bankovní spojení:  
č. účtu: je-li uchazeč plátcem DPH, doplní 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 na dodávku (dále jen „smlouva“), kterou se dodavatel zavazuje dodat objednateli předmět smlouvy specifikovaný v článku I. smlouvy a objednatel se zavazuje za řádně a včasné dodání předmět smlouvy zaplatit cenu podle článku II. smlouvy, a to za podmínek dále ve smlouvě uvedených.

**Preambule**

Tato smlouva je uzavřena na základě zadávacího řízení na nadlimitní veřejnou zakázku na dodávku s názvem „SOŠ a SOU Polička – dodávka gastrotechniky“, (Evidenční číslo ve VVZ: xxxxxx) zadávané dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále jen „zákon“) a v souladu s pravidly pro příjemce dotace v rámci Integrovaného regionálního operačního programu (IROP 2014-2020), mezi objednatelům jako zadavatelem této veřejné zakázky a dodavatelem jako vybraným dodavatelem k plnění této veřejné zakázky.

### **Článek I.** **Předmět plnění**

1. Předmětem veřejné zakázky je dodávka gastrotechniky pro výuku oboru řezník-uzenář dle položkového rozpočtu a technické specifikace, které tvoří přílohu č. 2 smlouvy (dále jen „vybavení“).
2. Předmětem smlouvy jsou rovněž veškeré instalační a montážní práce včetně dopravy, proškolení obsluhy, odvozu a likvidace všech obalů a dalších materiálů použitých při plnění veřejné zakázky nutné k řádnému splnění smlouvy.

### **Článek II.** **Cena**

1. Cena, kterou je objednatel povinen zaplatit dodavateli za dodání předmětu plnění, činí dle dohody smluvních stran:  
Cena celkem bez DPH **(bude doplněno z položkového rozpočtu), - Kč**  
DPH 21 % **(bude doplněno z položkového rozpočtu), - Kč**  
cena celkem včetně DPH **(bude doplněno z položkového rozpočtu), - Kč.**
2. Cena včetně DPH je cenou nejvýše přípustnou a zahrnuje veškeré náklady dodavatele vzniklé v souvislosti s realizací předmětu smlouvy popsaného v čl. I. smlouvy a v jejich přílohách. Cena může být měněna pouze v souvislosti se změnou daňových předpisů majících prokazatelný vliv na uvedenou cenu.
3. Objednatel se zavazuje uhradit dodavateli celkovou cenu uvedenou v odstavci 1 tohoto článku na základě jeho faktury vystavené v souladu s dalšími podmínkami uvedenými ve smlouvě a způsobem uvedeným v ustanovení I. obchodních podmínek, které tvoří přílohu č. 1 smlouvy.
4. Lhůta splatnosti faktur je 30 kalendářních dnů ode dne prokazatelného doručení faktury objednateli.

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

1. Předmět smlouvy bude dodán, nainstalován a uveden do provozu do 4 měsíců ode dne doručení výzvy k plnění provedené osobou oprávněnou jednat za objednatele uvedenou v záhlaví smlouvy, a to dle podmínek dále uvedených v této smlouvě a obchodních podmínkách.
2. Dodavatel je povinen oznámit objednateli nejméně 10 dnů předem termín dodání a montáže předmětu smlouvy na místo plnění.
3. Místem plnění je areál Střední odborné školy a Středního odborného učiliště, Polička, Čs. armády 485, 572 01 Polička
4. Předmět smlouvy je splněn okamžikem podepsání předávacího protokolu, a to bezodkladně po dodání předmětu smlouvy.
5. Objednatel si vyhrazuje právo odmítnout dodání předmětu 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 smlouvy s tím, že toto prodloužení nezpůsobí prodloužení dodavatele.

6. Převzetí předmětu smlouvy jinými než oprávněnými osobami nebude považováno za řádné.
7. Vlastnické právo přechází na objednatele podpisem předávacího protokolu. S přechodem vlastnického práva přechází na objednatele současně i nebezpečí škody na zboží.

#### **Článek IV.**

#### **Povinnosti dodavatele vyplývající z finanční spoluúčasti evropských fondů v rámci Integrovaného regionálního operačního programu 2014-2020**

1. Dodavatel je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s realizací veřejné zakázky „**SOS a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**“, zejména tuto smlouvu včetně jejích případných dodatků, včetně účetních dokladů po dobu stanovenou právními předpisy ČR, minimálně do konce roku 2029.
2. Dodavatel je povinen minimálně do konce roku 2029 poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací veřejné zakázky „**SOS a SOU Polička – dodávka gastrotechniky**“ zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (CRR, MMR ČR, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.
3. Na každé faktuře bude jednoznačně uvedeno, že se jedná o projekt související s Integrovaným regionálním operačním programem s názvem: „**SOS a SOU Polička – přístavba a vybavení odborných učeben**“ a registračním číslem projektu **CZ.06.2.67/0.0/0.0/16\_050/0002562**.
4. Faktura musí obsahovat účel fakturované částky a bude přesně specifikovat jednotlivé způsobilé výdaje.
5. Dodavatel si je vědom, že je ve smyslu ust. § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o finanční kontrole“), povinen spolupůsobit při výkonu finanční kontroly.

#### **Článek V.**

#### **Součásti Smlouvy**

1. Následující přílohy tvoří nedílnou součást smlouvy:
  - Příloha č. 1 - Obchodní podmínky
  - Příloha č. 2 - Položkový rozpočet s minimální specifikací
2. Tyto přílohy jsou chápány jako vzájemně se vysvětlující a doplňující. V případě nejednoznačnosti nebo rozporů mají přednost ustanovení smlouvy před ustanoveními výše uvedených příloh.

#### **Článek VI.**

#### **Závěrečná ustanovení**

1. Objednatel předá dodavateli příslušnou dokumentaci nezbytnou k realizaci předmětu smlouvy nejpozději při podpisu smlouvy smluvními stranami.

2. Smlouva nabývá platnosti okamžikem jejího podepsání poslední ze smluvních stran a účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv ve smyslu z. č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv).
3. Smluvní strany se dohodly, že Pardubický kraj bezodkladně po uzavření Smlouvy odešle Smlouvu k řádnému uveřejnění do registru smluv vedeného Ministerstvem vnitra ČR. O uveřejnění Smlouvy Pardubický kraj bezodkladně informuje druhou smluvní stranu, nebyli-li kontaktní údaj této smluvní strany uveden přímo do registru smluv jako kontakt pro notifikaci o uveřejnění.
4. Smluvní strany berou na vědomí, že nebude-li smlouva zveřejněna ani devadesátý den od jejího uzavření, je následujícím dnem zrušena od počátku.
5. Ve věcech výslovně neupravených touto smlouvou se práva a povinnosti smluvních stran řídí zákonem č. 89/2012 Sb., občanský zákoník v platném znění.
6. Veškeré spory vzniklé ze smlouvy budou rozhodovány ve shodě s českým právním řádem obecnými soudy.
7. Smluvní strany stvrzují, že si smlouvu přečetly, její obsah a obsah příloh podrobně znají a souhlasí s ní. Smluvní strany prohlašují, že se smlouvou cítí být vázány, že ustanovení smlouvy jim jsou jasná a že tato byla uzavřena určitě, vážně a srozumitelně, na základě jejich pravé a svobodné vůle, nikoli za nápadně nevýhodných podmínek nebo v tísní, na důkaz čehož připojují níže své podpisy.
8. Neplatnost, neúčinnost nebo nevynutitelnost jakéhokoliv ustanovení smlouvy nemá vliv na platnost, účinnost nebo vynutitelnost ostatních ustanovení smlouvy. Smluvní strany mají povinnost takové ujednání okamžitě nahradit smluvním ujednáním bezvadným. V případě rozporu textu smlouvy a příloh, má vždy přednost text smlouvy.
9. Jakékoliv změny smlouvy lze činit pouze písemně, a to formou vzestupně číslovaných dodatků, odsouhlasených a podepsaných oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Změny kontaktních osob se považují za provedené dnem doručení doporučeného dopisu druhé smluvní straně.
12. Smlouva je vyhotovena ve třech stejnopisech, z nichž objednatel obdrží 2 vyhotovení a dodavatel 1 vyhotovení.
13. Právní jednání bylo schváleno Radou Pardubického kraje dne (doplň zadavatel) usnesením č. R/(doplň zadavatel)/18.

V Pardubicích dne:

Za objednatele:

Za dodavatele:

-----  
Pardubický kraj  
JUDr. Martin Netolický, Ph.D.  
hejtman

## **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. Na každé faktuře bude jednoznačně uvedeno, že se jedná o projekt související s Integrovaným regionálním operačním programem (IROP 2014-2020) s názvem: „**SOS a SOU Polička - přístavba a vybavení odborných učeben**“, **registrační číslo projektu CZ.06.2.67/0.0/0.0/16\_050/0002562**. 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 prokazatelného předání objednateli opravené nebo nově vyhotovené faktury s příslušnými náležitostmi, splňující podmínky smlouvy.
4. Dodavatel si je vědom, že ve smyslu § 2, písm. e), zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, je povinen poskytnout součinnost při výkonu finanční kontroly a to v případě, že k tomu bude objednatelem vyzván.
5. Dodavatel je povinen minimálně do konce roku 2030 poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (CRR, MMR ČR, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost. Dodavatel se zavazuje poskytnout na výzvu své daňové účetnictví nebo daňovou evidenci k nahlédnutí v rozsahu, který souvisí s projektem. Dodavatel se dále zavazuje provést v požadovaném termínu, rozsahu a kvalitě opatření vedoucí k odstranění kontrolních zjištění a informovat o nich příslušný kontrolní orgán, objednatel a poskytovatele dotace.
6. Dodavatel je povinen spolupracovat s objednatelem při zpracování monitorovacích zpráv (průběžných, etapových nebo závěrečných), žádostí o platbu, oznámení žadatele o změně projektu, závěrečného vyhodnocení akce.
7. Dodavatel se zavazuje archivovat dokumenty související s dílem až do roku 2030.
8. Dodavatel se zavazuje písemně poskytnout na žádost objednatele jakékoliv doplňující informace související s realizací projektu a to ve lhůtě stanovené objednatelem.
9. Veškeré účetní doklady, každá faktura, musí mít náležitosti daňového dokladu ve smyslu ust. § 28 odst. 2 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.

10. Cena bude objednatelem uhrazena na účet dodavatele uvedený v záhlaví smlouvy, a to na základě faktury vystavené dodavatelem. Faktura může být vystavena nejdříve dne následujícího po dni podepsání předávacího protokolu.
11. Nebude-li na faktuře uvedeno jinak, bude objednatel platit fakturovanou částku vždy na ten účet dodavatele, který je správcem daně zveřejněn způsobem umožňujícím dálkový přístup dle ust. § 109 odst. 2 písm. c) zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů. Jestliže bude na faktuře uveden jiný účet dodavatele, než takto zveřejněný, bere dodavatel na vědomí, že objednatel je bez dalšího oprávněn zaplatit na uvedený účet pouze fakturovanou částku bez DPH; objednatel v takovém případě zaplatí DPH přímo na účet správce daně. O takovémto postupu dodatečně písemně informuje dodavatele.
12. Pokud je v okamžiku fakturace o dodavateli zveřejněna způsobem umožňujícím dálkový přístup skutečnost, že je nespolehlivým plátcem a vzniká tak ručení dle ust. §109 odst. 3 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, bere dodavatel na vědomí, že objednatel je bez dalšího oprávněn zaplatit na účet dodavatele pouze fakturovanou částku bez DPH; objednatel v takovém případě zaplatí DPH přímo na účet správce daně. O takovémto postupu dodatečně písemně informuje dodavatele.
13. Úhradou se rozumí odepsání fakturované částky z účtu objednatele.

## **Ustanovení II. Způsob provádění**

1. Dodavatel bude při zajišťování dodávek vybavení postupovat s odbornou péčí. Dodávky, práce a služby, které jsou předmětem smlouvy, dodavatel provede v takovém rozsahu a jakosti, aby dodávka vybavení odpovídala podmínkám stanoveným smlouvou a obvyklému účelu použití.
2. Dodavatel je povinen dodat vybavení ve sjednané době v požadovaném množství, jakosti a provedení a v souladu s dalšími podmínkami stanovenými smlouvou. Dodavatel se zavazuje zajistit v rámci dodávky vybavení především veškeré práce dle požadavků objednatele a úplné a včasné provedení všech prací nutných pro řádné dodání vybavení bez vad a další plnění, jejichž provedení je pro řádné a včasné dodání vybavení nezbytné.
3. Dodavatel je povinen při zajišťování dodávek vybavení dodržovat veškeré bezpečnostní předpisy, veškeré zákony a jejich prováděcí vyhlášky, pokud se vztahují k zajišťování dodávek vybavení a týkají se činnosti dodavatele, bezpečnosti práce, požární ochrany a ochrany životního prostředí. Pokud porušením těchto předpisů dodavatelem vznikne škoda, nese náklady dodavatel.
4. Dodané vybavení musí vyhovovat všem normám a právním předpisům platným v České republice.
5. Dodavatel prohlašuje, že mu jsou známy technické, kvalitativní a specifické podmínky, za nichž se dodávka vybavení realizovat.
6. Dodavatel má povinnost předložit objednateli kopii osvědčení o vykonání zkoušky dle vyhlášky Českého úřadu bezpečnosti práce a Českého báňského úřadu o odborné způsobilosti v elektrotechnice č. 50/1978 Sb., a to u technika, kterého využije k provádění prací, jež toto oprávnění vyžadují. Osvědčení technika musí být předloženo nejpozději se započítáním dotčených prací. Nesplnění této povinnosti může být důvodem objednatele pro odmítnutí převzetí předmětu smlouvy.

### **Ustanovení III.**

#### **Bezpečnost práce, jakost díla, zabezpečení a prověření jakosti**

1. Dodavatel ručí za to, že veškeré dodávky a související služby budou provedeny v jakosti sjednané smlouvou.
2. Dodavatel bude odpovídat za množství, jakost, provedení a kompletnost dodaného vybavení v rozsahu smlouvy, za použitý materiál. Bude odpovídat za to, že předmět plnění bude mít vlastnosti stanovené zadávací dokumentací, platnými právními předpisy, všeobecně závaznými technickými předpisy, veškerými platnými technickými normami, které se vztahují k činnosti dodavatele v rámci plnění smlouvy, dále vlastnosti dohodnuté smlouvou, eventuálně vlastnosti obvyklé.
3. Dodavatel je povinen objednateli nebo jeho zástupci umožnit v průběhu realizace smlouvy kontrolu dodávaného vybavení a jakékoliv jeho částí, aby se objednatel mohl ujistit, že jsou v souladu se smlouvou.
4. Pokud by jakákoliv zkontrolovaná část dodávaného vybavení nevyhovovala specifikacím dle smlouvy, může ji objednatel odmítnout a dodavatel musí buď odmítnutou část dodávaného vybavení nahradit novým nezávadným plněním, nebo v případě souhlasu objednatele provést všechny úpravy (změny) nezbytné pro splnění specifikovaných požadavků, a to bezúplatně.

### **Ustanovení IV.**

#### **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. Za vadu se považují i vady v dokladech nutných pro užívání věci.
3. Záruční doba je stanovena v délce **24 měsíců**, pokud není stanovena ve smlouvě či jiné její příloze delší.
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 nedohodnou písemně jinak. Vada bude odstraněna nejpozději do 30 dní po jejím nahlášení dodavateli, nedohodnou-li se smluvní strany jinak. Pokud to charakter zjištěné vady bude umožňovat, odstraní dodavatel vadu v místě sídla kupujícího. Kupující může požadovat i dodání nové věci bez vad, pokud to není vzhledem k povaze vady nepřiměřené, ale pokud se vada týká pouze součásti věci, může kupující požadovat jen výměnu součásti. Právo na dodání nové věci, nebo výměnu součásti má kupující i v případě odstranitelné vady, pokud nemůže věc řádně užívat pro opakovaný výskyt vady po opravě nebo pro větší počet vad.
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 reklamáce 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 dále zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

#### **Ustanovení V.** **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 0,05 % z dlužné částky za každý den prodlení.
3. Dodavatel zaplatí smluvní pokutu podle smlouvy na účet objednatel do 14 dnů po obdržení vyúčtování smluvní pokuty.
4. Pokud není v ostatních ustanoveních smlouvy uvedeno jinak, zaplacení smluvní pokuty dodavatelem objednateli nezbujuje dodavatele závazku splnit povinnosti dané mu smlouvou.
5. Oprávněnost nároku na smluvní pokutu není podmíněna žádnými formálními úkony ze strany objednatele.
6. Ujednáním smluvní pokuty není dotčeno právo objednatele na náhradu škody vzniklé z porušení povinnosti, ke kterému se tato smluvní pokuta vztahuje. Objednatel je oprávněn požadovat náhradu případné škody způsobené porušením povinnosti, na kterou se vztahuje smluvní pokuta, v plné výši.

#### **Ustanovení VI.** **Odstoupení od smlouvy**

1. Každá ze stran má právo bez zbytečného odkladu odstoupit od smlouvy v případě podstatného porušení smlouvy a dále v případě porušení smlouvy, které nebylo v dodatečné 10 denní lhůtě stanovené ke sjednání nápravy ani přes písemnou výzvu napraveno.

Podstatným porušením smlouvy se vedle důvodů uvedených v občanském zákoníku rozumí:

- a. dodavatel se zpozdil s plněním jakékoliv ze svých povinností (zejména nedodržel termín plnění) stanovených touto smlouvou o více než 15 dnů, nedohodnou-li se strany písemně jinak,
- b. objednatel se zpozdil s plněním jakékoliv ze svých povinností (zejména nedodržel termín úhrady ceny) stanovených touto smlouvou o více než 15 dnů; nedohodnou-li se strany písemně jinak.

Dokud dodavatel nevyužije svého práva odstoupit od této smlouvy, z důvodu prodlení uhradí objednatel dodavateli úrok z prodlení ve výši 0,05 % z ceny dle čl. II. smlouvy včetně DPH, a to za každý den prodlení.

2. V případě odstoupení objednatele od smlouvy z důvodu podstatného porušení smlouvy dodavatele nemá dodavatel nárok na zaplacení ceny podle čl. II. smlouvy, a to ani na její poměrnou část, pokud se objednatel s dodavatelem nedohodnou písemně jinak. Dodavatel je pouze oprávněn žádat po objednateli to, o co se objednatel obohatil. Odstoupením od smlouvy není dotčen nárok objednatele na náhradu případné škody.
3. V případě odstoupení dodavatele od smlouvy z důvodu podstatného porušení smlouvy objednatelem, nemá dodavatel nárok na úhradu ceny. Odstoupením od smlouvy není dotčen nárok dodavatele na náhradu případné škody.

#### **Ustanovení VII.**

#### **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 a zaškolení obsluhy. Podepsáním předávacího protokolu přechází vlastnické právo na objednatele.

#### **Ustanovení VIII.**

#### **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. Dodavatel je povinen mít po celou dobu plnění uvedenou v čl. III. smlouvy, uzavřenou platnou a účinnou pojistnou smlouvu, jejímž předmětem je pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou dodavatelem třetí osobě v minimální výši pojistného plnění 1 000 000,- Kč. Dodavatel je povinen předložit objednateli kopii pojistné smlouvy případně potvrzení pojistitele při podpisu této smlouvy. Porušení povinnosti dle věty první je považováno za podstatné porušení smlouvy.
3. Pro účely těchto obchodních podmínek se v případě jejich připojení ke kupní smlouvě rozumí pojmem dodavatel označení pro prodávajícího, pojmem objednatel označení pro kupujícího, pojmem vybavení označení zboží.

LEGENDA:  Vyplní dodavatel

Akce : SOŠ a SOU Polička - přístavba a vybavení odborných učeben

**D.2/01-G - VYBAVENÍ UČEBEN - VÝUKOVÁ TECHNOLOGIE - GASTRO**

č.pol.	Název zařízení	Typové (modelové) označení položky	Ks	Měrná jednotka	Cena v Kč za kus bez DPH	Cena v Kč bez DPH Celkem	DPH ve výši 21%	Cena v Kč včetně DPH celkem
V-04	Navíjecí buben na hadici nerezový vč.hadice, koncové trysky		8	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nerezová konstrukce, závěsný systém, vč.hadice, koncové trysky – s automatickým pružinovým zpětným chodem, vč. závěsu na stěnu, vč. hadice 3/4" ( min.10m), tlak 20 bar.							
V-06	Bourárenský stůl nerezový s plastovou deskou, se zásuvkou, se spodní policí, zadní lem 2000/900/900mm		4	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, vrchní deska v provedení min.1/2 PE (v=min.30mm), svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-07	Pracovní stůl nerezový, se zásuvkou, se spodní policí, zadní lem 1200/900/900mm		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-08	Pracovní stůl nerezový, se spodní policí, se zásuvkou pod pracovní deskou, zadní lem 1300/700/900mm		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-09	Pracovní stůl nerezový, se spodní policí, se zásuvkou pod pracovní deskou, zadní lem 1400/800/900mm		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-10	Pracovní stůl nerezový, se spodní policí, se zásuvkou pod pracovní deskou, zadní lem 1800/800/900mm		2	ks	0,-	0,-	0,-	0,-

		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-11		<b>Pracovní stůl nerezový, se spodní policí, bez zadního lemu, 2000/900/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, rektifikace noh, spodní police							
V-12		<b>Pracovní stůl nerezový, se spodní policí, bez zadního lemu 2000/800/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, rektifikace noh, spodní police							
V-13		<b>Pracovní stůl nerezový, se zásuvkou, se spodní policí, zadní lem 2000/800/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-14		<b>Odkládací stůl nerezový, zadní lem, 800/700/900-1000mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zadní lem, rektifikace noh							
V-15		<b>Odkládací stůl nerezový, pod pracovní deskou konstrukce stolu opatřena nerez lištami pro vsuny GN, zadní lem 800/700/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, uzpůsobení pro ukládání GN, zadní lem, rektifikace noh							
V-16		<b>Odkládací stůl nerezový, se zásuvkou, se spodní policí, zadní lem 700/700/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-17		<b>Odkládací stůl nerezový se spodní roštovou policí, zadní lem 1200/800/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zadní lem, rektifikace noh, spodní police roštová							
V-18		<b>Odkládací stůl nerezový, se zásuvkou (umístění vpravo), se spodní policí, zadní lem 1200/600/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, zásuvka vestavěná pod vrchní desku (umístění vpravo), zadní lem, rektifikace noh, spodní police							

V-19	<b>Mycí stůl nerezový 1-dřezový (jednokomorová mycí vana), se spodní policí, se zadním lemem 1000/700/900mm</b>		3	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, vevařený dřez (800-900/600-700/300-400mm), opláštění čela a boků, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-20	<b>Mycí stůl nerezový 1-dřezový (jednokomorová mycí vana), se spodní roštovou policí, se zadním lemem 1000/800/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, vevařený dřez (800-900/500-600/300-400mm), opláštění čela a boků, zadní lem, rektifikace noh, spodní police roštová							
V-21	<b>Mycí stůl nerezový 1-dřezový s odkapovou plochou, spodní skříňka otevíravá dvířka, zadní lem, 800/600/900mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, vevařený lisovaný dřez (400-500/400-500/250-350mm), opláštění - skříňka s dvířky, zadní lem, rektifikace noh, spodní police							
V-22	<b>Police 2-desková závěsná nerezová 500/300mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nerezové provedení, 2 dílná polohovací police např. na kotvící liště							
V-23	<b>Police 2-desková závěsná nerezová 800/300mm</b>		8	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nerezové provedení, 2 dílná polohovací police např. na kotvící liště							
V-24	<b>Police 2-desková závěsná nerezová 800/200mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nerezové provedení, 2 dílná polohovací police např. na kotvící liště							
V-25	<b>Odkládací pracovní deska nerezová závěsná na konzolách 1000/600mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nerezové provedení							
V-26	<b>Konvektomat parní elektr.program.min.10-ti vsunový 10xGN 1/1 s vyvíječem páry, vč.změkčovače, podstavce s držáky na GN + základní sestava GN, vč.teplotní sondy, ruční sprchy, pravé dveře, max. půdorysný rozměr 1150/950mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-



V-42	Chladicí skříň nerezová - plné dveře levé, objem 250-300 l, ventilované chlazení, max. půdorysný rozměr 650/650mm		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	chladič prostor řízení elektronickým termostatem s automatickým odtáváním, hygienický vnitřní prostor, roštové police - min. 3-4 ks, výškově stavitelné nožičky							
V-43	Skříň policová 500-600/500-600/1800-2000mm, ocelová svařovaná konstrukce, uzamykatelná, vč.montáže		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	nosná konstrukce ocelová, práškově lakovaný povrch (RAL-barevné řešení bude konzultováno s provozovatelem v rámci dodávky), min. 4 police, křídlové perforované dveře, bezpečnostní uzamykací mechanismus, cylindrický zámek se dvěma klíči							
V-47	Skladový regál nerezový chladírenský - min. 5 polic, 700-800/350-400/1800-2000mm - před dodávkou nutno rozměry regálu ověřit na stavbě dle skutečných vnitřních rozměrů chladicího příp. mrazicího boxu		2	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	policový regál, nerezové stojiny a nosníky, min. 5 nerezových polic, nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-48	Skladový regál nerezový chladírenský - min. 5 polic 1100-1200/350-400/1800-2000mm - před dodávkou nutno rozměry regálu ověřit na stavbě dle skutečných vnitřních rozměrů chladicího příp. mrazicího boxu		6	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	policový regál, nerezové stojiny a nosníky, min. 5 nerezových polic, nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-49	Skladový regál nerezový chladírenský - min. 5 polic 1300-1400/350-400/1800-2000mm - před dodávkou nutno rozměry regálu ověřit na stavbě dle skutečných vnitřních rozměrů chladicího příp. mrazicího boxu		4	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	policový regál, nerezové stojiny a nosníky, min. 5 nerezových polic, nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-50	Skladový regál nerez - min. 5 polic 1300-1400/350-400/1800-2000mm		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
	policový regál, nerezové stojiny a nosníky, min. 5 nerezových polic, nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-51	Odkládací regál nerezový, celkem 5 stavitelných polic - v horní části 2x tyčová police na zavěšování pomůcek, nářadí apod., ve spodní části 3x plná desková police pro odkládání, celkový rozměr 1600/500/1800-2000mm		2	ks	0,-	0,-	0,-	0,-

		policový regál, nerezové stojiny a nosníky, 5 nerezových polic (2 tyčové a 3 plné), nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-52		<b>Odkládací regál nerezový - min. 5 polic 1000/350-400/1800-2000mm</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		policový regál, nerezové stojiny a nosníky, min. 5 nerezových polic, nosnost min.70 kg/m <sup>2</sup> police							
V-53, V-53a, V-53b		<b>Prodejní pult nerezový atypický 2800/700mm, čelní stěna pultu plná - nerez provedení, vnitřní členění - 1x část policová š=800mm (2 vnitřní police), část š=1200mm (pod deskou pultu 3 zásuvky + 2 police), 1x část policová š=800mm (2 vnitřní police) + 2 x dvířka kyvná nerezová atypická pro průchod vedle pultu (1 x š=600mm V-33a, 1 x š=800mm V-33b) - montáž na nosný sloupek u stěny</b>		1	ks		0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, svařovaná konstrukce, rektifikace noh							
V-54		<b>Demontáž + délková úprava stávající nerezové závěsné 2-police v prodejním zápuťi z délky 2400mm na délku 2100mm (uložení na stávajících konzolách) +zpětná montáž na stěnu</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		nerezové provedení - úprava							
V-58		<b>Vysokotlaké čisticí zařízení WAP pro profesionální sanitaci podlah v potravinářství, bez ohřevu (napojení na teplou a studenou vodu), regulace dávkování, nádobka na čisticí prostředek, vč.příslušenství</b>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		mobilní zařízení, vč. příslušenství - min. pistole s bajonetem nebo metrickým závitem, rychlospojky, termostatem pro regulaci teploty, vysokotlakou hadicí (min. 8 m), elektrickým kabelem (min. 4,5m)							
V-59		<b>Uzavíratelná nádoba na kuchyňský odpad nerez mobilní</b>		5	ks	0,-	0,-	0,-	0,-
		celonerezové provedení, nášlapné ovládání víka, možnost otočná kolečka + nohy, příp.brzděná kolečka, objem min.40-50 l,							



V-60	<p>Pánev multifunkční elektrická - nerezové provedení, užitná kapacita 2x vana o objemu min. 12 l, max. 16 l, vč. příslušenství, vč. montáže. Tlakové multifunkční zařízení, kde je možné nastavit teplotu, čas a způsob přípravy pokrmů ve spojení s přednastavením času začátku a dokončení výrobního procesu. Automatický uzávěr vody, dotykový displej, zobrazení programů pomocí symbolů. Bezpečnostní termostat. Rychloohřev pánve. Regulace teploty od 40 do 240°C. Tepelná sonda. Motorové sklápění pánve.</p>		1	ks	0,-	0,-	0,-	0,-	
	<p>nerezové provedení, nerezové dno, ruční sklápění, regulátor teploty, napouštění vody pomocí vestavěné baterie, výškově stavitelné nohy, min.příslušenství - varný koš 2ks, fritovací koš 2ks, špachtle nerez 1ks, rameno pro zvedací a spouštěcí mechaniku 1ks, rošt 1 ks, síto 1 ks</p>								
<b>ČÁST - D.2/01-G - VYBAVENÍ UČEBEN - VÝUKOVÁ TECHNOLOGIE - GASTRO</b>						<b>CELKEM bez DPH</b>	<b>0,-</b>	<b>včetně DPH</b>	<b>0,-</b>

**POZN. 1 : Součástí specifikací je v.č.D.2.2 - Dispozice zařízení - 1NP.**

**Před vlastní dodávkou je nutné ověřit skutečné rozměry stavebních konstrukcí na stavbě (týká se především atypických zařízení, příp. vestavěných zařízení).**

**KIP spol.s r.o. LITOMYŠL**  
projektová a inženýrská činnost IČO 15036499  
Toulovcovo nám.156, Litomyšl 570 01  
tel:461612270, e-mail:veneckova@kip.cz

## **D.2.1 TECHNICKÁ ZPRÁVA**

### **TECHNOLOGIE A VYBAVENÍ**

Stavba : **SOŠ a SOU Polička – Přístavba a vybavení odborných učeben**

Místo stavby : **Areál - Střední odborná škola a Střední odborné učiliště  
Čs. Armády 485, 572 01 Polička**

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

Stupeň : **Dokumentace pro provádění stavby**

Profese : **TECHNOLOGIE**

Vypracoval : **Ing. Jana Věnečková** zak.č.: **3048-61**

Datum : **01/2017** č.paré :

## ***OBSAH TECHNICKÉ ZPRÁVY :***

### **1.0 Účel rekonstrukce, provozní kapacita**

- 1.1 Účel rekonstrukce
- 1.2 Předpokládaná provozní kapacita

### **2.0 Provozní vztahy**

- 2.1 Stručný popis objektu
- 2.2 Popis technologie provozu

### **3.0 Koncepce manipulace s materiálem, komunikační toky**

### **4.0 Koncepce skladování**

### **5.0 Zdůvodnění dispozičního řešení**

### **6.0 Možnost rozšíření provozu**

### **7.0 Požadavky na pracovní síly**

### **8.0 Souhrnná bilance energií, vody, plynu**

- 8.1 Bilance potřeby elektrické energie
- 8.2 Bilance potřeby vody
- 8.3 Bilance potřeby plynu

### **9.0 Přehled provozního zařízení**

### **10.0 Požadavky na navazující profese**

- 10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoproudu a slaboproudu
- 10.2 Požadavky na ZTI
- 10.3 Požadavky na rozvod plynu
- 10.4 Požadavky na vytápění
- 10.5 Požadavky na vzduchotechniku
- 10.6 Požadavky na chlazení
- 10.7 Požadavky na stavební řešení

### **11.0 Napojení strojů a zařízení na rozvody**

### **12.0 Vliv provozu na životní prostředí**

- 12.1 Odpadové hospodářství
- 12.2 Ochrana ovzduší
- 12.3 Ochrana zdraví pracovníků
- 12.4 Vodní hospodářství
- 12.5 Hlukové ovlivnění

### **13.0 Povrchová úprava, barevné řešení**

### **14.0 Zkušební provoz**

### **15.0 Bezpečnost práce a hygiena provozu**

- 15.1 Hygiena provozu
- 15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví

## **1.0 ÚČEL REKONSTRUKCE, PROVOZNÍ KAPACITA**

### **1.1 Účel rekonstrukce**

Projekt řeší přístavbu a vybavení odborných učeben – rozšíření prostor pro obor řezník, uzenář a stavební úpravy navazujících provozů v objektu odborných učeben v SOŠ a SOU Polička, v areálu Střední odborná škola a Středního odborného učiliště, Čs. Armády 485, 572 01 Polička.

Jedná se o jednopodlažní objekt - budovu odborného výcviku pro praktickou výuku učebních oborů Řezník – uzenář a Kuchař-číšník v areálu školy. Technologická část řeší dispoziční uspořádání provozu, zajištění technologických toků ve výrobně, členění výrobního prostoru, požadavky na zajištění požadovaných mikroklimatických podmínek provozu, rozmístění jednotlivého výrobního a provozního zařízení. Kromě výrobního prostoru je v objektu řešeno i potřebné skladové, provozní i personální a žákovské zázemí. Při vlastním návrhu se vycházelo z technologického záměru investora, z konzultací a vyjádření veřejnoprávních orgánů k předloženým návrhům řešení technologického záměru a ze závěrů jednání se zadavatelem.

Technologické zařízení je v rámci provozu rozmístěno s ohledem na dodržení správné výrobní praxe, s ohledem na požadované technologické postupy, jednotlivé zařízení bude rozměrově a typově dopřesněno na základě výběru dodavatele dle konkrétní nabídky.

Požadavky na napojení jednotlivých profesí jsou orientační (zobecněny) dle typového zařízení. Požadavky na stavební řešení a navazující profese (elektro, ZTI, VZT, ÚT) byly na základě zadávacích parametrů technologického procesu (nositelem technologických postupů je provozovatel) a na základě hygienických požadavků daného provozu projednány s projektanty jednotlivých profesí a jsou zohledněny v celkovém řešení.

Dispozice provozu učeben odborného výcviku vychází z předpokládaného využití objektu, jednotlivé technologické zařízení bude rozměrově a typově zpřesněno po výběru dodavatele technologie. Při vlastním návrhu projektant vycházel ze závěrů jednání se zadavatelem (investorem) a provozovatelem.

### **1.2 Předpokládaná provozní kapacita – předpokládaný sortiment**

#### **Kapacitní údaje :**

Zastavěná plocha stávajícího objektu – 413m<sup>2</sup>

Plocha přístavované části – 306m<sup>2</sup>

Ve stávající části

– obor kuchař číšník – 16 studentů (8 chlapců, 8 dívek), 2 vyučující

- Stávající prodejna – cukrárna – 2 osoby

V rekonstruované části

– obor řezník, uzenář – 28 studentů, chlapců (předpokládá se minimální počet dívek – cca 2 studentky), 2 vyučující

- Prodejna řeznictví – prodej zajišťují vyučující a studenti oboru

V rekonstruované části bude navíc nově řešeno zázemí pro obor kuchař a číšník, které bude částečně společné s oborem řezník, uzenář

Předpokládané výrobní kapacity :

1) Zpracování vepřového a hovězího masa

Předpokládané max. množství zpracovávaného masa :

- 5 ks vepřového, tj. 10 V/2, tj. cca 360kg vepřového bouraného masa na příjmu/týden

- 1 ks hovězího, tj. 4 H/4, tj. cca 260kg hovězího masa na příjmu/týden

## 2) Zpracování zvěřiny a masa z faremních chovů

Zvěřina bude v objektu v rámci praktického výcviku zpracovávána převážně sezónně, doplněna bude zpracováním masa z faremních chovů.

Předpokládané max. množství zpracovávaného masa :

- 5 ks černé zvěře na příjmu/týden
- 10 ks srnčího masa na příjmu/týden

Předpokládané max. množství výrobků :

- 200kg vařených výrobků/týden
- 200kg uzených výrobků/týden

Výuka v rámci objektu bude probíhat ve fázích s ohledem na počet studentů v pracovních skupinách, střídání studentů (odborný výcvik probíhá vždy max. pro 16 studentů), počet vyučujících odborného výcviku, kapacitních možností provozních prostor. Maximální počet studentů v pracovní skupině je cca 5 osob. V rámci týdne se předpokládá výuka střídavě v těchto prostorách:

- po, út, st – zpracování vepřového a hovězího masa – bourárna masa, výroba uzenin, vařená výroba, výroba řeznických lahůdek, přičemž délka denní výuky je cca 6h
- čt, pá - zpracování zvěřiny a masa z faremních chovů – stahování kůže zvěřina, bourárna zvěřina, vařená výroba, výroba řeznických lahůdek, přičemž délka denní výuky je cca 6h

## **2.0 PROVOZNÍ VZTAHY**

### **2.1 Stručný popis objektu**

Jedná se o jednopodlažní objekt. Objekt slouží pro odborný výcvik studentů SOŠ a SOU Polička. V rámci stavebních úprav se navrhuje především změna a rozšíření odděleného provozu výuky řezníků a uzenářů. Provoz prodejny cukrářských výrobků (dovoz výrobků z jiného pracoviště) – zůstane beze změny. Výukový prostor číšníků a servírek zůstane zachován, dojde k přestavbě zázemí šaten pro oba obory.

- obor kuchař číšníků – 16 studentů (8 chlapců, 8 dívek), 2 vyučující
- prodejna cukrářských výrobků – 2 zaměstnanci
- obor řezník, uzenář – 28 studentů, chlapců (předpokládá se minimální počet dívek – cca 2 studentky), 2 vyučující
- Prodejna řeznictví – prodej zajišťují vyučující a studenti oboru

Stávající objekt provozně nevyhovuje jednak provozně dispozičním členěním, plošnými kapacitami výrobních, skladových i sociálně – personálních prostor.

Záměrem projektu je v rámci rozvoje vzdělávání zlepšit podmínky výuky vybudováním nových provozních prostor a nového zázemí pro praktickou výuku studentů SOŠ a SOU Polička. K tomuto účelu je navržena přestavba a rozšíření stávající budovy odborného výcviku, čímž dojde k rozšíření stávajících nedostačujících výrobních a vzdělávacích kapacit, nevyhovujícího sociálního zařízení a doplnění zařízení pro odbornou výuku v budově odborného výcviku. Navržené řešení zahrnuje:

- celkové rozšíření výukových a výrobních kapacit oboru řezník-uzenář
- rozšíření výukových prostor pro bourání vepřového a hovězího masa
- zřízení výukových prostor pro bourání zvěřiny a masa z faremních chovů
- rozšíření výroby drobných masných výrobků o výrobní prostory
- výměna a doplnění technologie výroby masných výrobků o nové výrobní zařízení

- doplnění prostor výroby o odpovídající chlazené a mražené prostory
- vybavení objektu moderními výrobními technologiemi
- zřízení odpovídajících sociálních zařízení a zázemí studentů i vyučujících oboru řezník-uzenář a kuchař – číšník s ohledem na požadavky veterinárních a hygienických předpisů.

Provoz je navržen v souladu se zákonem č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů a v úplném znění č. 471/2005 Sb., dále v souladu s vyhláškou č. 343/2009 Sb., kterou se mění vyhláška č.410/2005, o hygienických požadavcích na prostory a provoz zařízení a provozoven pro výchovu a vzdělávání dětí a mladistvých. Dispoziční a technické řešení vychází ze zákona č. 166/1999 Sb., o veterinární péči a o změně souvisejících zákonů (veterinární zákon) a vyhlášky č. 11/2015 Sb., kterou se mění vyhláška č. 289/2007 Sb., o veterinárních a hygienických požadavcích na živočišné produkty, které nejsou upraveny přímo použitelnými předpisy Evropských společenství, ve znění vyhlášky č. 61/2009 Sb. Přestavba a přístavba objektu respektuje vyhlášku č.268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby se změnami 20/2012. Je respektováno NV č. 361/2007 Sb., ve znění NV č.68/2010 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Hladina hluku v navrženém provozu dodrží limity NV č.272/2011 Sb., o ochraně zdraví před nepříznivými účinky hluku a vibrací.

Dispoziční členění vychází z požadavků investora, je dáno výrobními postupy, respektuje platné veterinární a hygienické předpisy.

## **2.2 Popis technologie provozu**

Řešený objekt v současné době slouží pro odborný výcvik studentů SOŠ a SOU Polička oborů řezník – uzenář a kuchař - číšník. Využívání objektu zůstává zachováno, v rámci úprav je navržena přestavba stávajících prostor a jejich rozšíření přístavbou za účelem získání prostor odpovídajících požadavkům na daný provoz především kapacitním, dispozičním, veterinárním a hygienickým. Změna a rozšíření se týká především prostor pro výuku oboru řezník - uzenář. Výukový prostor číšníků a servírek zůstane zachován, dojde k přestavbě zázemí šaten pro oba obory. Provoz stávající prodejny masa a masných výrobků bude z části zachován, úprava se týká návaznosti na rekonstruované prostory. Provoz prodejny cukrářských výrobků (dovoz výrobků z jiného pracoviště v areálu školy) – zůstane beze změny, pouze dojde k přemístění stávajícího kotle do nové technické místnosti.

Objekt bude provozně rozčleněn na tři samostatné části vhodně na sebe navazující, navržené a dále členěné dle platných stavebních, veterinárních a hygienických předpisů:

- Provoz odborného výcviku oboru řezník – uzenář vč. stávající prodejny masa a masných výrobků,
- Provoz odborného výcviku oboru kuchař – číšník,
- Provoz prodeje cukrářských výrobků – stávající prodejna – cukrárna se zázemím,
- Samostatně je nově řešena technická místnost pro vytápění objektu a přípravu TUV a nová strojovna vzduchotechniky.

Ve zrekonstruovaných prostorách bude probíhat i zásadní zkvalitnění finální úpravy výrobků, jejich naporcování, vakuové balení a označení. Výrobky budou poté uloženy v chladicích skříních a připraveny k expedici či přímému prodeji v navazující prodejně. Všechny výrobky budou expedovány či prodávány v původním zabaleném stavu, na prodejně nebudou porcovány ani jinak podobně manipulovány.

Výuka v rámci objektu bude probíhat ve fázích s ohledem na počet studentů v pracovních skupinách, střídání studentů (odborný výcvik probíhá vždy max. pro 16 studentů), počet vyučujících odborného výcviku, kapacitních možností provozních prostor. Maximální počet studentů v pracovní skupině je cca 5 osob. V rámci týdne se předpokládá výuka střídavě v těchto prostorách:

- po, út, st – zpracování vepřového a hovězího masa – bourárna masa, výroba uzenin, vařená výroba, výroba řeznických lahůdek, přičemž délka denní výuky je cca 6h
- čt, pá - zpracování zvěřiny a masa z faremních chovů – stahování kůže zvěřina, bourárna zvěřina, vařená výroba, výroba řeznických lahůdek, přičemž délka denní výuky je cca 6h

Vše je uspořádáno tak, aby nedocházelo ke křížení jednotlivých technologických toků v rámci výrobního provozu.

Jednotlivé dispozice jsou členěny s ohledem na požadavky investora dle platných veterinárních a hygienických předpisů a dle prostorových a stavebních možností daného objektu. Řešení provozu respektuje obecné požadavky na potravinářské prostory. Projektová dokumentace byla ve fázi rozpracovanosti konzultována s investorem, uživatelem, pracovníky KVS i KHS a respektuje vznesené připomínky.

### **3.0 KONCEPCE MANIPULACE S MATERIÁLEM, KOMUNIKAČNÍ TOKY**

Navržené dispoziční řešení zajistí plynulost technologického toku během provozu bez většího vzájemného křížení jednotlivých cest. Materiálové a komunikační toky jsou navrženy takto:

Veškerý přístup a příjezd do řešeného objektu bude probíhat po místní areálové zpevněné komunikaci upravené s ohledem na navržené přístavby. Do objektu jsou navrženy následující vstupy:

- Stávající vstup pro zásobování prodejny – cukrárny
- Stávající vstup pro zákazníky prodejny – cukrárny
- Stávající vstup pro zákazníky prodejny – řeznictví
- Příjem pro prodejnu masa mimo výrobní kapacitu navrženého objektu
- Příjem vepřového a hovězího masa
- Příjem zvěřiny a zvířat z faremních chovů
- Vstup studentů a vyučujících
- Technický vstup do nové technické místnosti pro obsluhu zařízení
- Strojovna VZT v prostoru střechy bude přístupná pro obsluhu pomocí ocelového žebříku z prostoru chodby.

Zásobování objektu masem (V/2, H/4, zvěřina) bude probíhat v rámci areálu přes nově navržené zastřešené příjmové prostory (západní a jižní průčelí objektu), manipulace nerozbouraných částí po objektu bude zajištěna pomocí plocháčové dráhy, manipulace s bouraným masem, rozpracovanou surovinou a masnými výrobky bude s ohledem na množství ruční pomocí přepravek a GN nádob. Zásobování prodejny cukrářskými výrobky bude zachováno stávající z východního průčelí objektu. Přístup studentů a vyučujících do objektu obou oborů je řešen společný přes nové zádveří do stávající chodby, pro obor řezník – uzenář jsou dále navrženy hygienické smyčky samostatně pro chlapce i dívky s vyústěním čistých šaten do provozní chodby výukových prostor, obor kuchař – číšník bude mít k dispozici šatny s dvojími skříňkami pro každého studenta.

V rámci navržených úprav dojde k výraznému zlepšení dosavadních technologických toků stávajícího provozu od vstupu hlavních i vedlejších surovin, jejich skladování, rozdělení do fází výroby jednotlivých výrobků, jejich uskladnění v rozpracovaném stavu, zpracování, balení výrobků, skladování finálních výrobků až po expedici. Cílem nového řešení provozu je zajistit co nejplynulejší toky během výroby, bez vzájemného křížení a ovlivňování během zpracování, zajištění provozní veterinární hygieny a bezpečnosti provozu.

#### **4.0 KONCEPCE SKLADOVÁNÍ**

Jednotlivé suroviny, pomůcky, pomocný materiál apod. budou před použitím uskladněny na příslušných skladových místech v rámci provozovny a členěny dle vzájemné slučitelnosti.

Provoz má potřebné skladové zázemí :

- Vstupní surovina – chladicí boxy
- přísady, střívka apod. – chladicí skříně v rámci skladu přísad a obalového materiálu
- rozpracovaná surovina – chladicí skříně v rámci výrobního prostoru, příslušné chladicí boxy
- obalový materiál – skladové regály v rámci skladu přísad a obalového materiálu
- řeznické pomůcky apod. - regály v rámci výrobního prostoru
- obaly vrchní přepravní vratné – umývárna použitých přepravek a sklad čistých přepravek v rámci provozní chodby
- sanitační a čisticí prostředky pro úklid – police v rámci úklidové komory

#### **5.0 ZDŮVODNĚNÍ DISPOZIČNÍHO ŘEŠENÍ**

Provoz odborných učeben SOŠ a SOU Polička je navržen do vyhrazených rekonstrukcí omezených plošných prostor, jež jsou zcela využity k danému účelu.

V rámci návrhu došlo k vyřešení vlastních dispozic tak, aby byl zachován co nejplynulejší materiálový i technologický tok.

Jednotlivá technologická zařízení jsou rozmístěna dle požadavků provozu. Dispoziční členění a rozmístění technologického vybavení provozu bylo odsouhlaseno investorem - budoucím uživatelem. Navržené řešení respektuje platné veterinární a hygienické předpisy. Zásady osobní a provozní hygieny při činnostech epidemiologicky závažných ve znění Nařízení Evropského parlamentu a rady (ES) a Nařízení vlády.

#### **6.0 MOŽNOST ROZŠÍŘENÍ PROVOZU**

Jelikož se projekt týká rekonstrukce a přístavby stávajícího objektu, jsou s ohledem na nové řešení vhodně využity všechny vyhrazené prostory. S dalším rozšířením se nepočítá.

#### **7.0 POŽADAVKY NA PRACOVNÍ SÍLY**

Předpokládané počty osob v objektu pro praktickou výuku :

Obor – kuchař-číšník (stávající prostory)

- Počet žáků – celkem 16 studentů, z toho předpokl. 8 chlapců a 8 dívek
- Počet vyučujících odborného výcviku – 2 vyučující – (Ž)

Zázemí pro tento obor – šatny a umývárny – budou řešeny centrálně ve středové části objektu, WC pro žáky jsou ponechány stávající v návaznosti na stávající výukovou místnost.

Obor – řezník - uzenář (navržené rozšířené prostory)

- Počet žáků – celkem 28 studentů, z toho předpokl.převážně 28 chlapců, řešení počítá i s určitým min.počtem dívek (cca do 3)
- Počet vyučujících odborného výcviku – 2 vyučující – (M)

Zázemí pro tento obor – šatny a umývárny – budou řešeny centrálně ve středové části objektu s ohledem na hygienicko-epidemiologické požadavky na provoz řešeny jako hygienická smyčka, WC pro žáky jsou v odpovídajících počtech řešeny nově v návaznosti na nové prostory pro praktickou výuku. Výuka tohoto oboru bude probíhat ve fázích s ohledem na počet studentů v pracovních skupinách (odborný výcvik probíhá vždy max. pro 16 studentů), šatny jsou nadimenzovány pro všechny studenty, sociální zařízení pro studenty na



pracovišti – v pracovním cyklu. Nově jsou navrženy denní místnosti vyučujících odborného výcviku v návaznosti na výukové prostory, WC vyučujících, šatny budou používat společně se žáky.

V rámci provozu jsou vhodně rozmístěny po objektu úklidové komory pro jednotlivé části provozu a skladování úklidových a sanitačních prostředků, čistého a použitého prádla v úložných prostorách – vestavěných skříních apod.

Stávající prodejna – cukrárna – celkem 2 osoby (WC stávající)

Stávající prodejna – řeznictví – prodej zajišťují žáci a vyučující oboru

Pracovní a provozní řád zpracuje investor před zahájením provozu.

## **8.0 SOUHRNNÁ BILANCE ENERGIÍ, VODY, PLYNU (technologie)**

### **8.1 Bilance potřeby elektrické energie :** (technologie)

Bilance elektro pro provoz - viz technická zpráva elektro (zahrnuto v celkových bilancích). Podklady byly poskytnuty projektantům dané profese.

### **8.2 Bilance potřeby vody :** (technologie)

Bilance vody pro provoz - viz technická zpráva ZTI (zahrnuto v celkových bilancích). Podklady byly poskytnuty projektantům dané profese.

### **8.3 Bilance potřeby plynu :** (technologie)

Netýká se. Je využito k vytápění objektu a ohřevu TUV.

## **9.0 PŘEHLED PROVOZNÍHO ZAŘÍZENÍ**

Dispozice provozního zařízení bude odpovídat požadavkům kladeným na daný provoz jak po stránce provozní, tak s ohledem na hygienu provozu, veterinární požadavky, bezpečnost práce a požární zabezpečení stavby.

Výukové prostory oboru kuchař – číšník, prodejna cukrárna se zázemím a prodejna řeznictví budou vybaveny stávajícími technologiemi i nábytkem, ostatní nově navržené prostory budou vybaveny nově. V rámci technologie výroby drobných masných výrobků se jedná o novou varnou technologii (varné kotle a pánve, konvektomat), výrobní technologii (udírna s vyvíječem kouře, vakuová narážka, vakuová masírka, míchačka masa, řezačky masa, kutr, výrobce ledu apod.), pomocné ostatní zařízení - navažovací a balící technologie, manipulační technologie, sanitární technologie, mycí technologie, zchlazovací, zmrazovací a chladicí zařízení, skladovací zařízení apod.). Nad varnými zařízeními v místnostech pro výrobu uzenin a vařenou výrobu budou umístěny odsavače par, odsávání udírny bude řešeno samostatně. Podlahy provozních místností pro zpracování masa a masných výrobků vč. komunikačních místností budou s ohledem na sanitaci vhodně vypsádovány k podlahovým vpustím či kanálkům.

Jednotlivé zařízení a výrobní technologie jsou umístěny dle požadavku provozovatele – viz půdorys vybavení. Jednotlivá navržená technologická zařízení budou typově upřesněna v rámci VŘ, na dispozičním výkrese je vyznačeno rozmístění a popis výrobní, skladové a pomocné technologie. Vybavení bude v specifikováno v rozsahu požadovaném investorem v rámci provozního souboru (D.2 – Technologie a vybavení). Rozměry zařízení bude nutno ověřit dle skutečných rozměrů stavby během realizace. Dodavatel nové technologie bude určen na základě výběrového řízení.

## **10.0 POŽADAVKY NA NAVAZUJÍCÍ PROFESE**

### **10.1 Požadavky na osvětlení, provozní rozvody silnoproudu a slaboproudu**

Požadavky na osvětlení (celková intenzita i intenzita osvětlení pracovního místa), druhy prostředí pro el. zařízení, požadovaná místa a způsob napojení jednotlivých zařízení spolu s dalšími potřebnými údaji byly projednány s investorem. V rámci slaboproudých rozvodů bude provedeno propojení pomocí strukturované kabeláže. Napájení el.obvodů přístavby objektu bude z nově instalovaných rozvaděčů. Osvětlení je řešeno převážně zářivkovými svítidly v patřičném krytí, umístěnými na stropě, resp. na stěnách. Hladina osvětlenosti je stanovena dle ČSN EN 12464-1 na 100lx-500lx.

Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem elektro.

### **10.2 Požadavky na ZTI**

Požadavky na napojení zdravotně-technické instalace pro technologická zařízení i pro vlastní provoz byly spolu s dalšími potřebnými údaji projednány s investorem. U umyvadel ve výrobně a na sociálním zařízení pro personál budou osazeny pákové baterie s delší pákou – možnost ovládání loktem. Vnitřní vodovod bude napojen na stávající rozvod vody v objektu. Vnitřní kanalizace je řešena podle ČSN 75 6760 a tedy v objektu jako oddílná. Splašková kanalizace odvádí splaškové odpadní vody od jednotlivých zařizovacích předmětů a bude gravitačně svedena před objekt do překládané areálové kanalizace, která je napojena na veřejnou kanalizaci. Tukové odpadní vody jsou z provozů produkujících tuky odvedeny tukovou kanalizací gravitačně do lapáku tuku - viz venkovní kanalizace a dále do překládané areálové kanalizace.

Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem ZTI.

### **10.3 Požadavky na rozvod plynu**

Netýká se vlastní technologie provozu.

### **10.4 Požadavky na vytápění**

Požadované teploty ve všech provozních vytápěných místnostech byly projednány s projektantem dané profese. V požadavcích jsou uvedeny výpočtové vnitřní teploty ve vytápěných místnostech dle ČSN 06 0210. Vytápění objektu bude systémem teplovodního vytápění s nuceným oběhem topné vody o tepelném spádu 70/50°C resp.65/45°C. Je zvolen dvoutrubkový rozvod otopné vody. Profese vytápění zajišťuje otopnou vodu pro vytápění, vzduchotechniku a přípravu TV. Tepelné ztráty místností budou hrazeny ocelovými deskovými otopnými tělesy v provedení Clean pro snadnou sanitaci. Otopná tělesa budou opatřena termostatickými ventily s termostatickými hlavicemi pro doregulování teploty v jednotlivých místnostech.

### **10.5 Požadavky na vzduchotechniku**

V provozních místnostech bude zajištěno přirozené či nucené větrání pomocí VZT zařízení. Vzduchotechnické zařízení ve výrobním prostoru bude navrženo pro odvod tepelné zátěže a oděrů i vlhkosti vznikajících při provozu - nad varnými technologickými pracovišti jsou navrženy odsávací zákryty s tukovým filtrem, příp. i s osvětlením. Výkonově bude navržen dle tepelné zátěže dané technologie. Vnitřní bezokenní prostory budou nuceně větrány dle platných hygienických předpisů (Nařízení ES č.852/2004, NV č.361/2007 Sb.).

Vzduchotechnika bude řešit nucené větrání prostor výuky-výroba a větrání hygienického zázemí odborných učeben. Místnosti bourárna masa, bourárna zvěřiny a stahování kůže zvěřiny bude navrženo rovnotlaké větrání s přívodem teplotně upraveného vzduchu (max.teplota +12°C). Místnosti vařené výroby a výroby uzenin budou větrány nuceně rovnotlacc. Místnosti s okenními otvory budou větrány přirozeně aerací okenními otvory, případně budou doplněny nuceným podtlakovým odvětráním. Samostatně bude řešeno větrání hygienického zázemí odborných učeben tj. šaten, sprch, umýváren, WC. Šatny s umývárnami budou větrány nuceně s přívodem čerstvého upraveného vzduchu. WC pro odborné učebny bude větráno nuceně podtlakově.

Požadavky byly poskytnuty a projednány s projektantem dané profese.

### **10.6 Požadavky na chlazení**

V rámci profese chlazení bude řešeno zajištění vhodných klimatických podmínek pro prostory provozních chladíren a mrazírny, dále ve výrobních prostorech, kde bude prováděna manipulace se syrovým masem a rozpracovanými výrobky – bourárny, místnost na stahování kůží zvěřiny, výroba řeznických lahůdek.

- Chladírna masa, chladírna výrobků, chladírna zvěřiny, chladírna – uskladnění v kůži zvěřiny - požadovaná teplota +2°C
- Mrazírna - požadovaná teplota – 18°C
- Výrobní prostory: místnost na stahování kůže zvěřina, bourárna masa, bourárna zvěřina, výroba řeznických lahůdek - požadovaná teplota +12°C (se zajištěním provozního větrání)

Chladicí jednotky budou umístěné centralizovaně v blízkosti chlazených provozních místností ve větratelných venkovních kójiích umístěných vně budovy – viz půdorys. S ohledem na umístění areálu školy budou použity jednotky s nižší provozní hlučností, zamezení šíření hluku na sousední pozemky zajistí umístění kóji s orientací směrem do dvora areálu, na hranici pozemků budou kóje odcloněny pevnou stěnou a pevným stropem. Zároveň je navržena výsadba zeleně podél plotu, pokračujícího po východní hranici, která přispěje k zamezení šíření hluku od chladicích jednotek na sousední pozemky.

### **10.7 Požadavky na stavební řešení**

Stavební řešení bude respektovat požadavky provozu na snadnou sanitaci:

- obklady stěn – hladké, omyvatelná povrchová úprava umožňující dezinfekci, v provozní části (min.v=1,80m)
- povrchy podlah - vhodné do daného provozu – odolné, nepropustné, snadno omyvatelné (např. dlažba, stěrka)
- podlaha výrobních prostor bude vyspádována k podlahovým nerez vpustím
- spojení podlahy a stěn fabiony, příp. požlábkem s ohledem na sanitaci
- vyztužené rohy a hrany stěn s ohledem na manipulaci
- otvorové prvky (okna, dveře) hladké, se snadno čistitelným a dezinfikovatelným povrchem, odolné, nenasákavé, konstrukčně řešeny s ohledem na min.usazování nečistot a prachu, dále ve výrobně a skladech budou okna zajišťující přirozené větrání zabezpečena proti vnikání hmyzu a ovladatelná z úrovně podlahy
- budou respektovány platné hygienické a veterinární požadavky na řešení zpracoven zemědělských produktů a zásady osobní a provozní hygieny při činnosti epidemiologicky závažných

Bezbariérové užívání stavby – stávající bezbariérový přístup do prodejen pro veřejnost zůstane zachován.

Na základě platného NV č. 211/2010 Sb., o soustavě oborů vzdělání v základním, středním a vyšším odborném vzdělávání, nebude pro obor řezník – uzenář (obor 29-56-H/01) řešeno bezbariérové užívání stavby, pro tento obor je nutná zdravotní způsobilost - nemohou zde studovat studenti s pohybovým postižením - onemocněním omezující použití horních a dolních končetin.

## **11.0 NAPOJENÍ STROJŮ A ZAŘÍZENÍ NA ROZVODY**

Požadavky napojení jednotlivých zařízení na rozvody byly podrobně projednány s projektanty daných profesí a nebudou v této zprávě dále specifikovány. Požadavky budou upřesněny dle konkrétní technologie po výběru dodavatele technologie (požadavky na napojení jsou zobrazeny).

## **12.0 VLIV PROVOZU NA ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ**

### **12.1 Odpadové hospodářství**

Základním podkladem pro posuzování je zákon č.185/2001 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů ve znění navazujících zákonů, vč. prováděcích vyhlášek – vyhl. MŽP č.381/2001 Sb., kterou se vydává Katalog odpadů a stanoví další seznamy odpadů (kategorizace odpadů) ve znění pozdějších předpisů – novela zákona o odpadech č.169/2013 a dále vyhl. č. 383/2001 Sb., o podrobnostech nakládání s odpady, ve znění pozdějších předpisů.

Veškeré odpady z objektu (převážně komunální odpad, tříděný nekontaminovaný odpad určený k recyklaci, biologicky rozložitelný odpad) budou tříděny, shromažďovány na příslušném místě v blízkosti objektu a pravidelně odváženy příslušnou firmou k recyklaci či vhodné likvidaci. V navrženém provozu vznikají odpady v minimálním množství. Jedná se o ostatní odpady – směsný komunální odpad (kategorie 20 03 01), tříděný nekontaminovaný odpad určený k recyklaci – odpadní obaly – papír (15 01 01), plast (15 01 02), sklo (15 01 07) - tyto odpady budou ukládány do kontejnerů a pravidelně odváženy firmou pověřenou k této činnosti. Biologicky rozložitelný odpad (zbytky z výroby) bude během provozu shromažďován v uzavíratelných nádobách v rámci prostoru výroby, dále ukládán ve skladu nezpracovatelného biologického odpadu v chladicí skříni a poté odvážen smluvními odběrateli (viz stávající odpadové hospodářství školy). Veškerý odpad bude vhodně likvidován v rámci programu odpadového hospodářství. Odpadní vody z výroby budou svedeny kanalizací přes nově navržený lapač tuků do stávající kanalizace v areálu školy (viz řešení ZTI).

### **12.2 Ochrana ovzduší**

Vliv provozu na ovzduší a jeho ochrana se posuzuje dle č.86/2002 Sb. Řešené území nepatří do oblasti se zvláštní ochranou.

### **12.3 Ochrana zdraví pracovníků**

Nosným podkladem pro posuzování je zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví a o změně některých souvisejících zákonů.

Je respektováno NV č. 361/2007 Sb., ve znění NV č.68/2010 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví zaměstnanců při práci. Hladina hluku v navrženém provozu dodrží limity NV č.272/2011 Sb.

Všichni zaměstnanci jsou v rámci správné výrobní praxe povinni dodržovat hygienické a veterinární zásady uvedené v provozním řádu provozovny zpracovaném před zahájením provozu.

Navržená stavba nepřichází do styku s chemickými karcinogeny. Zacházení s jedy, žiravinami a omamnými látkami není na stavbě provozováno, elektromagnetické záření se nevyskytuje. Požadavky na ochranu zdraví před neionizačním zářením dle NV č. 480/2000 Sb., o ochraně zdraví před neionizujícím zářením, na základě povahy stavby nejsou uplatněny. Požadavky na omezení vlivu radonu dle zák.č. 18/1997 Sb.(atomový zákon) ve znění vyhl.č. 307/2002 Sb., o radiační ochraně, na základě povahy stavby jsou uplatněny a řešeny. Je respektována vyhl. č. 6/2003 Sb., kterou se stanoví hygienické limity chemických, fyzikálních a biologických ukazatelů pro vnitřní prostředí pobytových místností některých staveb.

#### **12.4 Vodní hospodářství**

Ochrana podzemních a povrchových vod před znečišťujícími látkami se neuplatňuje. Potřeba vody se zajišťuje z veřejného vodovodního řádu pitné vody. Odpadní vody splaškové jsou odvedeny vnitřní kanalizací, jedná se o běžné splaškové odpadní vody, jež nemají negativní vliv na životní prostředí.

#### **12.5 Hlukové ovlivnění**

Ovlivnění životního prostředí je posuzováno dle NV č.272/2011 Sb. Nejvyšší přípustné hodnoty hluku jsou určovány podle polohy a povahy stavby.

### **13.0 POVRCHOVÁ ÚPRAVA, BAREVNÉ ŘEŠENÍ**

Všechny dodávané stroje a zařízení budou povrchově chráněny a vhodně barevně řešeny. Většina zařízení provozovny je navržena v nerez provedení, příp. je použit potravinářský plast (atest).

### **14.0 ZKUŠEBNÍ PROVOZ**

Zkušební provoz je možné zahájit až po revizi veškerých instalací, po montáži jednotlivých zařízení a po zaučení personálu. Doba trvání zkušebního provozu bude dána dodavatelem technologie.

### **15.0 BEZPEČNOST PRÁCE A HYGIENA PROVOZU**

#### **15.1 Hygiena provozu**

Před zahájením provozu zpracuje investor provozní a sanitační řád. Sanitační řád vychází z hygienických a veterinárních předpisů, souvisejících norem a nařízení. Součástí provozního řádu budou protipožární předpisy (PBŘ je zpracováno jako samostatná příloha).

Provoz kuchyně bude zajišťován v jednosměnném provozu. Pro pracovníky budou vytvořeny vhodné mikroklimatické podmínky.

Vytápění všech prostor bude na požadované teploty. V požadavcích byly stanoveny výpočtové vnitřní teploty ve vytápěných místnostech dle ČSN 06 0210 – viz projekt ÚT.

Větrání ve všech vnitřních místnostech, ve výrobních a v dalších prostorách s ohledem na technologii provozu bude zajištěno pomocí VZT dle hygienických předpisů. Nad varnou

technologie budou umístěny odsávací zákryty s tukovým filtrem, příp. osvětlením. Výkonově budou navrženy dle tepelné zátěže dané technologie. Vnitřní bezokenní prostory budou nuceně větrány dle platných hygienických předpisů (Nařízení ES č.852/2004, NV č.361/2007 Sb.) – viz projekt VZT.

Osvětlení výrobních a ostatních prostorů je zajištěno přirozené okny sdružené s umělým osvětlením, hladina osvětlenosti je stanovena dle ČSN EN 12464-1 na 100lx-500lx - viz projekt elektro.

Stavební řešení respektuje požadavky provozu na snadnou sanitaci (obklady, PUR panely, dlažby, stěrky, fabiony apod.).

Pracovníci budou při práci chráněni před nepříznivými vlivy systémem odsávání. Při práci jsou povinni používat předepsaný pracovní oděv a obuv, příp. ochranné pomůcky. Všichni pracovníci budou vyškoleni z předpisů o bezpečnosti práce a hygieně provozu. O nových nařízeních budou vždy včas a vhodným způsobem informováni. Pracovní podmínky a povinnosti jednotlivých pracovníků budou zahrnuty v provozním řádu zpracovaném investorem. Na zaměstnance se vztahují předpisy o hygieně a povinných lékařských prohlídkách pracovníků v potravinářském průmyslu. Každý zaměstnanec musí vlastnit platný zdravotnický průkaz.

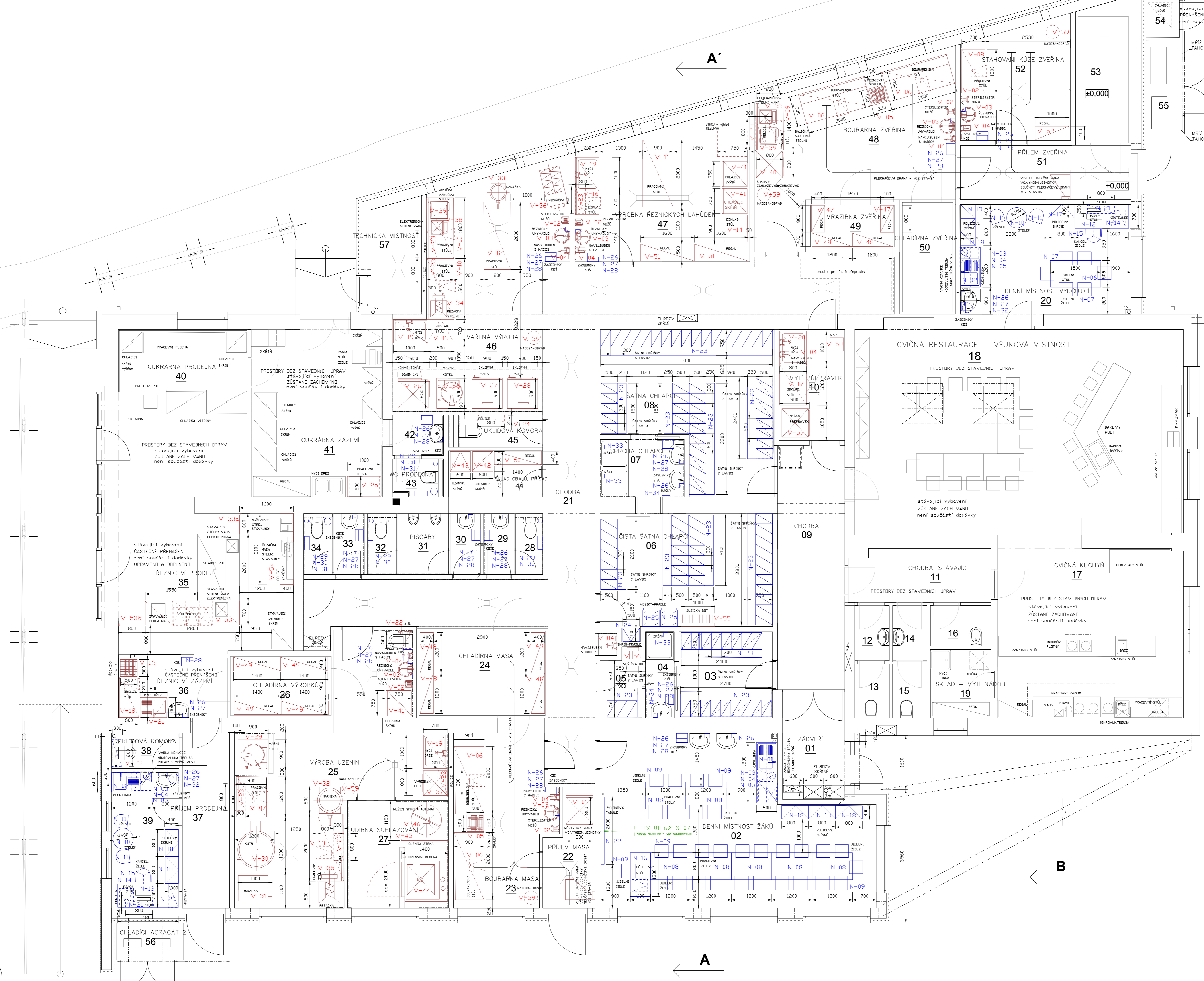
Provozovatel zajistí, aby ve všech fázích zpracování a distribuce mléčných výrobků pod jeho kontrolou splňovaly odpovídající hygienické a veterinární požadavky stanovené v Nařízení ES a NV.

Bezpečnost při užívání stavby není navrženými úpravami dotčena. Základním požadavkem bezpečnosti práce a ochrany zdraví je správný technický stav zařízení, technologie a stavebních konstrukcí. Provoz bude zahájen po revizi všech instalací a kolaudaci stavby.

## **15.2 Bezpečnost práce a ochrana zdraví**

Základním požadavkem bezpečnosti práce a ochrany zdraví je správný technický stav zařízení a stavebních konstrukcí. Provoz bude zahájen po revizi všech instalací a kolaudaci stavby :

- nebezpečné látky - provozu nedochází k manipulaci s nebezpečnými látkami
- bezpečnostní pásma - nejsou stanovena
- technické zařízení - musí odpovídat technickým normám, bezpečnostním předpisům a podmínkám, stanoveným výrobcí těchto zařízení. Všechna zařízení budou opatřena pokyny, poučeními a výstražnými tabulkami dle daných předpisů. Se zvláštními opatřeními budou pracovníci vždy včas obeznámeni
- stavební řešení - umožní snadný a bezpečný přístup, světlé šířky, podchozí výšky a ostatní technické a věcné požadavky odpovídají vyhl. 20/2012 Sb., kterou se mění vyhl. č. 268/2009 Sb., o technických požadavcích na stavby - stavební úpravy zabezpečí bezpečnost provozu - úpravy povrchů apod.
- manipulace s materiálem, doprava - řešení viz předchozí kap.



Č.	Název místnosti	Plocha(m2)	Povrch podlahy	Povrch stěn	Povrch stropu
01	ZÁVEŘÍ	6,55	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
02	DENNÍ MÍSTNOST ŽÁKŮ	37,32	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
03	ŠATNA DÍVKY	7,09	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
04	ŠPRCHA DÍVKY	2,18	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
05	ČISTÁ ŠATNA DÍVKY	2,18	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
06	ČISTÁ ŠATNA CHLAPCI	17,45	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
07	ŠPRCHA CHLAPCI	4,66	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
08	ŠATNA CHLAPCI	20,79	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
09	CHODBA	13,81	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
10	MYTÍ PŘEPAVEK	6,43	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
11	CHODBA-STÁVAJÍCÍ	6,61	stávající	-	
12	PŘEDSÍŇ WC CHLAPCI	1,66	stávající	-	
13	WC CHLAPCI	1,63	stávající	-	
14	PŘEDSÍŇ WC DÍVKY	1,66	stávající	-	
15	WC DÍVKY	1,63	stávající	-	
16	UKLIDOVÁ KOMORA	2,16	stávající	-	
17	CVIČNÁ KUCHYŇ	28,69	stávající	-	
18	CVIČNÁ RESTAURACE - VÝUKOVÁ MÍSTNOST	61,18	stávající	-	
19	SKLAD - MYTÍ NÁDOBÍ	3,65	stávající	-	
20	DENNÍ MÍSTNOST VYUČUJÍCÍ	17,05	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
21	CHODBA	46,99	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
22	PŘÍJEM MASA	4,84	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
23	BOURÁRNA MASA	14,79	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
24	CHLADÍRNA MASA	10,33	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	PUR PANEL	
25	VÝROBA UZENIN	29,58	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
26	CHLADÍRNA VÝROBKŮ	5,99	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	PUR PANEL	
27	ÚDRNA SCHLAZOVÁNÍ	9,59	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
28	WC UČITELE	1,44	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
29	PŘEDSÍŇ WC UČITELE	1,62	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
30	PŘEDSÍŇ CHLAPCI	1,62	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
31	PISOÁRY	2,70	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
32	WC CHLAPCI	1,53	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
33	PŘEDSÍŇ DÍVKY	1,62	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
34	WC DÍVKY	1,53	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
35	REZNIČNÍVÝ PRODEJ	21,67	stávající - bude upravena	KER.OBLAD v=2100mm	
36	REZNIČNÍVÝ ZÁZEMÍ	5,79	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
37	PŘÍJEM PRODEJNA	7,95	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
38	UKLIDOVÁ KOMORA	2,10	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KE.SOKL v=100mm	
39	DENNÍ MÍSTNOST VYUČUJÍCÍ	8,10	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KE.SOKL v=100mm	
40	CUKŘÁRNA PRODEJNA	19,20	stávající	-	
41	CUKŘÁRNA ZÁZEMÍ	19,47	stávající	-	
42	PŘEDSÍŇ WC PRODEJNA	1,80	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
43	WC PRODEJNA	1,64	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
44	SKLAD OBALŮ, PŘÍSDA	3,90	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
45	UKLIDOVÁ KOMORA	2,74	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
46	VÁŘENÁ VÝROBA	29,18	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
47	VÝROBA REZNIČKYCH LAHŮDEK	20,62	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
48	BOURÁRNA ZVĚŘINA	24,53	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
49	MIRAZÍRNA ZVĚŘINA	4,32	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	PUR PANEL	
50	CHLADÍRNA ZVĚŘINA	5,62	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	PUR PANEL	
51	PŘÍJEM ZVĚŘINA	8,38	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
52	STAVOVÁNÍ KŮŽE ZVĚŘINA	10,48	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.OBLAD v=2100mm	
53	CHLADÍRNA-USKLADNĚNÍ V KŮŽI ZVĚŘINA	7,07	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	PUR PANEL	
54	NEZPRACOVATELNÝ BIOLOGICKÝ ODPAD	2,28	ZÁMKOVÁ DLÁŽBA	MŘÍŽ Z POROPORSTŮ	
55	CHLADÍČÍ AGREGÁT 1	2,33	ZÁMKOVÁ DLÁŽBA	MŘÍŽ Z POROPORSTŮ	
56	CHLADÍČÍ AGREGÁT 2	2,16	ZÁMKOVÁ DLÁŽBA	MŘÍŽ Z POROPORSTŮ	
57	TECHNICKÁ MÍSTNOST	5,25	STĚRKA NA BÁZI POLYURETANU	KER.SOKL v=100mm	
		595,13 m²			

LEGENDA ZARÍZENÍ dle deníku požadavků investora

- V-01 D.2/01 - VYBAVENÍ UČEBEN - VÝUKOVÁ TECHNOLOGIE
- N-01 D.2/02 - VYBAVENÍ UČEBEN - NÁBYTEK A ZARÍZENÍ
- S-01 D.2/03 - VYBAVENÍ UČEBEN - SĎELOVACÍ TECHNIKA

POZNÁMKA

- SPECIFIKACE PRVKŮ VYBAVENÍ OBORNÝCH UČEBEN - viz SEZNAM VYBAVENÍ - část 1 - D.2/01 - VYBAVENÍ UČEBEN - VÝUKOVÁ TECHNOLOGIE  
- D.2/02 - VYBAVENÍ UČEBEN - NÁBYTEK A ZARÍZENÍ  
- D.2/03 - VYBAVENÍ UČEBEN - SĎELOVACÍ TECHNIKA  
- dle bude vše typově upřesněno dle konkrétních dodavatelů v rámci jednotlivých VŘ.
  - ROZMĚROVÉ NÁVRHY A ČLENĚNÍ NÁBYTKOVÝCH SKŘÍNÍ, SKŘÍŇKOVÝCH SESTAV, PRACOVNÍCH LINEK, VESTAVBĚ VYBAVENÍ APOD. - viz SPECIFIKACE VYBAVENÍ  
- u vestavb nutno ověřit skutečné stavební rozměry objektu během realizace.  
Barevné řešení bude akceptováno barevným členěním prvozu pomocí stavebních prvků (obklady, podlahy, otvorné prvky atd.), celouněšené vsadkové nábytky, doplňkové prvky nábytku (lísty, úchytky atd.) bude barevně laděno dle základního zvoleného barevného odstínu jednotlivých místností - bude řešeno v rámci realizace stavby s vybraným dodavatelem, vše bude během realizace konzultováno s architektem a projektantem stavby.
  - ROZMĚRY JEDNOTLIVÝCH PRVKŮ ZARÍZENÍ NA VÝKRESU JSOU ORIENTAČNÍ, URČENÉ JSOU VE SPECIFIKACÍCH.
- NA ZÁKLADĚ SMLOUVY O DÍLO JE ROZSAH ZAKRESLENÍ VNITŘNÍHO VYBAVENÍ DLE POŽADAVKŮ OBJEDNÁVATELE V ÚROVNI DOKUMENTACE PRO STAVĚNÍ POVOLEN. INVESTOR PROJEKTOVÝMI DOKUMENTACI VNITŘNÍHO VYBAVENÍ STAVBY V ROZSAHU PRO PROVEDĚNÍ STAVBY NEPOŽADOVAL. DO DOKUMENTACE PRO PROVEDĚNÍ STAVBY JE SLOŽKA TECHNOLOGIE ZAŘAZENA OHLEDNĚ NA KOMPLETNOST DÍLA.

<b>KIP spol. s r.o. LITOMYŠL</b> INŽENÝRSKÁ A PROJEKTOVÁ ČINNOST TOULOVCOVO NÁM. 156, 570 01 LITOMYŠL		VEDOUcí ZNAMKY ING. PAVLA VACKOVÁ ZODP. PROJEKTANT ING. JANA VĚNEČKOVÁ	
VYPRACOVANÁ ING. JANA VĚNEČKOVÁ		MÍSTO STAVBY POLIČKA	
STUPEŇ DOKUMENTACE PRO PROVEDĚNÍ STAVBY		DATUM 01/2017	
INVESTOR PARDUBICKÝ KRAJ, KOMENSKÉHO NÁM. 125, 532 11 PARDUBICE		ŽÁK Č. 3048-61	
STAVBA <b>SOS A SOU POLIČKA - PŘÍSTAVBA A VYBAVENÍ          OBORNÝCH UČEBEN</b>		Č. PANE 	
VÝKRES DISPOZICE ZARÍZENÍ - 1NP		MĚRITELNOST 1:50	PROFESIE TECHNOLOGIE
		ČÍSLO <b>D.2.2</b>	

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