

SMLOUVA

Vybavení domova pro seniory, Jiráskova 193, Broumov

Část 1: Gastro technologie

uzavřená podle § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, („občanský zákoník“)

mezi:

Název:	Město Broumov
Sídlo:	Třída Masarykova 239, 550 01 Broumov 1
IČO:	00272523
DIČ:	CZ00272523
Právní forma:	801 – obec nebo městská část hlavního města Prahy
Zastoupení:	Arnold Vodochodský, starosta
Bankovní spojení:	Komerční banka, a.s.
Číslo účtu:	43-3693440247/0100
Oprávněný zástupce ve věcech obchodních a smluvních dodatků:	Arnold Vodochodský
Oprávněný zástupce ve věcech technických:	Tomáš Valenta

(„objednatel“)

a

Název:	Multi CZ s.r.o.
Sídlo:	Anenská 1715, Zelené Předměstí, 530 02 Pardubice
IČO:	27488837
DIČ:	CZ27488837
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
Zápis ve veřejném rejstříku:	OR vedený u Krajského soudu v Hradci Králové, sp. zn. C 22020
Zastoupení:	Ing. Jan Vaško, MBA, jednatel
Bankovní spojení:	ČSOB a.s.
Číslo účtu:	230 675 636/0300
Oprávněný zástupce ve věcech obchodních a smluvních dodatků:	Ing. Jan Vaško, MBA, Michal Bittner
Oprávněný zástupce ve věcech technických:	Vít Kadlec, Ondřej Šmejda, Ing. Petra Pelikánová

(„zhotovitel“)

1. VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ

- 1.1. Objednatel je zadavatel zadávacího řízení na veřejnou zakázku s názvem Vybavení domova pro seniory, Jiráskova 193, Broumov („**zadávací řízení**“) část 1: Gastro technologie po uzavření této smlouvy („**smlouva**“).
- 1.2. Zhotovitelem je dodavatel, který podal nabídku v rámci zadávacího řízení a se kterým byla na základě výsledku zadávacího řízení uzavřena smlouva.
- 1.3. Podzhotovitelem je i poddodavatel uvedený v nabídce podané zhotovitelem v rámci zadávacího řízení po uzavření smlouvy.
- 1.4. Specifikací předmětu díla nebo technickou specifikací je technická specifikace předmětu díla, která byla přílohou zadávací dokumentace v zadávacím řízení, včetně soupisu stavebních prací, dodávek a služeb s výkazem výměr („**soupis prací**“). Specifikace díla je přílohou smlouvy.
- 1.5. Položkovým rozpočtem je zhotovitelem oceněný soupis prací, v němž jsou zhotovitelem uvedeny jednotkové ceny u všech položek stavebních prací, dodávek a služeb a jejich celkové ceny pro zadavatelem vymezené množství, který byl součástí nabídky podané zhotovitelem v zadávacím řízení. Položkový rozpočet je přílohou smlouvy.
- 1.6. Dílo bude spolufinancováno z dotačního programu:
Název poskytovatele: Královéhradecký kraj,
Název projektu: Rozšíření kapacity Domova pro seniory Broumov,
Registrační číslo projektu: 20RGI02-0259,
(„**dotace**“).

2. PŘEDMĚT SMLOUVY

- 2.1. Předmětem smlouvy je závazek zhotovitele provést dílo, které je blíže specifikováno ve smlouvě, a závazek objednatele dílo převzít a zaplatit cenu díla.
- 2.2. Zhotovitel se zavazuje, že provede pro objednatele dílo v rozsahu, způsobem a v jakosti podle smlouvy, na svůj náklad a nebezpečí, řádně a včas.
- 2.3. Objednatel se zavazuje dílo převzít a zaplatit cenu díla a příslušnou DPH, je-li zhotovitel povinen podle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, („**ZoDPH**“), hradit DPH.

3. PŘEDMĚT DÍLA

- 3.1. Předmětem díla je dodávka, montáž a instalace vybavení pro domov pro seniory podle projektové dokumentace a soupisu prací („**práce**“), část 1: spočívajících v dodávce, montáži a instalaci nábytku] [část 2: spočívajících v dodávce, montáži a instalaci gastro technologií] [část 3: spočívajících v dodávce, montáži a instalaci prádelenské techniky včetně příslušných revizí a dokladů pro bezzávadné užívání a údržbu.

- 3.2. Nedílnou součástí provedení díla a ceny díla je:
- a) doprava do místa plnění,
 - b) vybalení v místě plnění,
 - c) odborná montáž v místě plnění,
 - d) instalace v místě plnění,
 - e) vyzkoušení funkčnosti v místě plnění,
 - f) likvidace odpadu, který vznikne v souvislosti s plněním veřejné zakázky,
 - g) odpovídající odborné proškolení pracovníků objednatele, pokud je to doporučeno nebo vyžadováno výrobcem dodávky či její části.
- 3.3. Zhotovitel je povinen provést dílo v souladu s příslušnou dokumentací, soupisem prací, rozhodnutími a vyjádřeními státní správy a samosprávy, předpisy upravujícími provádění stavebních děl, ustanoveními smlouvy a se svojí nabídkou podanou v rámci zadávacího řízení („**nabídka**“).
- 3.4. Dílo je řádně dokončeno v případě úplného, bezvadného dodání všech jeho součástí a provedení všech činností souvisejících s předmětem díla, jejichž provedení je pro řádné poskytnutí předmětu díla nezbytné, a to v celém rozsahu zadání, který je vymezen zadávací dokumentací poskytnutou v zadávacím řízení, zejména technickou specifikací a položkovým rozpočtem, dále příslušnými právními předpisy, příslušnými technickými normami ČSN a ČSN EN, určenými standardy a obecně závaznými požadavky předmětu díla („**výchozí dokumenty**“).
- 3.5. Veškeré změny díla včetně jejich vlivu na cenu díla musí být objednatelem předem odsouhlaseny. V případě, že z těchto změn bude vyplývat změna ceny díla, musí být uzavřen písemný dodatek ke smlouvě. Písemný dodatek bude vypracován objednatelem na základě podkladů zhotovitele. V případě neodsouhlasení změn má objednatel nárok na poskytnutí původního předmětu díla, aniž by zhotovitel měl nárok na úhradu případných vícenákladů nebo finanční kompenzaci.
- 3.6. Pořadí závaznosti výchozích dokumentů je stanoveno následovně: text smlouvy, technická specifikace, položkový rozpočet, vysvětlení a změny zadávací dokumentace poskytnuté v rámci zadávacího řízení, textová část zadávací dokumentace k zadávacímu řízení, nabídka, ostatní výchozí dokumenty.
- 3.7. Zhotovitel jako odborník prohlašuje, že se pečlivě seznámil se zadáním objednatele, rozsahem a povahou díla a technickou specifikací a že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k realizaci díla. Zhotovitel prohlašuje, že disponuje takovými kapacitami a odbornými znalostmi, které jsou k realizaci díla nezbytné.

4. DOBA A MÍSTO PLNĚNÍ

- 4.1. Zhotovitel se zavazuje zahájit montáž předmětu smlouvy nejpozději do 10 pracovních dnů od výzvy objednatele (datum zahájení instalace). Předpoklad zahájení instalace je měsíc 05/2024. V rámci koordinace se zhotovitelem stavby bude na základě předávacích protokolů umožněna dodávka a montáž do předaných prostor objektu.

- 4.2. Zhotovitel se zavazuje dodat a instalovat předmět smlouvy ve stanoveném místě plnění do 3 měsíců od zahájení instalace, nejpozději však do 31.08.2024. Před dodáním zboží do místa plnění umožní zhotovitel objednateli provedení kontroly předmětu plnění přímo u zhotovitele, bude-li k tomu objednatelem vyzván.
- 4.3. Zjistí-li zhotovitel v průběhu realizace díla, že předmět díla nelze realizovat nebo že nelze dodržet termíny plnění stanovené smlouvou, je povinen vždy na to objednatele neprodleně upozornit. Tím nejsou dotčeny další povinnosti zhotovitele, zejména povinnost zaplatit smluvní pokutu za prodlení s realizací díla a odpovědnost zhotovitele za škodu.
- 4.4. Místem plnění je Centrum sociálních služeb Naděje Broumov – kód ZÚJ 541401, kód NUTS CZ052.
- 4.5. O předání dodávky včetně všech jejích součástí bude smluvními stranami sepsán předávací protokol ve dvou vyhotoveních, z nichž jedno obdrží objednatel a jedno zhotovitel. Objednatel si vyhrazuje právo vyžadovat předání dodávky po ucelených částech.
- 4.6. Součástí protokolu o předání dodávky bude uvedení všech položek, které jsou součástí dodávky a všechny případné vady, včetně termínu pro jejich odstranění.
- 4.7. Objednatel je povinen prohlédnout dílo v den předání a převzetí v rozsahu znalostí rozhodných pro uživatele předmětu smlouvy. V případě zjištění vad či rozporu s nabídkou či technickou specifikací, může objednatel odmítnout převzetí díla. V případě odmítnutí převzetí díla sdělí objednatel zhotoviteli neprodleně písemně vady díla či zjištěné rozpory s nabídkou či technickou specifikací a poskytne zhotoviteli lhůtu k nápravě v délce trvání nejméně 10 pracovních dní ode dne doručení sdělení. Pokud v této lhůtě zhotovitel neprovede potřebné odstranění vad díla či uvedení díla do souladu s nabídkou či technickou specifikací, bude toto prodlení považováno za podstatné porušení smlouvy.

5. CENA DÍLA

- 5.1. Cena díla byla stanovena dohodou smluvních stran na základě nabídky zhotovitele a položkového rozpočtu a činí:
- | | |
|---------------|-----------------|
| Cena bez DPH: | 5.864.609 Kč |
| Sazba DPH: | 21 % |
| Výše DPH: | 1.231.567,89 Kč |
| Cena s DPH: | 7.096.176,89 Kč |
- 5.2. Cena bez DPH je dohodnuta jako nejvýše přípustná po celou dobu platnosti smlouvy.
- 5.3. Dojde-li v průběhu realizace stavby ke změnám sazeb daně z přidané hodnoty, bude v takovém případě k ceně díla bez DPH připočtena DPH v aktuální sazbě platné v době vzniku zdanitelného plnění.
- 5.4. Cena obsahuje veškeré náklady zhotovitele, nutné k úplné a řádné realizaci předmětu smlouvy, rovněž obsahuje i předpokládaný vývoj kurzů české koruny k zahraničním měnám až do konce její platnosti.

- 5.5. V případě, že dojde k prodloužení s dodáním předmětu smlouvy z důvodů ležících na straně zhotovitele, je tato cena neměnná až do doby skutečného dodání předmětu smlouvy.
- 5.6. Cenu lze navýšit pouze na základě níže uvedených skutečností a vždy v souladu s příslušnými pravidly stanovenými v § 222 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů:
- a) při změnách plnění požadovaných objednatelem nad rámec zadávací dokumentace poskytnuté v zadávacím řízení, případně objednatelem vyloučených dodávek z předmětu plnění,
 - b) při změnách rozsahu plnění nepředvídatelnými okolnostmi, které nemohla žádná ze smluvních stran ovlivnit,
 - c) při změně daňových předpisů.
- 5.7. V případě změn předmětu díla zhotovitel zpracuje cenovou kalkulaci změn předmětu díla podle jednotkových cen použitých v položkovém rozpočtu. Tam, kde nelze použít způsob ocenění změn předmětu díla podle předchozí věty, bude zhotovitelem provedena individuální kalkulace podle cen v místě a čase obvyklých.
- 5.8. Pokud zhotovitel nedodrží postup stanovený v předchozím odstavci, má se za to, že plnění jím poskytnuté nad rámec původního rozsahu předmětu díla bylo předmětem díla a je v ceně předmětu díla zahrnuto.

6. PLATEBNÍ PODMÍNKY

- 6.1. Cena bude zaplacená na základě faktury, kterou zhotovitel vystaví ke dni podpisu předávacího protokolu. Přílohou faktury budou kopie předávacího protokolu na všechny součásti dodávky potvrzeného oprávněnou osobou objednatele.
- 6.2. Daňový doklad bude zaslán objednateli v elektronické podobě do datové schránky objednatele ID DS: Klikněte nebo klepněte sem a zadejte text..
- 6.3. Splatnost faktury činí 30 dnů ode dne prokazatelného doručení objednateli včetně všech příloh.
- 6.4. Za den platby se považuje den, kdy došlo k jejímu odepsání z účtu objednatele.
- 6.5. Veškeré účetní doklady musí obsahovat náležitosti daňového dokladu a náležitosti uvedené v této smlouvě (název akce, důvod fakturace s odkazem na smlouvu o dílo), případně i další náležitosti, jejichž požadavek objednatel písemně sdělí zhotoviteli po podpisu této smlouvy. V případě, že účetní doklady nebudou obsahovat požadované náležitosti, je objednatel oprávněn je vrátit zpět k doplnění, lhůta splatnosti počne běžet znovu od doručení řádně opraveného dokladu.
- 6.6. Postoupení nebo zastavení pohledávek zhotovitel vůči objednateli z této smlouvy je možné jen na základě předchozího písemného souhlasu objednatele, jinak je takové postoupení nebo zastavení pohledávky neúčinné.

7. MÍSTO PLNĚNÍ

- 7.1. Zhotovitel je povinen udržovat na místě plnění pořádek a čistotu.

- 7.2. Zhotovitel je povinen dodržovat veškeré platné a účinné právní a technické předpisy týkající se zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a bezpečnosti technických zařízení, požární ochrany apod.
- 7.3. Zhotovitel je povinen vysílat k provádění prací pracovníky odborně a zdravotně způsobilé a řádně proškolené v předpisech bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
- 7.4. Zhotovitel je povinen zajistit vlastní dozor nad bezpečností práce a soustavnou kontrolu na pracovišti.
- 7.5. Zhotovitel je povinen svou činnost na místě plnění koordinovat s probíhající stavební činností zhotovitele stavby. V rámci součinnosti mezi jednotlivými dodavateli a zhotovitelem stavby je zhotovitel povinen účastnit se kontrolních dnů stavby dle vyzvání objednatelem. Zhotovitel je povinen při provádění díla postupovat dle pokynů a požadavků TDS stavby, kterým je Tomáš Valenta.
- 7.6. Zhotovitel vyklidí a vyčistí místo plnění do 5 pracovních dnů od protokolárního předání a převzetí kompletního díla. Za vyklizené a vyčištěné se považuje místo plnění zbavené všech odpadů a nečistot a uvedené do stavu předpokládaného technickou specifikací a dohodou stran, jinak do stavu původního.

8. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- 8.1. Zhotovitel poskytuje objednateli záruku za jakost díla v délce 24 měsíců, není-li dále stanoveno jinak, která začíná plynout ode dne předání a převzetí díla („**záruční doba**“). V případě materiálů a výrobků spotřební povahy zhotovitel poskytuje objednateli záruku za jakost v souladu se záručními podmínkami výrobců těchto materiálů a výrobků, nejméně však v délce 12 měsíců, která začíná plynout ode dne předání a převzetí díla. Zhotovitel písemně sdělí, kterých částí díla se zkrácená záruční doba týká, a to nejpozději při předání díla.
- 8.2. Dílo má vady, pokud jeho provedení neodpovídá požadavkům uvedeným ve smlouvě.
- 8.3. Zhotovitel odpovídá za vady, které má dílo v době předání nebo které se vyskytly v záruční době. Za vady díla, které se projeví po záruční době, odpovídá zhotovitel v případě, že jejich příčinou bylo porušení povinností zhotovitele. Zhotovitel neodpovídá za vady způsobené nesprávným provozováním díla, jeho poškozením živelnou událostí nebo třetí osobou.
- 8.4. Objednatel je povinen zjištěné vady písemně reklamovat u zhotovitele, a to do 10 pracovních dnů ode dne, kdy tuto vadu zjistil. V reklamaci objednatel uvede popis vady, jak se projevuje, zda požaduje vadu odstranit nebo zda požaduje finanční náhradu.
- 8.5. Zhotovitel započne s odstraňováním reklamované vady do 5 pracovních dnů ode dne doručení písemného oznámení o vadě, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak. V případě vady bránící běžnému užívání díla započne zhotovitel s odstraněním vady do 24 hodin od jejího oznámení, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak. Zhotovitel odstraní reklamované vady v technologicky nejkratším termínu, nejdéle však v termínu dohodnutém s objednatelem. Pokud se jedná o vadu bránící běžnému užívání díla, je zhotovitel povinen ji odstranit do 72 hodin od nahlášení. Jestliže

zhotovitel neodstraní vadu v dohodnutém termínu, je objednatel oprávněn na náklady zhotovitele vadu odstranit sám nebo za pomoci třetí osoby. Objednatel je povinen umožnit zhotoviteli odstranění vady. Zhotovitel je povinen nastoupit k odstranění vady i v případě, že reklamaci neuznává.

- 8.6. O ukončení odstranění vady a předání provedené opravy bude sepsán protokol. Na provedenou opravu poskytuje zhotovitel novou záruku za jakost ve stejné délce jako je uvedena v odst. 8.1. smlouvy, která počíná běžet dnem předání a převzetí opravy.

9. ODPOVĚDNOST ZA ŠKODU

- 9.1. Nebezpečí škody na realizovaném díle nese zhotovitel v plném rozsahu až do okamžiku předání a převzetí díla.
- 9.2. Zhotovitel odpovídá za škody, které vzniknou z jeho činnosti v souvislosti s prováděním díla.
- 9.3. Způsobí-li zhotovitel při provádění díla škodu na majetku, zdraví nebo životě objednatele nebo jiné osoby, je povinen bez zbytečného odkladu na vlastní náklady uvést vše v předešlý stav, a není-li to dobře možné, nebo žádá-li to poškozený, nahradit poškozenému vzniklou škodu či jinou újmu.
- 9.4. Zhotovitel je za škodu odpovědný i v případě, pokud ji způsobí jakákoli třetí osoba, prostřednictvím které zhotovitel plnil závazky vyplývající ze smlouvy.

10. POJIŠTĚNÍ

- 10.1. Zhotovitel prohlašuje, že má nebo bude mít nejpozději ke dni zahájení díla uzavřenou pojistnou smlouvu proti škodám způsobeným činnostmi zhotovitele včetně možných škod způsobených pracovníky zhotovitele, a to s limitem pojistného plnění minimálně ve výši ceny díla bez DPH (ke dni uzavření smlouvy), s maximální spoluúčastí 10 %. Zhotovitel se zavazuje, že bude po celou dobu provádění díla takto pojištěn. Zhotovitel předloží objednateli nejpozději ke dni zahájení díla pojistnou smlouvu nebo jiný doklad o pojištění podle tohoto odstavce.
- 10.2. Zhotovitel tímto prohlašuje, že je odpovědný za vzniklou škodu v důsledku neproplacení dotace objednateli z důvodu nedodržení těchto smluvních podmínek, a to zejména nedodržení termínu předání díla. Zhotovitel se pak zavazuje uhradit objednateli škodu rovnající se výši neproplacené dotace, nebo vrácené dotace včetně sankcí, z důvodu nedodržení smluvních podmínek ze strany zhotovitele. Ostatní nároky na náhradu škody či sankce tím zůstávají nedotčeny.

11. SANKCE

- 11.1. Zhotovitel je povinen v případě prodlení zhotovitele s termínem dokončení nebo předání díla podle smlouvy zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,2 % z ceny díla bez DPH (ve znění dodatků ke smlouvě) za každý i jen započatý den prodlení.

- 11.2. Zhotovitel je povinen v případě prodlení zhotovitele s termínem odstranění vady uvedené v protokolu o předání a převzetí díla zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000 Kč za každou jednotlivou vadu a každý i jen započatý den prodlení.
- 11.3. Zhotovitel je povinen v případě prodlení zhotovitele s termínem odstranění reklamované vady ve sjednaném termínu zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000 Kč za každou reklamovanou vadu a za každý i jen započatý den prodlení, v případě vady bránící běžnému užívání ve výši 10.000 Kč za každou reklamovanou vadu bránící běžnému užívání a každý i jen započatý den prodlení.
- 11.4. Zhotovitel je povinen v případě prodlení s předložením jakékoli pojistné smlouvy nebo jiného dokladu o pojištění předkládané podle smlouvy zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,05 % z ceny díla bez DPH (ke dni uzavření smlouvy) za každý i jen započatý den prodlení.
- 11.5. Objednatel je povinen v případě prodlení s úhradou peněžní částky podle smlouvy vůči zhotoviteli zaplatit zhotoviteli úrok z prodlení v zákonné výši.
- 11.6. V případě, že závazek provést dílo zanikne před řádným ukončením díla, nezanikají nároky na smluvní pokuty, pokud vznikly dřívějším porušením povinností. Zánik závazku jeho pozdním plněním neznamená zánik nároku na smluvní pokutu z prodlení s plněním či plnění ze záruky za odstranění vad.
- 11.7. Objednatel má nárok na náhradu případné vzniklé škody v plné výši vedle smluvní pokuty.
- 11.8. Smluvní pokuty je objednatel oprávněn započítat proti pohledávce zhotovitele, a to i před datem její splatnosti.
- 11.9. Splatnost smluvní pokuty činí 30 dnů od doručení vyčíslení smluvní pokuty.

12. UKONČENÍ SMLOUVY

- 12.1. Za podstatné porušení smlouvy podle § 2002 a násl. občanského zákoníku, při kterém je druhá strana oprávněna odstoupit od smlouvy, se považuje zejména:
 - a) vadnost díla již v průběhu jeho provádění, pokud zhotovitel na písemnou výzvu objednatele vady neodstraní ve stanovené lhůtě,
 - b) prodlení zhotovitele se zahájením nebo dokončením díla o více než 14 dnů,
 - c) prodlení objednatele s předáním staveniště či jiných podstatných dokladů pro plnění smlouvy o více než 30 dnů,
 - d) porušení povinností dle ustanovení odst. 7.5. této smlouvy,
 - e) úpadek zhotovitele nebo objednatele ve smyslu zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon), ve znění pozdějších předpisů,
 - f) vstup zhotovitele nebo objednatele do likvidace.
- 12.2. Účinky odstoupení od smlouvy nastávají dnem doručení oznámení o odstoupení druhé straně smlouvy.
- 12.3. Objednatel si vyhrazuje právo odstoupit od smlouvy v případě, že mu nebude poskytnuta dotace uvedené v odst. 1. 6. této smlouvy.

- 12.4. Objednatel může smlouvu vypovědět písemnou výpovědí s jednoměsíční výpovědní lhůtou, která začíná běžet prvním dnem kalendářního měsíce následujícího po kalendářním měsíci, v němž byla výpověď doručena zhotoviteli.
- 12.5. Smlouvu je možno ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 12.6. Pro případ zániku závazku před řádným dokončením díla je zhotovitel povinen ihned předat objednateli nedokončené dílo včetně věcí, které opatřil a které jsou součástí díla a uhradit případně vzniklou škodu. Objednatel je povinen uhradit zhotoviteli cenu věcí, které opatřil a které se staly součástí díla. Smluvní strany uzavřou dohodu, ve které upraví vzájemná práva a povinnosti.

13. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- 13.1. Veškerá jednání budou probíhat v českém jazyce. Veškeré písemnosti budou vyhotoveny v českém jazyce.
- 13.2. Smlouvu lze měnit pouze písemnými číslovanými dodatky podepsanými oběma smluvními stranami.
- 13.3. Zhotovitel není oprávněn bez předchozího písemného souhlasu objednatele postoupit práva a povinnosti vyplývající ze smlouvy třetí osobě.
- 13.4. Smlouva se řídí českým právním řádem. Obě strany se dohodly, že pro neupravené vztahy plynoucí ze smlouvy platí příslušná ustanovení občanského zákoníku.
- 13.5. Smluvní strany se dohodly, že případné spory budou přednostně řešeny dohodou. V případě, že nedojde k dohodě stran, bude spor řešen místně a věcně příslušným soudem.
- 13.6. Zhotovitel je na základě § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole, ve znění pozdějších předpisů, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly. Zhotovitel je v tomto případě povinen vykonat veškerou součinnost s kontrolou.
- 13.7. Smlouva nabývá platnosti podpisem obou smluvních stran. Smlouva nabývá účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv.
- 13.8. Smluvní strany berou na vědomí, že smlouva podléhá uveřejnění v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů. Za účelem splnění povinnosti uveřejnění smlouvy se smluvní strany dohodly, že smlouvu v registru smluv uveřejní objednatel.
- 13.9. Smluvní strany prohlašují, že skutečnosti uvedené ve smlouvě nebo jejích přílohách nepovažují za obchodní tajemství podle § 504 občanského zákoníku a udělují svolení k jejich užití a zveřejnění bez stanovení jakýchkoliv dalších podmínek.
- 13.10. Poskytovatel je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s realizací projektu včetně účetních dokladů podle platných právních předpisů, minimálně však do 31. 12. 2030. Poskytovatel je povinen minimálně do 31. 12. 2030 poskytovat požadované informace, vysvětlení a dokumentaci související s realizací projektu zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (zejm. Královéhradeckého

kraje, 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.

- 13.11. Uzavření smlouvy bylo odsouhlaseno usnesením rady města č. 28 ze dne 13. 12. 2023.
- 13.12. Smlouva je vyhotovena v elektronickém originále a podepsána uznávanými elektronickými podpisy.
- 13.13. Přílohy smlouvy:
- a) specifikace předmětu díla
 - b) položkový rozpočet
 - c) seznam poddodavatelů a harmonogram dílčích dodání předmětu díla

V Broumově

V Pardubicích


Město Broumov
Arnold Vodochodský, starosta
objednatel

Multi CZ s.r.o.
Ing. Jan Vaško, MBA, jednatel
zhotovitel

Centrum sociálních služeb Naděje Broumov
Přestavba a rozšíření domova pro seniory


TECHNOLOGIE GASTRO

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč		
Název akce: Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory			
Část dokumentace: TECHNOLOGIE GASTRO	Stupeň dokum.:	DPS	
Název výkresu:	Zak. číslo:		
	Datum:	03/2023	
	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
	Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová	
	Měřítko:	Paré:	Číslo výkresu: G

SOUPIS TECHNOLOGIE GASTRO

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč		
Název akce: Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory			
Část dokumentace: TECHNOLOGIE GASTRO	Stupeň dokum.:	DPS	
	Zak. číslo:		
	Datum:	03/2023	
Název výkresu: SOUPIS TECHNOLOGIE GASTRO	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
	Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová	
	Měřítko:	Paré:	Číslo výkresu: G.6

Centrum sociálních služeb Naděje Broumov
Přestavba a rozšíření domova pro seniory

Technologie gastro

SOUPIS TECHNOLOGIE GASTRO

U položek týkajících se technologických zařízení, tedy s uvedeným příkonem elektro nebo plyn se připouští tolerance hodnot ve sloupci "Rozměr" v rozmezí +/- 5%, pokud není požadovaný rozměr dále omezen ve sloupci "Popis". Obecně hodnoty neomezené min. nebo max. se toleruje dodržet v rozmezí +/- 5%. Rozměry nerezového nábytku vyráběného na míru jsou striktně dané.

Pozice	Popis	Rozměr	KS
1. Mytí tabletového systému a termoportů			
1.1	Nerezový mycí stůl, 1x dřez, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřez o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1
1.1a	Tlaková sprcha s napouštěcím ramínkem, provedení do stolu		1
1.2	Nerezový pracovní stůl, odtok do odpadu, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, prolamovaná s odtokem z pracovní desky do odpadu vlevo vzadu, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	900x700x850	1
1.3	Manipulační vozík (bez pracovní plochy) na termoporty, vyrobený z chromniklové oceli 18/10. Jednoduchá konstrukce z nerezových profilů. 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kapacita 3x AP 200.	685x480x900	1
1.4	Nerezový umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
1.5	Nerezový příváděcí stůl k mycímu stroji, dřez, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 500x400x250 mm, otvor pro baterii. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí (originální napojení).	1300x700x850	1
1.5a	Tlaková sprcha s napouštěcím ramínkem, provedení do stolu		1
1.6	Průchozí mycí stroj na 2 koše 500x500 s rekuperací, celková kapacita mytí min. 120 košů 500x500 za hodinu. Umožňuje mytí předmětů o výšce alespoň 440 mm. Nerezová konstrukce z oceli AISI304, dvoustěnné provedení kapoty. Variabilní nastavení mycího tlaku, min. trojstupňová filtrace mycího roztoku. Min. 3 mycí programy, spotřeba vody max. 5l/koš. Ovládání pomocí barevného dotykového displeje krytého sklem, zobrazení průběhu programu na displeji, zobrazení teplot mycí a oplachové vody, ovládání jedním tlačítkem. Hlubokotažená mycí nádrž, vnitřní rohy myčky zaoblené. Integrovaný samočisticí program. Program odvápnění myčky. Automatické otevírání a zavírání kapoty. Tepelná rekuperace. Integrovaná WiFi, myčka připojena do cloudu pro vzdálenou online kontrolu stavu myčky. Délka myčky max. 1500 mm. Vestavěný dávkovač mycího a oplachového prostředku, Příkon el. min. 20 kW/400V.	1430x825x1995	1
1.7	Nerezový odváděcí stůl k mycímu stroji, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí (originální napojení).	1200x700x850	1
1.8	Nerezová nádoba na odpad, mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
1.9	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem, vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpustí dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpustí včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
1.10	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem, vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpustí dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpustí včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
1.11	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení. Doporučený min. celkový rozměr 1800x1000x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
2. Varna a čistá příprava zeleniny			

2.1	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	550x800x1800	1
2.2	Elektrický kotel objemu min. 145l, nepřímý ohřev skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vyspádované směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1
2.3	Elektrický kotel objemu min. 100l, nepřímý ohřev skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vyspádované směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1
2.4	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vpravo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	800x920x900	1
2.4a	Baterie pro jednu vodu nástěnná se zahradním ventilem 3/4", s připojovacím závitem na vodu 1/2". (Dopouštění mezipláště varných kotlů)		1
2.5	Nerezový pracovní stůl, spodní police, otvor pro nap. rameno na vodu, zadní a pravý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo vzadu otvor v prac. desce pro osazení napouštěcího ramene na vodu.	1000x920x900	1
2.5a	Rameno na vodu s napouštěcím ramínkem 250 mm. Výška 550 mm, provedení do stolu.		1
2.6	Indukční sporák čtyřzónový s otevřenou podstavou opláštěnou ze 3 stran. Celonerezová konstrukce AISI 304. Vrchní pracovní deska lisovaná z 1 ks plechu tloušťky min. 2 mm. 4 nezávislé indukční zóny, každá s výkonem min. 5 kW a průměrem cívky min. 300 mm. Plynulé nastavení výkonu jednotlivých zón otočnými kovovými knoflíky. Systém rozpoznání hrnců. Autodiagnostika závad. Varný povrch chráněný ceranovým sklem síly min. 6 mm. Krytí IPX5. 4 nohy. Příkon el. min. 400V/20kW	800x920x900	1
2.7	Elektrické multifunkční varné zařízení s objemem min. 100l a varnou plochou min. 39 dm ² . Kapacita 2x GN1/1. Funkce vaření, smažení, restování, nízkoteplotní vaření, vaření sous-vide, konfitování, delta-T vaření. Teplotní rozsah alespoň 30-250°C. Ovládání skrze barevný displej o úhlopříčce min. 10". Topný systém zabezpečující rychlý náběh teploty, ohřev dna z pokojové teploty na 200°C max. do 180 sekund. Systém zabezpečující celoplošný rovnoměrný ohřev dna i v rozích. Systém rychlého snížení teploty povrchu. Povrch odolný proti poškrábání. Funkce automatického zdvihu varných nebo fritovacích košů po dokončení tepelné přípravy. Možnost rozdělení dna pánve na individuálně ovládané zóny. Programování varných postupů, kuchařka s pamětí na alespoň 1000 programů o min. 12 krocích. Vpichová sonda s min. 6 měřicími body. Automatické napouštění vody s přesností na litry. Vypouštění vody vestavěným odtokem ve vaně bez nutnosti jejich vyklápění. Integrovaná samonavíjecí ruční sprcha. Integrované USB, WiFi rozhraní s přístupem do cloudu a možností sdílení receptur s ostatními multifunkčními varnými zařízeními připojenými do sítě. Certifikace pro provoz bez dozoru a noční vaření. Krytí IPX5. Podstavec. Stěrka, rameno pro automatický zdvih košů, 2x varný a 2x fritovací koš. Sítko. Rošt na dno nádoby 2x. Příkon el. 22-28 kW/400V. Rozměr max. 1300x900x1100 mm	max. 1300x900x1100	1
2.8	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vlevo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	1150x920x900	1
2.9	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1

2.10	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, třísekový se 3x dveřmi , 6 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 400 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,55 kW/230V.	1825x700x810	1
2.10a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1825x700x40	1
2.11	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	650x350x300	1
2.12	Nerezový pracovní stůl mobilní, spodní police, bez lemu. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Kostra svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5mm, 4x otočné kolečko z toho 2x s brzdou. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu.	1300x700x850	1
2.13	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	1400x500x100	1
2.14	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	700x400x100	1
2.15	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením. Doporučený min. celkový rozměr 2000x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
2.16	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením. Doporučený min. celkový rozměr 2300x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
2.17	Elektrický konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 65 mm. Systém vývinu páry v generátoru čerstvé páry, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápněním. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokové zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení . Knihovna min. 300 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické přehřátí a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Zavážecí vozík se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Osvětlení varné komory LED. Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Příkon el. 34-38 kW/400V.	913x840x1872	1

2.18	<p>Elektrický konvektomat s kapacitou 10x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 68 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápněním. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení. Knihovna min. 300 varných programů s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 10 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvápnění. Autodiagnostika závad. Automatické předehřátí a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB, komunikace s PC. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Pevná klec se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Dveře s trojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Bez podstavy. Příkon el. 17-19 kW/400V.</p>	880x860x1065	1
2.19	<p>Podstavný šoker (pod konvektomatem), s kapacitou 5x GN1/1. Nosnost vrchní desky min. 180 kg. Výkon šokového chlazení: min. 15kg zchlazení z +90°C na +3°C během max. 90 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Výkon šokového zmrazení: min. 10 kg zmrazení z +90°C na -18°C během max. 240 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Elektronický ovládací panel. Vícebodová vyhřívaná vpichová sonda. Teplota dosažitelná v komoře až -40°C. Systém automaticky řízených cyklů šokového chlazení nebo zmrazení, řízených sondou nebo časem. Funkce automatického rozpoznání vložené suroviny včetně jejího množství a přizpůsobení zchlazovacího cyklu jejím vlastnostem. Nekonečný chladicí/mrazicí program, automatické programy, knihovna min. 50 přednastavených automatických programů, specializované cykly pro konzervaci potravin, přípravu jogurtů, rozmrazování potravin, kynutí, cyklus umožňující individuální řízení každého zásuvu zvlášť, možnost uložení a rychlé vyvolání oblíbených programů, možnost programování. Systém automatického konzervačního programu spouštěného po ukončení každého cyklu. Předchlazení komory na teplotu min. -25°C. HACCP. Online sledování stavu zařízení přes web nebo aplikaci ve smartphonu, online úprava parametrů a download nebo upload parametrů, online notifikace HACCP alarmů. Šetrná ventilace zabezpečující tok vzduchu bez kontaktu s potravinou. Chlazení vzduchem. Elektrické odmrazování. Chladivo R452a. Konstrukce komory z jednoho kusu, komora se zaoblenými vnitřními rohy. Polyuretanová izolace hustoty min. 40 kg/m³. Nerezové madlo po celé šířce dveří, vyjímatelné dveřní těsnění, výhřev dveřního rámu. Magnetické dveřní čidlo zastavující chod ventilátoru při otevření dveří. 4 nohy. Příkon el. 1,3-1,6 kW/230V.</p>	929x777x750	1
2.20	<p>Nerezový pracovní stůl, dřež, spodní police, zásuvka, zadní a levý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vpravo dřež lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřežu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vedle dřežu zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem</p>	1750x700x850	1
2.20a	Baterie dřežová stojánková páková		1
2.21	<p>Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi, 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, nárazecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.</p>	1370x700x810	1
2.21a	<p>Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.</p>	1370x700x40	1
2.22	<p>Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.</p>	1400x350x300	1

2.23	Kráječ zeleniny stolní s přítlačnou pákou, kapacita zpracování min. 250 kg/hod, minimální otáčky 360 ot./min. Indukční asynchronní elektromotor, nerezová hřídel, zastavení provozu krouhače při otevření víka nebo zvednutí přítlačné páky, automatický restart po uzavření. Celokovová krouhací hlava s přítlačnou pákou. Velká násypka s objemem min. 2 litry, trubkový otvor pro podlouhlou zeleninu s průměrem min. 58 mm. Sada 6 disků (plátkovač 2mm, plátkovač 4mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14 mm). El. příkon min. 0,5 kW/230V.	380x350x590	1
2.24	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
2.25	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
2.26	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení. Doporučený min. celkový rozměr 2400x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
3. Plnění tabletů a termoportů			
3.1	Nerezový pracovní stůl, spodní police, bez lemu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu. Na konstrukci pod pracovní plochou integrovaná 2x el. zásuvka 230V/16A/2,5kW a opláštěný prostor pro vedení kabelů od podlahy k zásuvkám.	1300x600x850	2
3.2	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x500x1800	1
3.3	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1400x500x1800	1
3.4	Ohřevná výdejní vana dělená , kapacita 2x GN1/1 hloubky 200 mm, mobilní. Konstrukce z oceli DIN 1.4301. Spodní plná police. 4x otočné kolečko průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Každá vana samostatně regulovatelná, se samostatným termostatem. Rozsah teplot +30/+90°C. Přívodní kabel délky 2 metry. Čelní ovládání. Příkon el. min. 1,4 kW/230V.	845x650x900	2
3.5	Elektrický vyhřívání podavač talířů a misek univerzální se dvěma zabudovanými šachtami. Univerzální šachta pro misky o prům. 120 mm nebo talíře o prům. 230-260 mm, kapacita jedné šachty 76 ks misek, nebo 50 talířů. Dvouplášťový izolovaný, s ventilátorem, nucený rozvod vzduchu, regulace teploty +35 °C až +110 °C. Trubkové madlo, 4x kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2x s brzdou a 2x se směrováním. Přívodní kabel s vidlicí 2m. El. připojení min. 230V / 2,0 kW.	1010x540x900	2
3.6	Nerezový podávací vozík na koše 500x500mm , opláštěný, materiál chromniklová ocel 18/10, nevyhříváný, kapacita 5 košů, max. nosnost 150kg, 4x kolečko pr.125 mm z toho 2x otočné s brzdou. Vozík bude vybaven 5 ks drátěných nerezových košů 500x500mm.	725x670x900	1
3.7	Nerezový servírovací vozík se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohýbaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1
3.8	Transportní etážový vozík pro ukládání horních a spodních dílů tabletu. Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, 5úložných polí, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou.	1360x640x1860x315	1
3.9	Vozík pro transport tabletů. Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, bez opláštění. Bodované lišty zavírání vozíku jednoduchými dvířky na zarážku, trubkové madlo na krátké straně vozíku, rohové nárazníky, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. rozměry (mm): Kapacita 20 tabletů.	660x595x1470	6
3.10	Izolovaný plastový spodní díl tabletu s prolisy pro osazení tří pozic (hl. jídlo, polévka, salát). Zabudovaný magnetický držák karet. Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm.		70
	Izolovaný vrchní díl tabletu zakrývající alespoň pozici hlavního jídla a polévky. Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm		70
	Porcelánový talíř hluboký s plochým dnem, průměr 230mm, objem min. 0,35l, s osazením pro víko, ochrana proti vylití tekutiny.		70
	Porcelánová miska na polévku s plochým dnem a s osazením pro víko, průměr misky min. 120 mm, objem 0,35l, ochrana proti vylití tekutiny.		70
	Porcelánová miska na salát , průměr 120mm, objem 0,25 l		70
	Polypropylénové plastové víko na hlavní talíř s ochranou proti vylití tekutiny		70
	Polypropylénové plastové víko na polévku s ochranou proti vylití tekutiny		70
	Polypropylénové plastové víko na salát		70
	Karta magnetického držáku plast / nerez, pro rozlišení diet		70
4. Přípravná masa a přípravná těsta			
4.1	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
4.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1

4.3	Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1
4.3a	Baterie dřezová stojánková páková		1
4.4	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi, 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1
4.4a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní a pravý boční lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1
4.5	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1
4.6	Univerzální kuch. stroj se dvěma dížemi o objemu 60 l a 30l vč. příslušenství a přidavného mlýnku na maso Pro každý kotlík samostatný manipulační vozík, nerezový hák, metla a hnětač, přípojný mlýnek na maso. Min. 3 převodové stupně, automatický zdvih kotlíku, mechanický spínač ochranného krytu, vypínání pomocí tlačítka stop, celokovová konstrukce. Příkon el. min. 2,75 kW/400V. Rozměr max. 700x1100x1500 mm	700x1100x1500 mm	1
4.7	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zadní lem. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	1000x700x850	1
4.8	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní a levý boční lem. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1
4.9	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1
5. Mytí provozního nádobí			
5.1	Nerezová nádoba na odpad, mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
5.2	Nerezový mycí stůl, 1x dřez, spodní police, zadní lem. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolů je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřez o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1
5.2a	Tlaková sprcha s napouštěcím rámečkem, provedení do stolu		1
5.3	Nerezový regál, 4x police plná. Použita ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	950x500x1800	3
5.4	Centrální úprava studené vody (teplota vody nejvýše do +43°C) s kapacitou min. 60 m ³ x ⁰ dh. Průtok min. 1,5 m ³ /hod. Duplexní změkčovací filtr pro nepřetržitý provoz, elektronické objemové řízení. Zasolení min. 125 g/l l hmoty. Objem pryskyřice min. 15 litrů/1 filtr. Propojení mezi filtry plastovým potrubím. Plná certifikace pro pitné vody v ČR. Provozní tlak vody v rozmezí min. 0,35 - 0,75 MPa. El. připojení 230V/0,1kW		1

5.5	Granulová myčka provozního nádobí , hodinová kapacita min. 95x GN1/1 hloubky 65 mm a min. 45x GN 2/1. Min. 6 mycích programů, z toho 3 s granulí a 3 bez granulí. Rotační vyjímatelný koš. Dvířka s integrovaným stolkem. Přehledný displej zobrazující provozní stavy, odpočet doby mytí a data HACCP. Systém redukce páry vznikající během mytí snižující množství páry vycházející z myčky po umytí. Množství výstupního odpadního vzduchu z myčky max. 200 m ³ /h. Spotřeba vody max. 5,5l na mycí cyklus. Zvýšený výkon topného tělesa pro připojení na studenou vodu. Držák pro hrnce a misky, držák naběraček, držák pro rendlíky, pánve a malé misky. Oplachová sprcha. Příkon min. 15,5 kW/400V. Rozměr max. 1200x1350x2280 mm	1200x1350x2280	1
5.6	Nerezový servírovací vozík se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohýbaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1
5.7	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1
5.8	Nerezová digitální s labyrintovými filtry, bez osvětlení . Doporučený min. celkový rozměr 1300x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1
6. Úklid, sklad chemie			
6.1	Regál komaxitový , 4x police plná. Police lakované barvou s atestem pro přímý styk s potravinami, nosnost police max.150kg, výšková přestavitelnost polic, nerovnosti podlahy lze vyrovnat pomocí retifikačních podložek	900x400x1800	2
7. Příprava studené kuchyně			
7.1	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
7.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
7.3	Nerezový pracovní stůl, dřež, spodní police, zadní a pravý boční lem . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřež lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii.	1500x700x850	1
7.3a	Baterie dřezová stojánková páková		1
7.4	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi , 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1
7.4a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem . Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10 . Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1
7.5	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1200x350x300	2
7.6	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1200x700x850	1
7.7	Balička potravin ruční . Provedení nerez. Balení na podtáčku nebo samostatně v sáčku. Umožňuje balení s šířkou fólie alespoň 425 mm. Pracovní plocha min. 150x450 mm. Výkon min. 150W.	490x600x135	1
7.7a	Mobilní podstava pod balicí stroj, spodní police, madlo, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou. Vyrobeno z nerezové oceli DIN 1.4301.	700x700x850	1
7.8	Nerezový regál, 5x police plná . Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x600x1800	1

7.9	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladiivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	1
8. Příprava a sklad hrubé zeleniny			
8.1	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1
8.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1
8.3	Nerezový pracovní stůl, dřež, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřež lisovaný o rozměru 500x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1500x700x850	1
8.3a	Baterie dřežová stojánková páková		1
8.4	Škrabka brambor a kořenové zeleniny , nerezová. Výkon min. 300 kg/hod., kapacita na 1 vsádku min. 20 kg. Pracovní cyklus délky 2-3 minuty. Celý buben škrabky včetně dna pokrytý brusným povrchem. Příkon el. min. 0,7kW/400V	800x750x950	1
8.4a	Lapač škrobu a slupek , celonerezový		1
8.5	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladiivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	1
8.6	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1500x500x1800	1
8.7	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem tavru L , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzavěra, hrana vpustí dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpustí včetně hloubky vany upřesní stavba.	1100/1000x400x100	1
9. Sklad potravin			
9.1	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1300x600x1800	1
9.2	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1100x600x1800	2
10. Sklad potravin			
10.1	Příjmová váha podlahová s váživostí do 300 kg, váživost 150/300kg, dílek 50/100g, rozměr nerezové vážní plochy min. 600x600mm, krytí proti vodě a prachu IP-54 certifikace, 5-ti místný LCD displej s podsvícením, připojení tiskárny, počítače, napájení přes adaptér AC230V, alternativní napájení přes dobíjecí akumulátor 6V. Funkce: nulování, tára, hold, sčítání navážek, počítání kusů, limitní vážení, auto-off	600x750x900	1
10.2	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	1200x600x1800	3
10.3	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladiivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	4

10.4	Mrazicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita mrazicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -15 /- 22°C.	702x810x2080	2
Včetně dopravy, montáže a zaškolení			

Uchazeč doloží v nabídce technické listy k prokázání minimálně požadovaných technických vlastností k položkám: 1.6, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7, 2.10, 2.17, 2.18, 2.19, 2.21, 2.23, 3.10, 4.4, 4.6, 5.5, 7.4, 7.9, 10.4 + souhrnný technický list k nerezovému nábytku.

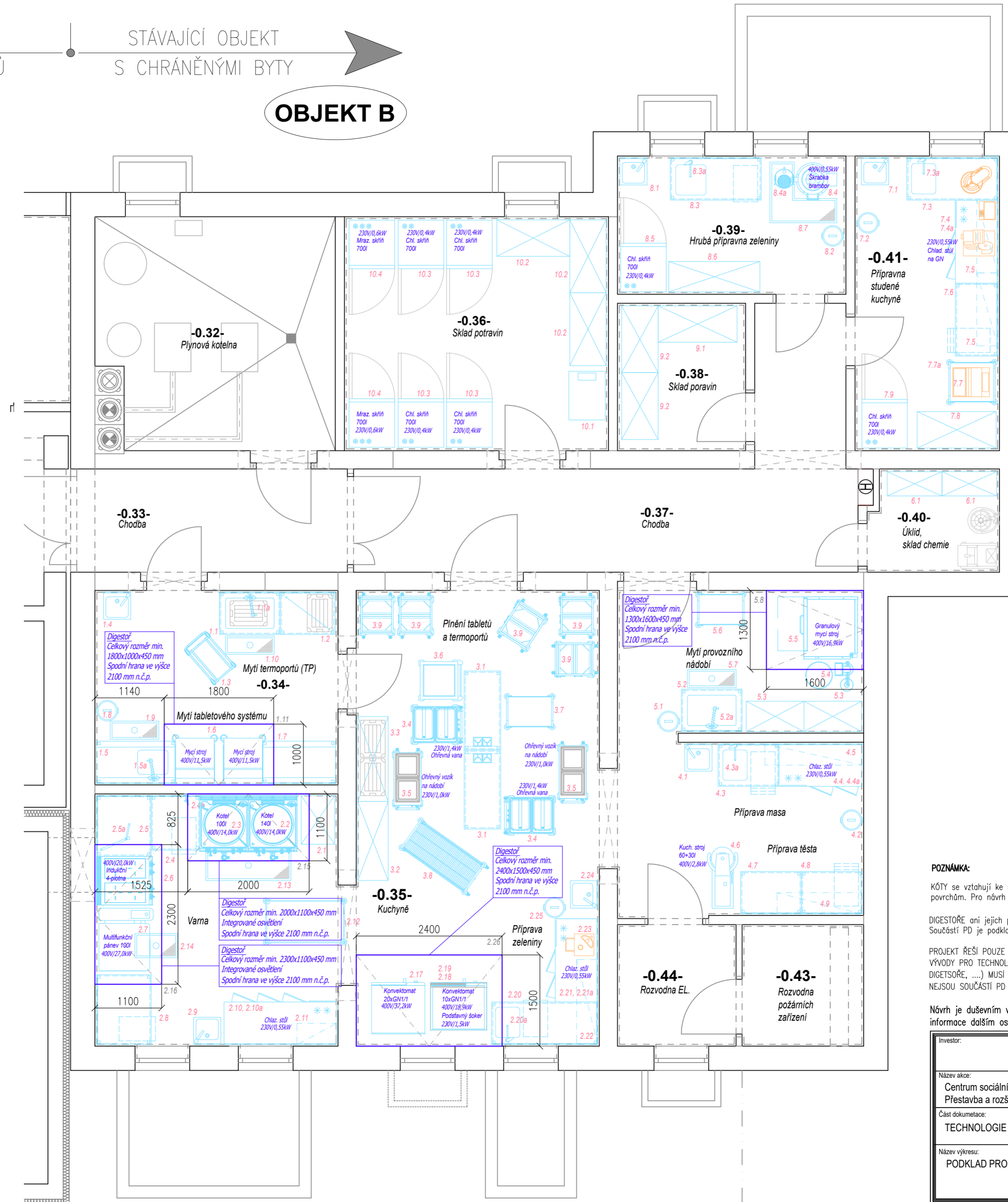
03/2023

STÁVAJÍCÍ OBJEKT
DOMOVA DŮCHODCŮ

STÁVAJÍCÍ OBJEKT
S CHRÁNĚNÝMI BYTY

OBJEKT A

OBJEKT B




POZNÁMKA:

KÓTY se vztahují ke stavebním konstrukcím. Nikoliv k definitivně dokončeným povrchům. Pro návrh technologie gastro je uváděn obklad v tl. max. 25 mm

DIGESTOŘE ani jejich přípojné body nejsou součástí PD GASTRO. Součástí PD je podklad pro návrh VZT a digetsořů.

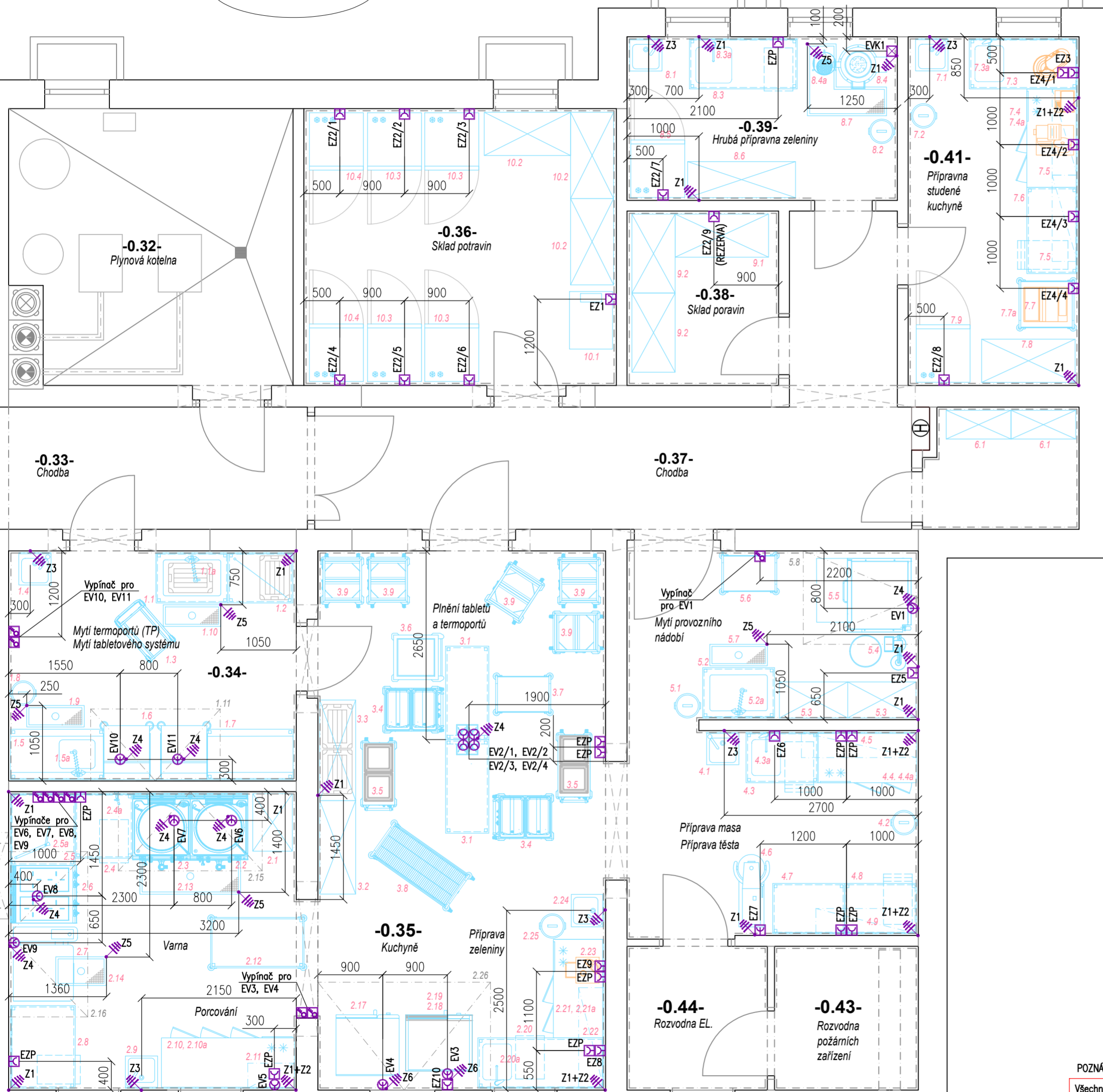
PROJEKT ŘEŠÍ POUZE NAPŮJOVACÍ BODY POTŘEBNÉ PRO TECHNOLOGII GASTRO. VÝVODY PRO TECHNOLOGII, KTERÁ NENÍ DODÁVKOU GASTRO (SANITA, VÝLEVKY, DIGESTOŘE, ...) MUSÍ DEFINOVAT DODAVATEL TECHNOLOGIE. TYTO PŘIPOJNÉ BODY NEJSOU SOUČÁSTÍ PD GASTRO!

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč		
Název akce:			
Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory	Stupeň dokum.:	DPS	
Část dokumentace:	Zak. číslo:		
TECHNOLOGIE GASTRO	Datum:	03/2023	
Název výkresu:	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
PODKLAD PRO VZT	Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová	
	Měřítko:	1:50	Číslo výkresu: G.5

STÁVAJÍCÍ OBJEKT
S CHRÁNĚNÝMI BYTY

OBJEKT B



LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ ELEKTRO:
EL. VÝVODY:

- EVK1** ŠKRABKA BRAMBOR – vývod kabelu zakončený v el. propojovací krabici na zdi ve výšce 1400 mm n.č.p. (krytí min.IP44) 400V/3N/0,75kW
- EV1** GRANULOVÝ MYČÍ STROJ – vývod GUMOVÉHO kabelu ze zdi ve výšce 300 mm n.č.p. PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/16,5kW/32A
- EV2/1-2/4** OHŘEV. VÝDEJNÍ VOZÍKY – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, pro zapojení el. zásuvky v pracovním stole pro plnění tabletů a TP (el. zásuvka bude součástí pracovního stolu), volný konec vývodu min. 3,5m
- EV3** KONVEKTOMAT 10xGN1/1 – vývod GUMOVÉHO kabelu ze zdi ve výšce 1000 mm n.č.p. PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/18,9kW/32A
- EV4** KONVEKTOMAT 20xGN1/1 – vývod GUMOVÉHO kabelu ze zdi ve výšce 600 mm n.č.p. PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/37,2kW/63A
- EV5** CHLADICÍ STŮL – vývod GUMOVÉHO kabelu ze zdi ve výšce 100 mm n.č.p. volný konec vývodu min. 3,5m 230V/1N/16A/0,55kW
- EV6** VARNÝ KOTEL 140L – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/14,0kW
- EV7** VARNÝ KOTEL 100L – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/14,0kW
- EV8** INDUKČNÍ 4-PLOTNA – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/20,0kW
- EV9** MULTIFUNKČNÍ PÁNEV 100L – vývod GUMOVÉHO kabelu ze zdi ve výšce 600 mm n.č.p. PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/27,0kW/40A
- EV10** MYČÍ STROJ ZDVIHOVÝ (1) – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/11,5kW
- EV11** MYČÍ STROJ ZDVIHOVÝ (2) – vývod GUMOVÉHO kabelu z podlahy, PŘEDRAŽENÝ VYPÍNAČ, volný konec vývodu min. 3,5m 400V/3N/11,5kW

LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ ELEKTRO:
EL. ZÁSUVKY:

- EZP** PRACOVNÍ ZÁSUVKA – el. zásuvka na zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. 230V/1N/16A
- EZ1** VÁHA – el. zásuvka na zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,1kW
- EZ2/1-2/9** CHLADICÍ/MRAZICÍ SKŘÍŇ 700 l – el. zásuvka na zdi ve výšce 2100 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,4kW (chladicí skříň), 0,6kW (mrazicí skříň)
- EZ3** CHLADICÍ STŮL – el. zásuvka na zdi ve výšce 300 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,55kW
- EZ4/1-4/4** STOLNÍ STROJE (STUDENÁ KUCHYŇE) – el. zásuvka na zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. 230V/1N/16A/příkon jednoho zařízení max. 2,0kW
- EZ5** CENTRÁLNÍ ÚPRAVA VODY – el. zásuvka na zdi ve výšce 500 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,1kW
- EZ6** CHLADICÍ STŮL – el. zásuvka na zdi ve výšce 300 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,55kW
- EZ7** UNIV. KUCH. STROJ 60l – el. zásuvka na zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. 400V/3N/16A/2,8kW
- EZ8** CHLADICÍ STŮL – el. zásuvka na zdi ve výšce 300 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,55kW
- EZ9** STOLNÍ KRÁJEC ZELENINY – el. zásuvka na zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. 230V/1N/16A/0,55kW
- EZ10** ŠOKER (PODSTAVNÝ) – el. zásuvka na zdi ve výšce 600 mm n.č.p. 230V/1N/16A/1,4kW

POZNÁMKA:

Všechny zakreslené vývody a zásuvky by měly být samostatně jištěny. Nelze je zapojovat do okruhu. Toto lze pouze v případě pracovních zásuvek.

DIGESTOŘE ani jejich přípojné body nejsou součástí PD GASTRO. Součástí PD je podklad pro návrh VZT a digestsorů.

PROJEKT ŘEŠÍ POUZE NAPOJOVACÍ BODY POTŘEBNÉ PRO TECHNOLOGII GASTRO. VÝVODY PRO TECHNOLOGII, KTERÁ NENÍ DODÁVKOU GASTRO (SANITA, VÝLEVKY, DIGESTOŘE, ...) MUSÍ DEFINOVAT DODAVATEL TECHNOLOGIE. TYTO PŘÍPOJNÉ BODY NEJSOU SOUČÁSTÍ PD GASTRO!

KÓTY se vztahují ke stavebním konstrukcím. Nikoliv k definitivně dokončeným povrchům. Pro návrh technologie gastro je uvážlivě obklad v tl. max. 25 mm.

LEGENDA ZEMNĚNÍ:

Všechny kovové části a nerezový nábytek v provozních místnostech musí být propojeny žluto/zeleným vodičem průřezu min. 6 mm² k zajištění ochrany uvedením na stejný potenciál! Průřez vodiče nutno stanovit dle příkonu zařízení.

VOLNÝ KONCE KABELU ZEMNĚNÍ MIN. 3,5M

- Z1** Zemnicí kabel – ze zdi ve výšce 50 mm n.č.p. – technologie stojící u zdi
- Z2** Zemnicí kabel – ze zdi ve výšce 1500 mm n.č.p. – nástěnné police, skříňky
- Z3** Zemnicí kabel – ze zdi ve výšce 750 mm n.č.p. – samostatně nerezové nástěnné umývatko
- Z4** Zemnicí kabel – z podlahy, – technologie stojící v prostoru
- Z5** Zemnicí kabel – z podlahy, – podlahové vpusti
- Z6** Zemnicí kabel – vyveden spolu s přívodním kabelem pro danou technologii, ve výšce dle el. vývodu technologie – varná a mycí technologie

POUŽITÉ ZNAČKY ELEKTRO:

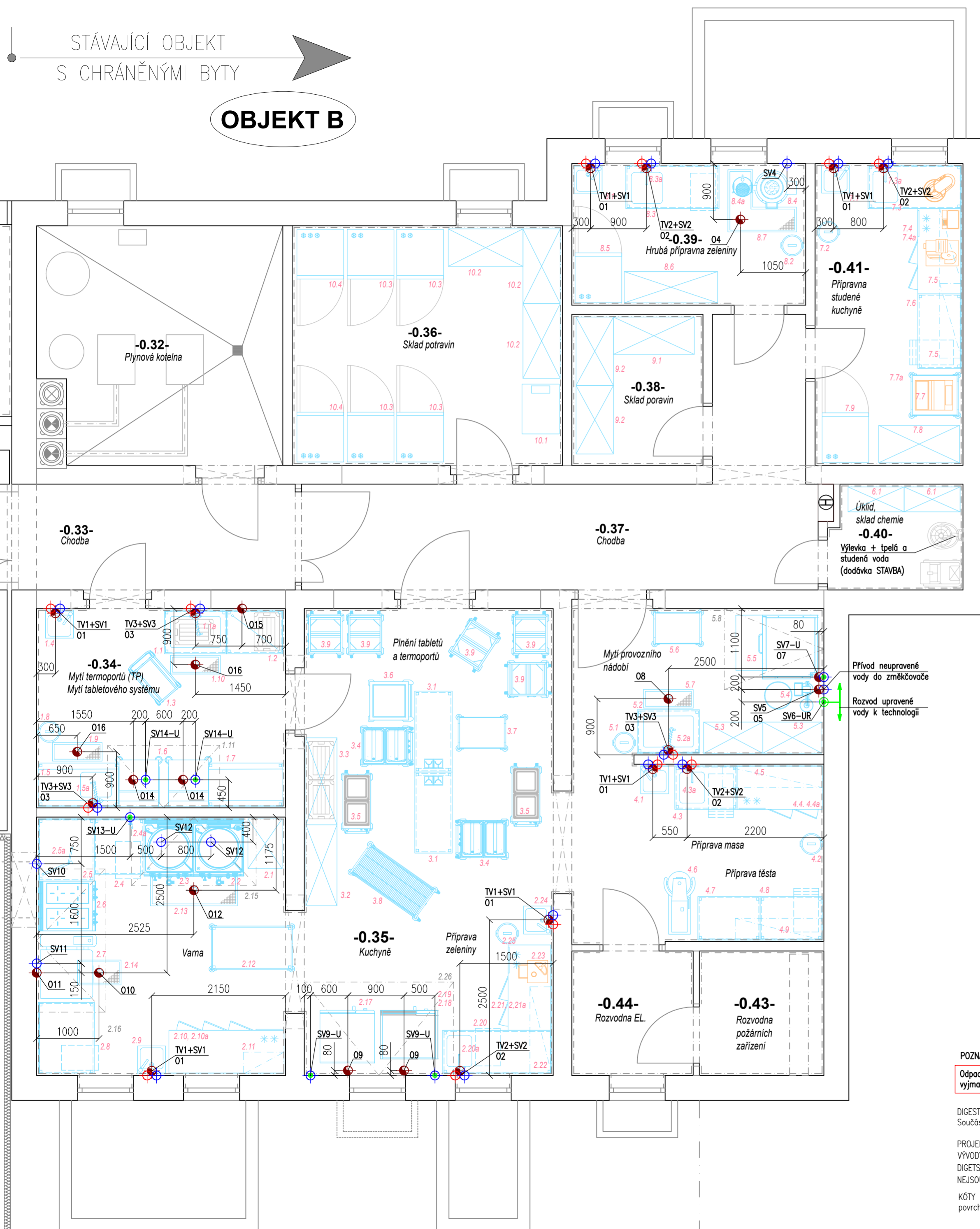
- EZ** El. zásuvka 230V/1N
- EZ** El. zásuvka 400V/3N
- EV** Vývod GUMOVÉHO kabelu 230V/1N
- EV** Vývod GUMOVÉHO kabelu 400V/3N
- EVK** Vývod kabelu zakončen v el. krabici
- V** El. vypínač (výška 1200–1400 mm n.č.p.)
- Z** Zemnicí kabel

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:			
Název akce: Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory			
Část dokumentace:		M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč	
TECHNOLOGIE GASTRO		Stupeň dokum.:	DPS
Název výkresu:		Zak. číslo:	
PŘÍPOJNÉ BODY ELEKTRO		Datum:	03/2023
Měřítko:		Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová
1:50		Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová
		Paré:	
		Číslo výkresu:	G.4

STÁVAJÍCÍ OBJEKT
S CHRÁNĚNÝMI BYTY

OBJEKT B



LEGENDA PŘÍPOJNÝCH BODŮ ZTI:

- TV1+SV1 UMÝVÁTKO – vývod TV a SV ze zdi ve výšce 550 mm n.č.p. vývody zakončeny rohovým ventilem 3/8"
- O1 UMÝVÁTKO – odpad DN40 ze zdi ve výšce 500 mm n.č.p.
- TV2+SV2 DŘEZ – vývod TV a SV ze zdi ve výšce 500 mm n.č.p. vývody zakončeny rohovým ventilem 3/8"
- O2 DŘEZ – odpad DN40 ze zdi ve výšce 400 mm n.č.p.
- TV3+SV3 MYCÍ DŘEZ (tl. sprcha) – vývod TV a SV ze zdi ve výšce 500 mm n.č.p. vývody zakončeny rohovým ventilem 3/8"
- O3 MYCÍ DŘEZ (tl. sprcha) – odpad DN40 ze zdi ve výšce 350 mm n.č.p.
- SV4 ŠKRABKA BRAMBOR – vývod SV ze zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O4 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti
- SV5 CENTRÁLNÍ ÚPRAVNA VODY – vývod SV ze zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O5 CENTRÁLNÍ ÚPRAVNA VODY – odpad DN40 ze zdi ve výšce 300 mm n.č.p.
- SV6-UR CENTRÁLNÍ ÚPRAVNA VODY – rozvod SV UPRAVENÉ ZE ZMĚKČOVAČE vývod zakončen rohovým ventilem 3/4" ze zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. (rozvod SV UPRAVENÉ K TECHNOLOGII)
- SV7-U GRANULOVÝ MYCÍ STROJ – vývod SV UPRAVENÉ ze zdi ve výšce 1200 mm n.č.p., vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O7 GRANULOVÝ MYCÍ STROJ – odpad DN40 z podlahy, v úrovni podlahy ukončit hrdlem s gumičkou
- O8 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti
- SV9-U KONVEKTOMÁT – vývod SV UPRAVENÉ ze zdi ve výšce 1200 mm n.č.p. vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O9 KONVEKTOMÁT – odpad DN40 z podlahy, v úrovni čisté podlahy ukončit hrdlem s gumičkou. **POTRUBÍ KONSTRUOVANÉ NA VODU HORKOU AŽ 90°C.**
- SV10 NAPOUŠŤECÍ RAMENO NA VODU – vývod SV ze zdi ve výšce 600 mm n.č.p., vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O10 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti
- SV11 MULTIFUNKČNÍ PÁNEV – vývod SV ze zdi ve výšce 200 mm n.č.p., vývod zakončen rohovým ventilem 3/4"
- O11 MULTIFUNKČNÍ PÁNEV – odpad DN40 ze zdi ve výšce 200 mm n.č.p.
- SV12 VARNÝ KOTEL – vývod SV z podlahy, vývod zakončen kulovým ventilem 3/4" orientovaným vodorovně s podlahou, výška vývodu včetně páky může být max. 90 mm
- O12 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti
- SV13-U NÁSTĚNNÁ BATERIE (Upravená voda pro doplňování mezipláště varných kotlů) – vývod SV UPRAVENÉ ze zdi ve výšce 1300 mm n.č.p., zakončení 1/2" pro osazení nástěnné baterie
- SV14-U ZDVIHOVÝ MYCÍ STROJ – vývod SV UPRAVENÉ z podlahy, vývod zakončen kulovým ventilem 3/4" orientovaným vodorovně s podlahou, výška vývodu včetně páky může být max. 90 mm
- O14 ZDVIHOVÝ MYCÍ STROJ – odpad DN40 z podlahy, v úrovni podlahy ukončit hrdlem s gumičkou
- O15 ODTOK Z ODKAPNÍ PLOCHY STOLU – odpad DN40 ze zdi ve výšce 400 mm n.č.p.
- O16 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti
- O17 PODLAHOVÁ VPUSŤ – odpad DN100 z podlahy, výška zakončení dle detailu provedení podlahové vpusti

POUŽITÉ ZNAČKY ZTI:

- TV Teplá voda
- SV Studená voda
- O Odpad
- SV-U Studená voda UPRAVENÁ
- SV-UR Vstup upravené vody z úpravy

POZNÁMKA:


Odpadní voda z provozu gastro musí být svedena do tukové kanalizace, vyjma umyvátek na ruce a technologie neprodukcující žádnou mastnotu.

DIGESTOŘE ani jejich přípojné body nejsou součástí PD GASTRO. Součástí PD je podklad pro návrh VZT a digestořů.

PROJEKT ŘEŠÍ POUZE NAPOJOVACÍ BODY POTŘEBNÉ PRO TECHNOLOGII GASTRO. VÝVODY PRO TECHNOLOGII, KTERÁ NENÍ DODÁVKOU GASTRO (SANITA, VÝLEVKY, DIGESTOŘE, ...) MUSÍ DEFINOVAT DODAVATEL TECHNOLOGIE. TYTO PŘÍPOJNÉ BODY NEJSOU SOUČÁSTÍ PD GASTRO!

KÓTY se vztahují ke stavebním konstrukcím. Nikoliv k definitivně dokončeným povrchům. Pro návrh technologie gastro je uvážován obklad v tl. max. 25 mm.

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

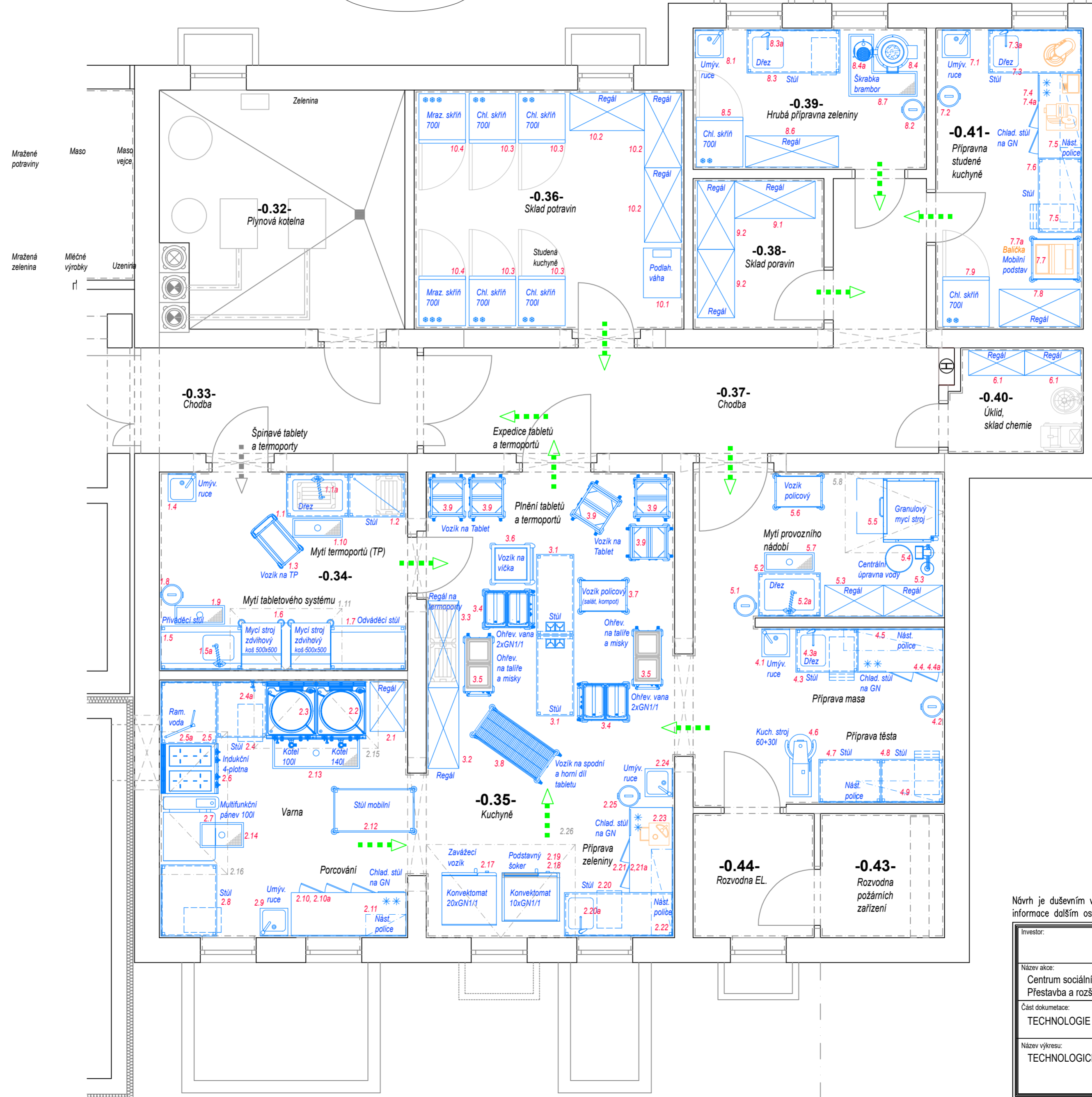
Investor:			
Název akce: Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory			
Část dokumentace:		Stupeň dokum.:	DPS
TECHNOLOGIE GASTRO		Zak. číslo:	
		Datum:	03/2023
Název výkresu:		Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová
PŘÍPOJNÉ BODY ZTI		Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová
		Měřítko:	1:50
		Paré:	Číslo výkresu: G.3

STÁVAJÍCÍ OBJEKT
DOMOVA DŮCHODCŮ


STÁVAJÍCÍ OBJEKT
S CHRÁNĚNÝMI BYTY

OBJEKT A

OBJEKT B




Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč		
Název akce:			
Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory	Stupeň dokum.:	DPS	
Část dokumentace:	Zak. číslo:	TECHNOLOGIE GASTRO	
	Datum:	03/2023	
Název výkresu:	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
TECHNOLOGICKÁ DISPOZICE	Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová	
	Měřítko:	Paré:	Číslo výkresu:
	1:50		G.2

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Návrh je duševním vlastnictvím zpracovatele a nelze ho bez písemného souhlasu měnit, kopírovat ani poskytovat informace dalším osobám. Pro ochranu tohoto díla platí ustanovení zákona o ochraně autorských práv.

Investor:	 M-TRAY a.s. Za Sokolovnou 745, 533 41 Lázně Bohdaneč		
Název akce: Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory			
Část dokumentace: TECHNOLOGIE GASTRO	Stupeň dokum.:	DPS	
	Zak. číslo:		
	Datum:	03/2023	
Název výkresu: TECHNICKÁ ZPRÁVA	Zodp. projektant:	Ing. Petra Pelikánová	
	Vypracoval:	Ing. Petra Pelikánová	
	Měřítko:	Paré:	Číslo výkresu: G.1

Centrum sociálních služeb Naděje Broumov Přestavba a rozšíření domova pro seniory

Technologie gastro

TECHNICKÁ ZPRÁVA

Projekt řeší rekonstrukci kuchyňského provozu domova seniorů v Broumově. Součástí projektu je návrh kuchyně s přípravami a sklady, expedice jídel, mytí tabletového systému a provozního nádobí. Zázemí pro personál kuchyně a sklad biologického odpadu není v projektu řešen, zůstává stávající.

Dispoziční řešení

Nový prostor provozu kuchyně se nachází v 1PP objektu. V prostoru gastro provozu jsou na jedné straně zásobovací chodby navrženy sklady potravin, sklad a příprava hrubé zeleniny a příprava studené kuchyně. V čele chodby je úklidová místnost se skladem chemie. Na druhé straně chodby se nacházejí přípravný, varna, prostor expedice jídel, mytí provozního nádobí a mytí tabletového systému a termoportů. V 1PP se rovněž nachází zázemí pro personál kuchyně a sklad biologického odpadu, které zůstávají stávající.

Skladba a počty jídel

V kuchyni bude připravována strava pro klienty a personál domova, část jídel bude určena k vývozu mimo objekt.

Strava pro klienty domova:

- je předpokládána v počtu cca 70 jídel
- teplá jídla budou distribuována v pasivním tabletu, jedná se vždy o oběd, cca 2x v týdnu večeře
- studená kuchyně, snídaně, svačiny a cca 5x v týdnu i večere, budou podávány formou balíčku

Strava pro personál domova:

- je předpokládána v počtu cca 35 jídel
- výdej pouze teplých jídel (obědů), které budou podávány rovněž v tabletu, případně v jídlonosiči

Vývoz jídel:

- je předpokládán v počtu cca 70 jídel (cca 6-8 termoportů)
- vývoz pouze teplých obědů v gastronádobách v termoportech

Sklady potravin

Zásobování bude prováděno dle potřeby. Bude dodržován postupný příjem zboží dle komodit, tak že jednotlivé druhy potravin se na příjmu a v chodbě skladového příjmu nebudou

křížit. Ve skladu bude dbáno na oddělené skladování neslučitelných potravin tak, aby bylo vyloučeno vzájemné negativní mikrobiologické nebo smyslové ovlivnění. Veškeré zboží bude uloženo v regálech nebo na skladovacích paletách, chlazené a mražené suroviny pak v chladících a mrazících skříních, nebo stolech.

První sklad potravin bude vybaven, 4x chladící skříní 700 l, 2x mrazící skříní 700 a skladovými regály. S ohledem na malý prostor v zásobovací chodbě zde bude umístěna podlahová váha. Druhý menší sklad bude sloužit pro suché potraviny a bude vybaven regály.

Sklad a hrubá příprava zeleniny

Příprava a sklad hrubé zeleniny se nachází za sklady potravin. Příprava bude vybavena nerezovým pracovním stolem se dřezem, policí a zásuvkou, škrabkou brambor a kořenové zeleniny, chladící skříní 700 l, skladovým regálem, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad.

Příprava masa, těsta a čisté zeleniny

Příprava masa a těsta je situována v jedné místnosti, která je otevřená do varny a chodbou přístupná ke skladům. Příprava čisté zeleniny je navržena v okrajové části varny. Přípravy jsou řešeny jako oddělená samostatná pracovní místa.

Příprava masa

Pro přípravu masa je navržen pracovní stůl se dřezem, policí a zásuvkami a chladící stůl na GN. Nad stoly bude osazena nástěnná police. Umývánko na ruce a mobilní nádoba na odpad jsou společné i pro přípravu těsta.

Příprava těsta

Úsek přípravy těsta bude vybaven dvěma pracovními stoly s policemi a zásuvkami, nástěnnou policí a univerzálním kuchyňským strojem 60 l s příslušenstvím.

Příprava zeleniny

V místě přípravy bude umístěn nerezový stůl se dřezem, policí a zásuvkou a chladící stůl na GN. Nad chlazeným stolem bude osazena nástěnná police. Vybavení doplní stolní kráječ zeleniny. U přípravy bude umístěno umývánko na ruce.

Příprava studené kuchyně

Příprava studené kuchyně je situována v samostatné místnosti za sklady potravin. Bude zde probíhat příprava snídaní, svačin a studených večeří, které budou podávány formou balíčku. Pracovní plochu v přípravě budou tvořit pracovní stůl se dřezem a policí, pracovní stůl s policí a zásuvkami a chladící stůl na GN. Nad stoly budou osazeny nástěnné police. Příprava bude vybavena regálem, chladící skříní 700l, umývánkem na ruce a mobilní nádobou na odpad. Pro přípravu budou také využity stolní stroje, jako je stolní hnětač 5l nebo nářezový stroj. Pro balení jídel je navržena ruční balička, která bude umístěna na mobilní podstavě. Balíčky budou před expedicí klientům ukládány v chladící skříní přímo v přípravě.

Varna

Varné prvky tvoří technologie řady 900 mm. Navrženy jsou dva varné kotle jeden o objemu 100l a druhý 150l, indukční sporák se čtyřmi plotnami a otevřenou podstavou a multifunkční pánve o objemu 100l. Mezi kotli a indukční plotnou se nachází dva pracovní stoly s policemi, jeden bude vybaven zásuvkou a druhý, blíže ke sporáku, napouštěcím ramenem na vodu. Třetí pracovní stůl bude umístěn vedle multifunkční pánve. Varnou technologii doplní dva konvektomaty. Jeden s kapacitou 20xGN1/1 se zavážecím vozíkem a druhý s kapacitou 10xGN1/1 bude osazen na podstavném šokeru kapacity 5xGN1/1. Ve varně je dále navržen chladicí stůl na GN, regál a umývatko na ruce.

Nad varnou technologii budou umístěny digestoře s labyrintovými filtry a osvětlením. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT. Před varnými kotli a pánví budou osazeny podlahové vpusti s vyjímatelnými rošty.

Expedice jídel (plnění termoportů a tabletů)

Úsek plnění tabletů a termoportů přímo navazuje na varnu. Uprostřed místnosti budou umístěny dva pracovní stoly, na kterých bude probíhat plnění tabletů a termoportů. Kolem stolů budou dle potřeby umístěny vozík na spodní a horní díl tabletu, ohřevné vozíky na talíře a misky, ohřevné výdejní vany, zásobník na víčka a manipulační vozík. Tablety budou po jejich naplnění umístěny do vozíků se vsuny a distribuovány na oddělení. Tabletové vozíky budou parkovány na kraji přípravný v místě u dveří na chodbu. Termoporty budou ukládány do regálu přímo u místa plnění TP. Pro transport TP bude sloužit manipulační vozík.

Mytí tabletového systému a termoportů

Mytí tabletového systému a termoportů je situováno hned na začátku provozu kuchyně a svou čistou zónou přímo navazuje na prostor plnění tabletů a termoportů.

V úseku mytí tabletového systému je navržena sestava dvou mycích strojů s košem 500x500 mm, příváděcí stůl se dřezem v délce na dva koše a odváděcí stůl rovněž v délce na dva koše. Před příváděcím stolem bude osazena podlahová vpust'. U příváděcího stolu bude, nad vpustí, probíhat mytí tabletových vozíků. Čisté díly tabletu i nádobí se bude ukládat přímo do zásobníků, které budou parkovány v prostoru plnění tabletů a termoportů, stejně tak čisté tabletové vozíky.

Na druhé straně místnosti se nachází úsek mytí termoportů. Mytí termoportů bude probíhat ve dřezu. Na dřez navazuje stůl s odkapní plochou. Termoporty budou ukládány do vyhrazeného regálu v úseku plnění tabletů a termoportů.

V mytí bude osazeno umývatko na ruce a mobilní nádoba na odpad. Nad mycími stroji budou umístěny digestoře s labyrintovými filtry. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT.

Mytí provozního nádobí, centrální úpravna vody

Mytí provozního nádobí bude probíhat v granulovém mycím stroji na provozní nádobí. Dále je zde navržen mycí stůl se dřezem na černé nádobí, dva regály a mobilní nádoba na odpad. Před dřezem bude osazena podlahová vpust' s vyjímatelným roštem.

Nad mycím strojem bude umístěna digestoř s labyrintovými filtry. Návrh digestoří není součástí PD Gastro, řeší je projekt VZT.

V prostoru vedle mycího stroje bude instalována centrální úpravna studené vody. Upravená voda bude stavebně rozvedena k technologii, která potřebuje pro svůj provoz změkčenou vodu, aby nedocházelo k zavápnění zařízení. Jedná se o mycí stroje,

konvektomaty a pláště varných kotlů. Je zde navržen duplexní systém, který zaručuje nepřetržitou dodávku upravené vody.

Úklidová místnost, sklad chemie

Na chodbě se nachází úklidová místnost, která bude vybavena výlevkou s teplou a studenou vodou a dvěma regály pro skladování chemie.

Energie, voda, odpad, chlazení a digestoře

Zdroj energie pro gastro technologii bude elektrická energie.

Pro úpravu vody (změkčení) je navržena centrální úpravna vody. Jedná se o duplexní systém, který zaručuje nepřetržitou dodávku upravené vody.

Odpadní voda z gastro technologie bude svedena do tukové kanalizace. Jedná se o všechny dřezy, mycí dřezy a odpady z technologie. Umývatka na ruce nemusí být zahrnuta do tukové kanalizace.

03/2023

Ing. Petra Pelikánová

Centrum sociálních služeb Naděje Broumov
Přestavba a rozšíření domova pro seniory

TECHNOLOGIE GASTRO

SEZNAM PŘÍLOH:

- G.1 TECHNICKÁ ZPRÁVA
- G.2 TECHNOLOGICKÁ DISPOZICE
- G.3 PŘÍPOJNÉ BODY ZTI A PLYNU
- G.4 PŘÍPOJNÉ BODY ELEKTRO
- G.5 PODKLAD PRO VZT
- G.6 SOUPIS TECHNOLOGIE GASTRO

Vybavení domova pro seniory, Jiráskova 193, Broumov

část gastro provoz

zadavatel:
Město Broumov
tř. Masarykova 239
550 01 Broumov

zhotovitel: Multi CZ s.r.o.

Datum: 15.07.2023

U položek týkajících se technologických zařízení, tedy s uvedeným příkonem elektro nebo plyn se připouští tolerance hodnot ve sloupci "Rozměr" v rozmezí +/- 5%, pokud není požadovaný rozměr dále omezen ve sloupci "Popis". Obecně hodnoty neomezené min. nebo max. se toleruje dodržet v rozmezí +/- 5%. Rozměry nerezového nábytku vyráběného na míru jsou striktně dané.					
Pozice	Popis	Rozměr	KS	Cena ks bez DPH	Cena celkem bez DPH
1. Mytí tabletového systému a termoportů					
1.1	Nerezový mycí stůl, 1x dřez, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřez o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1	37 399,00 Kč	37 399,00 Kč
1.1a	Tlaková sprcha s napouštěcím ramínkem, provedení do stolu		1	4 918,00 Kč	4 918,00 Kč
1.2	Nerezový pracovní stůl, odtok do odpadu, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, prolamovaná s odtokem z pracovní desky do odpadu vlevo vzadu, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	900x700x850	1	12 220,00 Kč	12 220,00 Kč
1.3	Manipulační vozík (bez pracovní plochy) na termoporty, vyrobený z chromniklové oceli 18/10. Jednoduchá konstrukce z nerezových profilů. 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kapacita 3x AP 200.	685x480x900	1	7 039,00 Kč	7 039,00 Kč
1.4	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
1.5	Nerezový příváděcí stůl k mycímu stroji, dřez, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 500x400x250 mm, otvor pro baterii. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí	1300x700x850	1	22 402,00 Kč	22 402,00 Kč
1.5a	Tlaková sprcha s napouštěcím ramínkem , provedení do stolu		1	4 918,00 Kč	4 918,00 Kč
1.6	Průchozí mycí strojí na 2 koše 500x500 s rekuperací , celková kapacita mytí min. 120 košů 500x500 za hodinu. Umožňuje mytí předmětů o výšce alespoň 440 mm. Nerezová konstrukce z oceli AISI304, dvoustěnné provedení kapoty. Variabilní nastavení mycího tlaku, min. trojstupňová filtrace mycího roztoku. Min. 3 mycí programy, spotřeba vody max. 5l/koš. Ovládání pomocí barevného dotykového displeje krytého sklem, zobrazení průběhu programu na displeji, zobrazení teplot mycí a oplachové vody, ovládání jedním tlačítkem. Hlubokotažená mycí nádrž, vnitřní rohy myčky zaoblené. Integrovaný samočisticí program. Program odvápnění myčky. Automatické otevírání a zavírání kapoty. Tepelná rekuperace. Integrované WiFi, myčka připojena do cloudu pro vzdálenou online kontrolu stavu myčky. Délka myčky max. 1500 mm. Vestavěný dávkovač mycího a oplachového prostředku, Příkon el. min. 20 kW/400V.	1430x825x1995	1	694 426,00 Kč	694 426,00 Kč
1.7	Nerezový odváděcí stůl k mycímu stroji, dráha pro vedení koše 500x500 mm, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou s dráhou pro vedení koše 500x500 mm. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 100 mm. Kompaktabilní s myčkou nádobí (originální napojení).	1200x700x850	1	16 679,00 Kč	16 679,00 Kč
1.8	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
1.9	Nerezová podlahová vpusť s vyjmatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany úpěsní stavba.	800x300x100	1	20 902,00 Kč	20 902,00 Kč
1.10	Nerezová podlahová vpusť s vyjmatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany úpěsní stavba.	800x300x100	1	20 902,00 Kč	20 902,00 Kč
1.11	Nerezová digetsoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení. Doporučený min. celkový rozměr 1800x1000x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1		
2. Varna a čistá příprava zeleniny					
2.1	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	550x800x1800	1	10 996,00 Kč	10 996,00 Kč
2.2	Elektrický kotel objemu min. 145l, nepřímý ohřev skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vypsávané směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1	158 841,00 Kč	158 841,00 Kč
2.3	Elektrický kotel objemu min. 100l, nepřímý ohřev skrze meziplášť pomocí min. 2 nezávislých topných těles. Konstrukce z oceli AISI304. Varná nádoba průměru min. 59 mm z oceli AISI 304, dno varné nádoby z kyselinovzdorné oceli AISI 316L, rovné a jemně vypsávané směrem k výpusti pro možnost úplného vyprázdnění kotle. Vzadu uchycené vyvážené víko z oceli AISI 304. Napouštěcí ramínko, kohoutky pro napouštění teplou i studenou vodou. Nastavení výkonu min. ve 3 krocích. Krytí IPX5. Elektronické zapalování kotle s možností manuálního zapálení. Příkon el. max. 15 kW/400V. 4 nohy.	800x920x900	1	147 797,00 Kč	147 797,00 Kč
2.4	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vpravo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	800x920x900	1	26 060,00 Kč	26 060,00 Kč
2.4a	Baterie pro jednu vodu nástěnná se zahradním ventilem 3/4", s připojovacím závitem na vodu 1/2". (Dopouštění mezipláště varných kotlů)		1	532,00 Kč	532,00 Kč

2.5	Nerezový pracovní stůl, spodní police, otvor pro nap. rameno na vodu, zadní a pravý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo vzhodu otvor v prac. desce pro osazení napouštěcího ramene na vodu.	1000x920x900	1	15 541,00 Kč	15 541,00 Kč
2.5a	Rameno na vodu s napouštěcím ramínkem 250 mm. Výška 550 mm, provedení do stolu.		1	3 031,00 Kč	3 031,00 Kč
2.6	Indukční sporák čtyřzónový s otevřenou podstavou opláštěnou ze 3 stran. Celonerezová konstrukce AISI 304. Vrchní pracovní deska lisovaná z 1 ks plechu tloušťky min. 2 mm. 4 nezávislé indukční zóny, každá s výkonem min. 5 kW a průměrem cívky min. 300 mm. Plynulé nastavení výkonu jednotlivých zón otočnými kovovými knoflíky. Systém rozpoznání hrnců. Autodiagnostika závad. Varný povrch chráněný ceranovým sklem síly min. 6 mm. Krytí IPX5. 4 nohy. Příkon el. min. 400V/20kW	800x920x900	1	316 782,00 Kč	316 782,00 Kč
2.7	Elektrické multifunkční varné zařízení s objemem min. 100l a varnou plochou min. 39 dm ² . Kapacita 2x GN1/1. Funkce vaření, smažení, restování, nízkoteplotní vaření, vaření sous-vide, konfitování, delta-T vaření. Teplotní rozsah alespoň 30-250°C. Ovládání skrze barevný displej o úhlopříčce min. 10". Topný systém zabezpečující rychlý náběh teploty, ohřev dna z pokojové teploty na 200°C max. do 180 sekund. Systém zabezpečující celoplošný rovnoměrný ohřev dna i v rozích. Systém rychlého snížení teploty povrchu. Povrch odolný proti poškrábání. Funkce automatického zdvihů varných nebo fritovacích košů po dokončení tepelné přípravy. Možnost rozdělení dna pánve na individuálně ovládané zóny. Programování varných postupů, kuchařka s pamětí na alespoň 1000 programů o min. 12 krocích. Vpichová sonda s min. 6 měřicími body. Automatické napouštění vody s přesností na litry. Vypouštění vody vestavěným odtokem ve vaně bez nutnosti jejich vyklápení. Integrovaná samonavíjecí ruční sprcha. Integrované USB, WIFI rozhraní s přístupem do cloudu a možností sdílení receptur s ostatními multifunkčními varnými zařízeními připojenými do sítě. Certifikace pro provoz bez dozoru a noční vaření. Krytí IPX5. Podstavec. Štěrka, rameno pro automatický zdvih košů, 2x varný a 2x fritovací koš. Sítko. Rošt na dno nádoby 2x. Příkon el. 22-28 kW/400V. Rozměr max. 1300x900x1100 mm	max. 1300x900x1100	1	509 416,00 Kč	509 416,00 Kč
2.8	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvka, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Zásuvka pod pracovní deskou vlevo, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky z CNS teleskopickým předvysuvem	1150x920x900	1	16 938,00 Kč	16 938,00 Kč
2.9	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
2.10	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, třískovový se 3x dveřmi, 6 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštěný stůl z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 400 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,55 kW/230V.	1825x700x810	1	48 890,00 Kč	48 890,00 Kč
2.10a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1825x700x40	1	8 042,00 Kč	8 042,00 Kč
2.11	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	650x350x300	1	2 112,00 Kč	2 112,00 Kč
2.12	Nerezový pracovní stůl mobilní, spodní police, bez lemu. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5mm, 4x otočné kolečko z toho 2x s brzdou. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu.	1300x700x850	1	12 968,00 Kč	12 968,00 Kč
2.13	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem, vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upěsní stavba.	1400x500x100	1	41 228,00 Kč	41 228,00 Kč
2.14	Nerezová podlahová vpust' s vyjímatelným roštem, vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusti dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusti včetně hloubky vany upěsní stavba.	700x400x100	1	21 338,00 Kč	21 338,00 Kč
2.15	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením. Doporučený min. celkový rozměr 2000x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1		
2.16	Nerezová digestoř s labyrintovými filtry, s osvětlením. Doporučený min. celkový rozměr 2300x1100x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1		
2.17	Elektrický konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1 a roztečí zásuvu minimálně 65 mm. Systém vyvinu páry v generátoru čerstvé páry, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápňením. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení. Knihovna min. 300 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvápňení. Autodiagnostika závad. Automatické předebrání a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Zavážecí vozík se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Osvětlení varné komory LED. Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Příkon el. 34-38 kW/400V.	913x840x1872	1	564 999,00 Kč	564 999,00 Kč

2.18	Elektrický konvektomat s kapacitou 10x GN 1/1 a roztečí zásuvu minimálně 68 mm. Systém vývinu páry v parním generátoru, s nízkými provozními náklady, automatickým odvěpňením. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře, parní vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi. Nepřetržitá kontrola vlhkosti v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení . Knihovna min. 300 varných programů s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 10 různých pokrmů najednou s indikací vyjmouti pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy a programem sanitizace, mytí pomocí čistících tablet. Program odvěpňení. Autodiagnostika závad. Automatické přehřívání a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB, komunikace s PC. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Pevná klec se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Dvěře s trojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Bez nodstavu. Příkon el. 17,19 kW/400V	880x860x1065	1	309 783,00 Kč	309 783,00 Kč
2.19	Podstavný šoker (pod konvektomatem), s kapacitou 5x GN1/1. Nosnost vrchní desky min. 180 kg. Výkon šokového chlazení: min. 15kg zchlazení z +90°C na +3°C během max. 90 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Výkon šokového zmrazení: min. 10 kg zmrazení z +90°C na -18°C během max. 240 minut (teplota měřena v jádru suroviny). Elektronický ovládací panel. Vícebodová vyhřívání vpichová sonda. Teplota dosažitelná v komoře až -40°C. Systém automaticky řízených cyklů šokového zchlazení nebo zmrazení, řízených sondou nebo časem. Funkce automatického rozpoznání vložené suroviny včetně jejího množství a přizpůsobení zchlazovacího cyklu jejím vlastnostem. Nekonečný chladič/mrazicí program, automatické programy, knihovna min. 50 přednastavených automatických programů, specializované cykly pro konzervaci potravin, přípravu jogurtů, rozmrazování potravin, kynutí, cyklus umožňující individuální řízení každého zásuvu zvlášť, možnost uložení a rychlé vyvolání oblíbených programů, možnost programování. Systém automatického konzervačního programu spouštěného po ukončení každého cyklu. Předchlazení komory na teplotu min. -25°C. HACCP. Online sledování stavu zařízení přes web nebo aplikaci ve smartphonu, online úprava parametrů a download nebo upload parametrů, online notifikace HACCP alarmů. Šetná ventilace zabezpečující tok vzduchu bez kontaktu s potravinou. Chlazení vzduchem. Elektrické odmrazování. Chladivo R452a. Konstrukce komory z jednoho kusu, komora se zaoblenými vnitřními rohy. Polyuretanová izolace hustoty min. 40 kg/m3. Nerezové madlo po celé šířce dveříek, vyjmatelné dveřní těsnění, vyhřev dveřního rámu. Magnetické dveřní čidlo zastavující dveřní těsnění. Příkon el. 2,34 kW/230V	929x777x750	1	102 734,00 Kč	102 734,00 Kč
2.20	Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zásuvka, zadní a levý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vpravo dřez lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vedle dřezu zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem	1750x700x850	1	31 510,00 Kč	31 510,00 Kč
2.20a	Baterie dřezová stojánková páková		1	921,00 Kč	921,00 Kč
2.21	Chladič stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi , 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtlávání a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladič agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1	41 913,00 Kč	41 913,00 Kč
2.21a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladič stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1	6 493,00 Kč	6 493,00 Kč
2.22	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1400x350x300	1	2 679,00 Kč	2 679,00 Kč
2.23	Kráječ zeleniny stolní s přílačnou pákou , kapacita zpracování min. 250 kg/hod, minimální otáčky 360 ot./min. Indukční asynchronní elektromotor, nerezová hřídel, zastavení provozu krouhače při otevření víka nebo zvednutí přílačné páky, automatický restart po uzavření. Celokovová krouhací hlava s přílačnou pákou. Velká násyпка s objemem min. 2 litry, trubkový otvor pro podlouhlu zeleninu s průměrem min. 58 mm. Sada 6 disků (plátkovač 2mm, plátkovač 4mm, strouhač 1,5 mm, nudličkovač 4x4 mm, kostičkovač 14 mm). El. příkon min. 0,5 kW/230V.	380x350x590	1	59 451,00 Kč	59 451,00 Kč
2.24	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
2.25	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
2.26	Nerezová digetsoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení. Doporučený min. celkový rozměr 2400x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1		
3. Plnění tabletů a termostátů					
3.1	Nerezový pracovní stůl, spodní police, bez lemu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Bez lemu. Na konstrukci pod pracovní plochou integrovaná 2x el. zásuvka 230V/16A/2,5kV a opláštění prostoru pro vedení kabelů od podlahy k zásuvkám.	1300x600x850	2	14 213,00 Kč	28 426,00 Kč
3.2	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1300x500x1800	1	16 043,00 Kč	16 043,00 Kč
3.3	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1400x500x1800	1	16 720,00 Kč	16 720,00 Kč
3.4	Ohřevná výdejní vana dělená , kapacita 2x GN1/1 hloubky 200 mm, mobilní. Konstrukce z oceli DIN 1.4301. Spodní plná police. 4x otočné kolečko průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Každá vana samostatně regulovatelná, se samostatným termostatem. Rozsah teplot +30/+90°C. Přívodní kabel délky 2 metry. Čelní ovládání. Příkon el. min. 1,4 kW/230V.	845x650x900	2	21 564,00 Kč	43 128,00 Kč
3.5	Elektrický vyhřívání podavač talířů a misek univerzální se dvěma budovacími šachtami. Universální šachta pro misky o prům. 120 mm nebo talíře o prům. 230-260 mm, kapacita jedné šachty 76 ks misek, nebo 50 talířů. Dvouplášťový izolovaný, s ventilátorem, nucený rozvod vzduchu, regulace teploty +35 °C až +110 °C. Trubkové madlo, 4x kolečko otočné pr. 125 mm, z toho 2x s brzdou a 2x se směřováním. Přívodní kabel s vidlicí 2m. El. připojení min. 230V / 2,0	1010x540x900	2	36 713,00 Kč	73 426,00 Kč

3.6	Nerezový podávací vozík na koše 500x500mm , opláštěný, materiál chromniklová ocel 18/10, nevyhříváný, kapacita 5 košů, max. nosnost 150kg, 4x kolečko pr.125 mm z toho 2x otočné s brzdou. Vozík bude vybaven 5 ks drátěných nerezových košů 500x500mm.	725x670x900	1	31 188,00 Kč	31 188,00 Kč
3.7	Nerezový servírovací vozík se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohybaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1	8 465,00 Kč	8 465,00 Kč
3.8	Transportní etážový vozík pro ukládání horních a spodních dílů tabletu. Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, 5úložných polí, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou.	1360x640x1860x315	1	29 406,00 Kč	29 406,00 Kč
3.9	Vozík pro transport tabletů. Vyrobený z chromniklové oceli 18/10, bez opláštění. Bodované listy zavírání vozíku jednoduchými dvířky na zarážku, trubkové madlo na krátké straně vozíku, rohové nárazníky, 4 otočná kolečka o prům. 125 mm, z toho 2 s brzdou. rozměry (mm): Kapacita 20 tabletu.	660x595x1470	6	28 604,00 Kč	171 624,00 Kč
3.10	Izolovaný plastový spodní díl tabletu s prolisy pro osazení tří pozic (hl. jídlo, polévka, salát). Zabudovaný magnetický držák karet. Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm.		70	886,00 Kč	62 020,00 Kč
	Izolovaný vrchní díl tabletu zakrývající alespoň pozici hlavního jídla a polévky. Tablet odolává strojnímu umývání při teplotě + 85 ° C. Rozměr max. 530x325 mm		140	886,00 Kč	124 040,00 Kč
	Porcelánový talíř hluboký s plochým dnem, průměr 230mm, objem min. 0,35l, s osazením pro víko, ochrana proti vylištění tekutiny.		140	198,00 Kč	27 720,00 Kč
	Porcelánová miska na polévku s plochým dnem a s osazením pro víko, průměr misky min. 120 mm, objem 0,35l, ochrana proti vylištění tekutiny.		140	125,00 Kč	17 500,00 Kč
	Porcelánová miska na salát , průměr 120mm, objem 0,25 l		140	47,00 Kč	6 580,00 Kč
	Polypropylenové plastové víko na hlavní talíř s ochranou proti vylištění tekutiny		140	89,00 Kč	12 460,00 Kč
	Polypropylenové plastové víko na polévku s ochranou proti vylištění tekutiny		140	46,00 Kč	6 440,00 Kč
	Polypropylenové plastové víko na salát		140	77,00 Kč	10 780,00 Kč
	Karta magnetického držáku plast / nerez, pro rozlišení diet		140	58,00 Kč	8 120,00 Kč
4. Příprava masa a příprava těsta					
4.1	Nerezové umývatko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
4.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
4.3	Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1	34 155,00 Kč	34 155,00 Kč
4.3a	Baterie dřezová stojánková páková		1	921,00 Kč	921,00 Kč
4.4	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi , 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštění stolu z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odtávání i odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1	41 913,00 Kč	41 913,00 Kč
4.4a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní a pravý boční lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, k montáži na chladicí stůl, zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1	6 493,00 Kč	6 493,00 Kč
4.5	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1	2 842,00 Kč	2 842,00 Kč
4.6	Univerzální kuch. stroj se dvěma džebními o objemu 60 l a 30l vč. příslušenství a přidavného mlýnku na maso Pro každý kotlík samostatný manipulační vozík, nerezový hák, metla a hnětač, přípojný mlýnek na maso. Min. 3 převodové stupně, automatický zdvih kotlíku, mechanický spínač ochranného krytu, vypínání pomocí tlačítka stop, celokovová konstrukce. Příkon el. min. 2,75 kW/400V. Rozměr max. 700x1100x1500 mm	700x1100x1500 mm	1	236 847,00 Kč	236 847,00 Kč
4.7	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm.	1000x700x850	1	11 015,00 Kč	11 015,00 Kč
4.8	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní a levý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a levý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1000x700x850	1	26 657,00 Kč	26 657,00 Kč
4.9	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1600x350x300	1	2 842,00 Kč	2 842,00 Kč
5. Mytí provozního nádobí					
5.1	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
5.2	Nerezový mycí stůl, 1x dřez, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, s prolamem, vyztužená a podepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Dřez o rozměrech min. 800x500x300 mm, otvor pro baterii.	1000x700x850	1	37 399,00 Kč	37 399,00 Kč
5.2a	Tlaková sprcha s napouštěcím ramínkem, provedení do stolu		1	4 918,00 Kč	4 918,00 Kč
5.3	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	950x500x1800	3	11 593,00 Kč	34 779,00 Kč
5.4	Centrální úprava studené vody (teplota vody nejvýše do +43°C) s kapacitou min. 60 m ³ x 0 ^o dh. Průtok min. 1,5 m ³ /hod. Duplexní změkčovací filtr pro nepřetržitý provoz, elektronické objemové řízení. Zasolení min. 125 g/l l hoty. Objem pryskyřice min. 15 litrů/1 filtr. Propojení mezi filtry plastovým potrubím. Plná certifikace pro pitné vody v ČR. Provozní tlak vody v rozmezí min. 0,35-0,75 MPa. El. připojení 230V/0,1kW		1	29 951,00 Kč	29 951,00 Kč
5.5	Granulová myčka provozního nádobí , hodinová kapacita min. 95x GN1/1 hloubky 65 mm a min. 45x GN 2/1. Min. 6 mycích programů, z toho 3 s granulí a 3 bez granulí. rotační vyjímatelný koš. Dvířka s integrovaným stolem. Přehledný displej zobrazující provozní stavy, odpočet doby mytí a data HACCP. Systém redukce páry vznikající během mytí snižující množství páry vycházející z myčky po umytí. Množství výstupního odpadního vzduchu z myčky max. 200 m ³ /h. Spotřeba vody max. 5,5l na mycí cyklus. Zvýšený výkon topného tělesa pro připojení na studenou vodu. Držák pro hrnce a misky, držák naběraček, držák pro rendlíky, pánve a malé misky. Oplachová sprcha. Příkon min. 15,5 kW/400V. Rozměr max. 1200x1350x2280 mm	1200x1350x2280	1	586 647,00 Kč	586 647,00 Kč

5.6	Nerezový servírovací vozík se třemi policemi, materiál vozíku - chromniklová ocel 18/10. Konstrukce z ohýbaných, svařovaných trubek, 4x otočné kolečko s průměrem 125 mm z toho 2x s brzdou, nosnost vozíku 90kg. Rozměr vozíku 840x595x940 mm, pracovní plošina 740x500 mm.	840x600x940	1	8 465,00 Kč	8 465,00 Kč
5.7	Nerezová podlahová vpusť s vyjmatelným roštem , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusť dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusť včetně hloubky vany upřesní stavba.	800x300x100	1	20 902,00 Kč	20 902,00 Kč
5.8	Nerezová digetsoř s labyrintovými filtry, bez osvětlení. Doporučený min. celkový rozměr 1300x1500x450 mm. Provedení a dodávka VZT.		1		
6. Uklid, sklad chemie					
6.1	Regál komaxitový , 4x police plná. Police lakované barvou s atestem pro přímý styk s potravinami, nosnost police max. 150kg, výšková přestavitelnost polic, nerovnosti podlahy lze vyrovnat pomocí retifikačních podložek	900x400x1800	2	3 309,00 Kč	6 618,00 Kč
7. Příprava studené kuchyně					
7.1	Nerezové umyvátko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
7.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
7.3	Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zadní a pravý boční lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní a pravý boční lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 400x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro	1500x700x850	1	20 837,00 Kč	20 837,00 Kč
7.3a	Baterie dřezová stojánková páková		1	921,00 Kč	921,00 Kč
7.4	Chladicí stůl bez pracovní desky na GN, dvousekový se 2x dveřmi , 4 páry vsunů na pro vložení GN1/1. Plně nerezová konstrukce AISI 304, povrchová úprava scotchbrite, opláštěný stůl z nerezové oceli AISI304, vnitřní objem min. 250 litrů, narážecí magnetické vyměnitelné těsnění, pěnová izolace s tloušťkou min. 60mm, tropikalizované provedení (pro okolní teplotu +43°C), výparník s nuceným oběhem, digitální ovládací panel, automatické odšťavňování a odpařování kondenzátu horkým plynem, digitální termostat, rozsah teplot 0/+8°C, zaoblené vnitřní hrany, chladicí agregát vlevo. Chladivo R290. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. El. připojení min. 0,3 kW/230V.	1370x700x810	1	41 913,00 Kč	41 913,00 Kč
7.4a	Nerezová pracovní deska nad chlazený stůl, zadní lem. Použitý materiál nerezová ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou, k montáži na chladicí stůl, zadní lem výšky min. 40 mm.	1370x700x40	1	6 493,00 Kč	6 493,00 Kč
7.5	Nerezová nástěnná police jednopatrová, včetně konzol k uchycení na stěnu. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm. Police s max. celoplošným zatížením až 40 kg. Konzoly s možností výškové stavitelnosti police.	1200x350x300	2	2 517,00 Kč	5 034,00 Kč
7.6	Nerezový pracovní stůl, spodní police, zásuvkový blok, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vpravo zásuvkový blok opláštěný ze 3 stran, složený ze 3 zásuvek pro GN1/1 hloubky min. 150 mm, nosnost každé zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1200x700x850	1	27 933,00 Kč	27 933,00 Kč
7.7	Balička potravin ruční. Provedení nerez. Balení na podtáčku nebo samostatně v sáčku. Umožňuje balení s šířkou fólie alespoň 425 mm. Pracovní plocha min. 150x450 mm. Výkon min. 150W.	490x600x135	1	5 760,00 Kč	5 760,00 Kč
7.7a	Mobilní podstava pod balicí stroj, spodní police, madlo, 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou. Vyrobeno z nerezové oceli DIN 1.4301.	700x700x850	1	11 297,00 Kč	11 297,00 Kč
7.8	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1300x600x1800	1	17 291,00 Kč	17 291,00 Kč
7.9	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříň min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírací se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2/+8°C.	702x810x2080	1	42 129,00 Kč	42 129,00 Kč
8. Příprava a sklad hrubé zeleniny					
8.1	Nerezové umyvátko na ruce se stojánkovou baterií, provedení z nerezové oceli AISI304, kolenové ovládání, velikost dřezu 370x340x150mm.	450x450x215	1	5 730,00 Kč	5 730,00 Kč
8.2	Nerezová nádoba na odpad , mobilní s odnímatelným víkem, objem min. 50l	380x380x605	1	2 858,00 Kč	2 858,00 Kč
8.3	Nerezový pracovní stůl, dřez, spodní police, zadní lem. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Kostra stolu je svařena z nerezových uzavřených profilů min. 35x35x1,5 mm. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Pracovní deska tloušťky 40 mm s tloušťkou plechu min. 1,2 mm, vyztužená a podlepená omyvatelnou laminodeskou. Spodní plná police ve výšce 150mm, max. celoplošné zatížení police 80 kg. Zadní lem výšky min. 40 mm. Vlevo dřez lisovaný o rozměru 500x500x250 mm, s prolamem kolem dřezu ze čtyř stran, otvor pro baterii. Vpravo zásuvka pod pracovní deskou, pro GN1/1 hloubky 150 mm, nosnost zásuvky min. 45 kg, zásuvky s CNS teleskopickým předvysuvem.	1500x700x850	1	26 939,00 Kč	26 939,00 Kč
8.3a	Baterie dřezová stojánková páková		1	921,00 Kč	921,00 Kč
8.4	Škrabka brambor a kořenové zeleniny , nerezová. Výkon min. 300 kg/hod., kapacita na 1 vsádku min. 20 kg. Pracovní cyklus délky 2-3 minuty. Celý buben škrabky včetně dna pokrytý brusným povrchem. Příkon el. min. 0,7kW/400V	800x750x950	1	41 136,00 Kč	41 136,00 Kč
8.4a	Lapač škrubu a slupek , celonerezový		1	4 938,00 Kč	4 938,00 Kč
8.5	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříň min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírací se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2/+8°C.	702x810x2080	1	42 129,00 Kč	42 129,00 Kč
8.6	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1500x500x1800	1	14 326,00 Kč	14 326,00 Kč
8.7	Nerezová podlahová vpusť s vyjmatelným roštem tavru L , vana z nerezového plechu tl. min. 1,25 mm, zápachová uzávěra, hrana vpusť dle podlahy (dlažba, PVC), protiskluzový rošt z nerezového plechu tl. min. 2 mm. Odpad DN100, napojení spodní. Provedení vpusť včetně hloubky vany upřesní stavba.	1100/1000x400x100	1	44 880,00 Kč	44 880,00 Kč
9. Sklad potravin					
9.1	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1300x600x1800	1	14 250,00 Kč	14 250,00 Kč

9.2	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemiňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1100x600x1800	2	13 018,00 Kč	26 036,00 Kč
10. Sklad potravin					
10.1	Přijímová váha podlahová s váživostí do 300 kg, váživost 150/300kg, dílek 50/100g, rozměr nerezové vážní plochy min. 600x600mm, krytí proti vodě a prachu IP-54 certifikace, 5-ti místný LCD displej s podsvícením, připojení tiskárny, počítače, napájení přes adaptér AC230V, alternativní napájení přes dobíjecí akumulátor 6V. Funkce: nulování, tára, hold, sčítání navážek, počítání kusů, limitní vážení, auto-off	600x750x900	1	20 149,00 Kč	20 149,00 Kč
10.2	Nerezový regál, 4x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemiňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80	1200x600x1800	3	13 635,00 Kč	40 905,00 Kč
10.3	Chladicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita chladicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -2 /+ 8°C.	702x810x2080	4	42 129,00 Kč	168 516,00 Kč
10.4	Mrazicí skříň na GN, objem min. 630l. Celonerezové provedení z nerezové oceli AISI 304. Možnost vložení GN2/1, kapacita mrazicí skříně min. 25 GN2/1, integrovaný zámek, snadno měnitelné magnetické těsnění, automatické odmrazování, automatické odpařování kondenzátu, digitální termostat se zobrazením teploty, 3x nastavitelná roštová police, chladivo R290. Zaoblené vnitřní rohy usnadňující čištění. Tropikalizované provedení (pro okolní teplotu až +43°C). Dveře se samozavírající se funkcí, reversibilní uchycení dveří vpravo/vlevo s možností snadné změny strany uchycení na místě. Možnost připojení k WiFi síti pro vzdálenou kontrolu HACCP parametrů, stavu zařízení, apod. Rozsah teplot -15 /- 22°C.	702x810x2080	2	49 049,00 Kč	98 098,00 Kč
Včetně dopravy, montáže a zaškolení					
Cena celkem bez DPH					5 864 609,00 Kč
DPH (21%)					1 231 567,89 Kč
Cena celkem včetně DPH					7 096 176,89 Kč
Uchazeč doloží v nabídce technické listy k prokázání minimálně požadovaných technických vlastností k položkám: 1.6, 2.2, 2.3, 2.6, 2.7, 2.10, 2.17, 2.18, 2.19, 2.21, 2.23, 3.10, 4.4, 4.6, 5.5, 7.4, 7.9, 10.4 + souhrnný technický list k nerezovému nábytku.					

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ – ČASOVÝ HARMONOGRAM PRACÍ

Tímto prohlašujeme, že práce na dodávce budeme realizovat dle následujícího harmonogramu:

- 1. týden od předání připraveného staveniště na základě předchozí výzvy zadavatele – převzetí staveniště, zahájení montáže kontrolou staveniště a oměřením skutečných rozměrů staveniště pro přípravu doměrových položek (předpoklad 1. týden v květnu 2024)
- 12. – 14. týden od předání staveniště – návoz zboží, rozmisťování a instalace dovezeného zboží (předpoklad přelom červenec – srpen 2024)
- 15. – 16. týden od předání staveniště – provádění revizí, oživování nainstalovaného zboží, zkoušky funkčnosti, odstraňování vad a nedodělků, předání díla (předpoklad týdny od 19. do 29.8.2024)

V Pardubicích, dne 7.12.2023

A smaller version of the MULTI CZ logo is positioned above a dotted line. Below the logo, the company's contact details are listed: 'Multi CZ s.p.o.', 'Anenská 1715', '530 02 Pardubice', 'DIČ: CZ27488837', and 'TEL: 466 616 765 02'. A handwritten signature is visible over the logo and contact information.

Ing. Jan Vaško, MBA, jednatel