

DODATEK č. 3

K

NÁJEMNÍ SMLOUVĚ

uzavřený podle zákona č. 40/1964 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů

TENTO DODATEK Č. 3 K NÁJEMNÍ SMLOUVĚ (dále jen "Dodatek") se uzavírá mezi:

AIG/LINCOLN NEW PROJECT s.r.o.

českou společností s ručením omezeným, se sídlem na adrese V Parku 2343/24, 148 00 Praha 4, Česká republika, IČ: 26497751, DIČ: CZ26497751, zapsanou v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, oddíl C, vložka č. 85927, zastoupená panem [REDACTED] na základě plné moci,
(dále jen "Pronajímatel")

a

Masarykova univerzita, se sídlem na adrese Žerotínovo náměstí 9, PSČ: 601 77, Brno-střed, Česká republika, IČ: 00216224, DIČ: CZ00216224, veřejná vysoká škola podle zákona č. 111/1998 Sb., nezapsaná v obchodním rejstříku, jednající rektorem univerzity panem prof. PhDr. Petrem Fialou, Ph. D., LL. M.
(dále jen "Nájemce")

ÚVODNÍ USTANOVENÍ

- (A) Pronajímatel a Nájemce uzavřeli dne 16. ledna 2009 nájemní smlouvu na určité prostory o výměře 1042 metrů čtverečních v obchodním komplexu zvaném „Campus Square“ na adrese Netroufalky 14-16, Brno ve znění pozdějších dodatků (dále jen „Nájemní smlouva“).
- (B) Nájemce a Pronajímatel mají v úmyslu upravit odstavec 3.3. článku 3 Nájemní smlouvy a nahradit následující přílohy Nájemní smlouvy novými přílohami - Příloha 1 – Půdorysný plán Pronajímaných prostor, Příloha 2 – Plán místa výstavby Centra, Příloha 6 – Seznam položek, které zůstanou v Pronajímaných prostorách po skončení Nájmu, Příloha 7 – Generální plány a technické specifikace prací Pronajímatele a Prací Nájemce a Příloha 12 – Dispoziční řešení akademické restaurace Campus Brno.
- (C) Termíny uvedené v tomto Dodatku velkými písmeny, které nejsou zde definované, mají význam jim připsaný v Nájemní smlouvě.

PROTO SE NYNÍ Pronajímatel a Nájemce tímto dohodli na následujícím:

1. DODATEK

1.1 Změna Přílohy 1 k Nájemní smlouvě (Půdorysný plán Pronajímaných prostor).

Příloha 1 k Nájemní smlouvě (Půdorysný plán Pronajímaných prostor) se ruší a zcela se nahrazuje novým Půdorysným plánem Pronajímaných prostor označeným jako Příloha 1 tohoto Dodatku, která je nedílnou součástí tohoto Dodatku. Pro účely Nájemní smlouvy se všechny reference a odkazy Přílohy 1 vztahují k příloze, která je připojena k tomuto dodatku jako Příloha 1.

1.2 Změna Přílohy 2 k Nájemní smlouvě (Plán místa výstavby Centra).

Příloha 2 k Nájemní smlouvě (Plán místa výstavby Centra) se ruší a zcela se nahrazuje novým Půdorysným plánem Pronajímaných prostor označeným jako Příloha 2 (Plán Centra) tohoto Dodatku, která je nedílnou součástí tohoto Dodatku. Pro účely Nájemní smlouvy se všechny reference a odkazy Přílohy 2 vztahují k příloze, která je připojena k tomuto dodatku jako Příloha 2.

1.3 Změna Přílohy 6 k Nájemní smlouvě (Seznam položek, které zůstanou v Pronajímaných prostorách po skončení Nájmu).

Příloha 6 k Nájemní smlouvě (Seznam položek, které zůstanou v Pronajímaných prostorách po skončení Nájmu) se ruší a zcela se nahrazuje novou přílohou Seznam položek, které zůstanou v Pronajímaných prostorách po skončení Nájmu označenou jako Příloha 3 tohoto Dodatku, která je nedílnou součástí tohoto Dodatku. Pro účely Nájemní smlouvy se všechny reference a odkazy Přílohy 6 vztahují k příloze, která je připojena k tomuto Dodatku jako Příloha 3.

1.4 Změna Přílohy 7 k Nájemní smlouvě (Generální plány a technické specifikace prací Pronajímatele a Prací Nájemce).

Příloha 7 k Nájemní smlouvě (Generální plány a technické specifikace prací Pronajímatele a Prací Nájemce) se ruší a zcela se nahrazuje novou přílohou Generální plány a technické specifikace prací Pronajímatele a Prací Nájemce označenou jako Příloha 4 tohoto Dodatku, která je nedílnou součástí tohoto Dodatku. Pro účely Nájemní smlouvy se všechny reference a odkazy Přílohy 7 vztahují k příloze, která je připojena k tomuto Dodatku jako Příloha 4.

1.5 Změna Přílohy 12 k Nájemní smlouvě (Dispoziční řešení akademické restaurace Campus Brno).

Příloha 12 k Nájemní smlouvě (Dispoziční řešení akademické restaurace Campus Brno) se ruší a zcela se nahrazuje novou přílohou Dispoziční řešení akademické restaurace Campus Brno označenou jako Příloha 5 tohoto Dodatku, která je nedílnou součástí tohoto Dodatku. Pro účely Nájemní smlouvy se všechny reference a odkazy Přílohy 12 vztahují k příloze, která je připojena k tomuto Dodatku jako Příloha 5.

- 1.6 Změna odstavce 3.3 Nájemní smlouvy. Odstavec 3.3 se tímto ruší a zcela se nahrazuje následujícím odstavcem:

“3.3 Ostatní náklady. Nájemce ponese náklady za dodávku veřejných služeb (plyn, elektřinu, studenou a horkou vodu, domovní vodu, odpad a telefon, a případné jiné služby), jejichž spotřeba bude měřena přímo nebo sekundárními měřidly, nebo budou připsány Pronajímaným prostorům poměrným podílem Pronajímaných prostor Nájemce a průměrné obývané pronajímané plochy Centra a náklady na údržbu a opravu v kvalitě obvyklé pro provozování univerzitní restaurace, za obchodní vestavěné vybavení a zařízení včetně konečné úpravy a zařízení dělicích zdí Centra, jeho podlah a stropů. Nájemce ponese veškeré náklady na opravu a údržbu výtahu a výtahové místnosti S.136 umístěné ve spodním přízemí Centra tak, jak je patrné z Přílohy č. 1 této Nájemní smlouvy (servisní prohlídky, revize, opravy, náhradní díly, úklid, výměna světelných zdrojů, a případné jiné služby), a to na základě přefakturace daňových dokladů Pronajímatelem Nájemci. Náklady na údržbu a opravu Pronajímaných prostor nese podle odstavce 4.4 této Nájemní smlouvy Pronajímatel.“

2. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

- 2.1 Tento Dodatek se řídí a vykládá podle právního řádu České republiky a nabývá platnosti a účinnosti dnem jeho podpisu oběma Stranami.
- 2.2 S výjimkou ustanovení výslovně uvedených v tomto Dodatku, se ostatní ustanovení Nájemní smlouvy nedoplňují, nemění a zůstávají v platnosti a účinnosti.
- 2.3 V případě jakýchkoliv odchylek mezi ustanoveními Nájemní smlouvy a tohoto Dodatku, mají ustanovení tohoto Dodatku při výkladu přednost. V případě jakýchkoli odchylek mezi tímto Dodatkem a jeho přílohami, má přednost při výkladu text tohoto Dodatku.
- 2.4 Tento Dodatek je vyhotoven ve dvou (2) vyhotoveních v anglickém jazyce a ve dvou (2) vyhotoveních v českém jazyce. Každá Strana obdrží jedno (1) vyhotovení v angličtině a jedno (1) vyhotovení v češtině. V případě jakýchkoli rozdílů rozhoduje česká verze.
- 2.5 Nedílnou součástí tohoto Dodatku tvoří jeho přílohy:
Příloha 1 PŮDORYSNÝ PLÁN PRONAJÍMANÝCH PROSTOR
Příloha 2 PLÁN CENTRA
Příloha 3 POLOŽKY, KTERÉ ZŮSTANOU V PRONAJÍMANÝCH PROSTORÁCH PO SKONČENÍ NÁJMU
Příloha 4 GENERÁLNÍ PLÁNY A TECHNICKÉ SPECIFIKACE PRACÍ PRONAJÍMATELE A PRACÍ NÁJEMCE
Příloha 5 DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ AKADEMICKÉ RESTAURACE CAMPUS BRNO

/podpisy následují na další straně/

V Praze, dne 01-01-2010

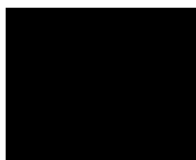
V Brně, dne 01-01-2010



AIG/LINCOLN NEW PROJECT s.r.o.

Jméno: 

Funkce: na základě plné moci



Masarykova univerzita

Jméno: Petr Fiala

Funkce: rektor univerzity

Seznam příloh:

Příloha 1 PŮDORYSNÝ PLÁN PRONAJÍMANÝCH PROSTOR

Příloha 2 PLÁN CENTRA

Příloha 3 POLOŽKY, KTERÉ ZŮSTANOU V PRONAJÍMANÝCH PROSTORÁCH PO
SKONČENÍ NÁJMU

Příloha 4 GENERÁLNÍ PLÁNY A TECHNICKÉ SPECIFIKACE PRACÍ
PRONAJÍMATELE A PRACÍ NÁJEMCE

Příloha 5 DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ AKADEMICKÉ RESTAURACE CAMPUS BRNO



AMENDMENT No. 3

TO THE LEASE AGREEMENT

entered into in accordance with Act No. 40/1964 Coll., as subsequently amended

THIS AMENDMENT No. 3 TO THE LEASE AGREEMENT (hereinafter referred to as the "Amendment") is entered into by and between:

AIG/LINCOLN NEW PROJECT s.r.o.

a Czech limited liability company, with its registered office in Prague 4, V Parku 2343/24, Postal Code: 148 00, Czech Republic, Identification No. (IČ): 26497751; Tax Identification No. (DIČ): CZ26497751, registered in the Commercial Register kept by the Municipal Court in Prague, Section C, File No. 85927, represented by [REDACTED] on the basis of the power of attorney (hereinafter referred to as the "Landlord")

and

Masarykova univerzita

with its registered office at Žerotínovo náměstí 9, Postal Code 601 77 Brno – Center, Czech Republic, Identification No. 00216224, Tax Identification No. CZ00216224, a public university in accordance with Act No. 111/1998 Coll., which is not registered in the Commercial Register, acting through the Rector of the University, Mr. Prof. PhDr. Petr Fiala, Ph.D., LL.M.

(hereinafter referred to as the "Tenant")

BACKGROUND

- (A) On 16 January 2009, the Landlord and the Tenant have entered into a Lease Agreement for certain premises with the area of 1,042 square meters in a retail center known by the name of "Campus Square" with its address at Netroufalky 14-16, Brno, as subsequently amended (hereinafter referred to as the "Lease Agreement").
- (B) The Landlord and the Tenant intend to amend Section 3.3 of Article 3 of the Lease Agreement and replace the following exhibits of the Lease Agreement with new exhibits: Exhibit 1 – Floor Plan of the Premises, Exhibit 2 – Center Plan, Exhibit 6 – List of Items to be Left on the Premises after Termination of the Lease, Exhibit 7 – General Plans and Technical Specifications of Landlord's Works and Tenant's Works and Exhibit 12 – Space Plan of the University Restaurant Campus Brno.
- (C) Capitalized terms used herein but not defined herein shall have the meanings ascribed to them in the Lease Agreement.

NOW THEREFORE, the Landlord and the Tenant have hereby agreed as follows:



1. **AMENDMENT**

1.1 Amendment to Exhibit 1 to the Lease Agreement (Floor Plan of Premises).

Exhibit 1 to the Lease Agreement (Floor Plan of the Premises) is hereby abolished and replaced in its entirety by a new Floor Plan of the Premises designated as Exhibit 1 to this Amendment, which forms an inseparable part of this Amendment. For purposes of the Lease Agreement, all references to Exhibit 1 shall be deemed to refer to the Exhibit attached hereto as Exhibit 1.

1.2 Amendment to Exhibit 2 to the Lease Agreement (Center Plan).

Exhibit 2 to the Lease Agreement (Center Plan) is hereby abolished and replaced in its entirety by a new Center Plan of the Premises designated as Exhibit 2 (Center Plan) to this Amendment, which forms an inseparable part of this Amendment. For purposes of the Lease Agreement, all references to Exhibit 2 shall be deemed to refer to the Exhibit attached hereto as Exhibit 2.

1.3 Amendment to Exhibit 6 to the Lease Agreement (List of Items to be Left on the Premises after Termination of the Lease).

Exhibit 6 to the Lease Agreement (List of Items to be Left on the Premises after Termination of the Lease) is hereby abolished and replaced in its entirety by a new List of Items to be Left on the Premises after Termination of the Lease designated as Exhibit 3 to this Amendment, which forms an inseparable part of this Amendment. For purposes of the Lease Agreement, all references to Exhibit 6 shall be deemed to refer to the Exhibit attached hereto as Exhibit 3.

1.4 Amendment to Exhibit 7 to the Lease Agreement (General Plans and Technical Specifications of Landlord's Works and Tenant's Works)

Exhibit 7 to the Lease Agreement (General Plans and Technical Specifications of Landlord's Works and Tenant's Works) is hereby abolished and replaced in its entirety by a new exhibit General Plans and Technical Specifications of Landlord's Works and Tenant's Works designated as Exhibit 4 to this Amendment, which forms an inseparable part of this Amendment. For purposes of the Lease Agreement, all references to Exhibit 7 shall be deemed to refer to the Exhibit attached hereto as Exhibit 4.

1.5 Amendment to Exhibit 12 to the Lease Agreement (Space Plan of the University Restaurant Campus Brno).

Exhibit 12 to the Lease Agreement (Space Plan of the University Restaurant Campus Brno) is hereby abolished and replaced in its entirety by a new exhibit Space Plan of the University Restaurant Campus Brno designated as Exhibit 5 to this Amendment, which forms an inseparable part of this Amendment. For purposes of the Lease Agreement, all references to Exhibit 12 shall be deemed to refer to the Exhibit attached hereto as Exhibit 5.

- 1.6 Amendment of Section 3.3 of the Lease Agreement. The Section 3.3 is hereby abolished and replaced in its entirety by the following Section:

“3.3 Other Costs. The Tenant shall bear the costs of supply of the utilities (gas, electric power, cold and hot water, house water, sewage and telephone and other costs, if applicable), the consumption of which will be measured directly or by secondary meters or allocated to the Premises based on the pro-rata share of the Tenant’s Premises to the average occupied leased area of the Center, and the cost for maintenance and repairs in the quality usual for operation of a university restaurant, for trade fixtures and furnishings including finishes and equipment of the Center’s partitions and its floors and ceilings. The Tenant shall bear all costs of repairs and maintenance of the elevator and the elevator building S.136 located on the lower ground floor of the Center, as clearly stated in the Exhibit I attached hereto (such as service inspections, revisions, repairs, spare parts, cleaning, exchange of lighting sources and other services, if applicable), based on re-invoicing of tax document by the Landlord to the Tenant. The costs of maintenance and repairs of the Premises in accordance with Section 4.4 of this Lease Agreement shall be borne by the Landlord.”

2. FINAL PROVISIONS


- 2.1 This Amendment is governed by and interpreted in accordance with the laws of the Czech Republic and shall be valid and effective from execution of this Amendment by both parties.
- 2.2 Except as specifically set forth in this Amendment, other provisions of the Lease Agreement are not amended and remain in full force and effect.
- 2.3 In case of any inconsistency between the provisions of the Lease Agreement and this Amendment, the provisions of this Amendment shall prevail in interpretation. In case of any inconsistency between the provisions of this Amendment and its Exhibits, the provisions of this Amendment shall prevail in interpretation of this Amendment.
- 2.4 This Amendment has been executed in two (2) counterparts in the English language and in two (2) counterparts in the Czech language. Each party shall receive one (1) counterpart in English and one (1) counterpart in Czech. In case of any discrepancy, the Czech version shall prevail.
- 2.5 The following Exhibits form an integral part of this Amendment:

- | | |
|-----------|--|
| Exhibit 1 | FLOOR PLAN OF THE PREMISES |
| Exhibit 2 | CENTER PLAN |
| Exhibit 3 | LIST OF ITEMS TO BE LEFT ON THE PREMISES AFTER
TERMINATION OF THE LEASE |
| Exhibit 4 | GENERAL PLANS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF
LANDLORD’S WORKS AND TENANT’S WORKS |
| Exhibit 5 | SPACE PLAN OF THE UNIVERSITY RESTAURANT CAMPUS
BRNO |

/the signatures follow on the next page/

Dated in Prague on 01-01-2010



AIG/LINCOLN NEW PROJECT s.r.o.
Name: 
Title: on the basis of the power of attorney

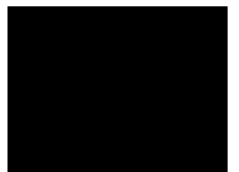
Dated in Brno on 01-01-2010



Masarykova universita
Name: Petr Fiala
Title: Rector of the University

List of Exhibits:

- Exhibit 1 FLOOR PLAN OF THE PREMISES
- Exhibit 2 CENTER PLAN
- Exhibit 3 LIST OF ITEMS TO BE LEFT ON THE PREMISES AFTER
TERMINATION OF THE LEASE
- Exhibit 4 GENERAL PLANS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF
LANDLORD'S WORKS AND TENANT'S WORKS
- Exhibit 5 SPACE PLAN OF THE UNIVERSITY RESTAURANT CAMPUS BRNO



Příloha 1

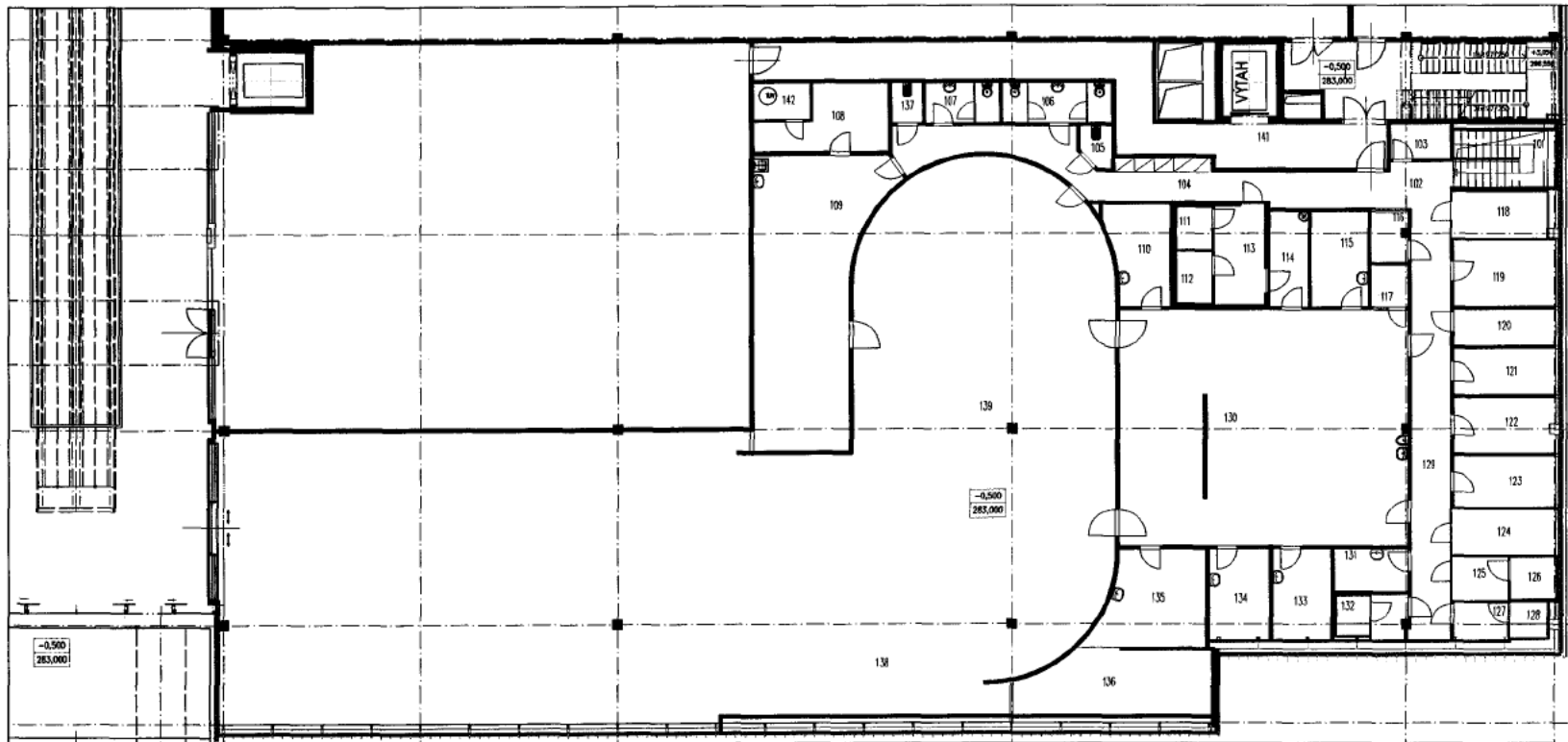
PŮDORYSNÝ PLÁN PRONAJÍMANÝCH PROSTOR

(Příloha č. 1 Nájemní smlouvy)

Exhibit 1

FLOOR PLAN OF THE PREMISES

(Exhibit No. 1 to the Lease Agreement)

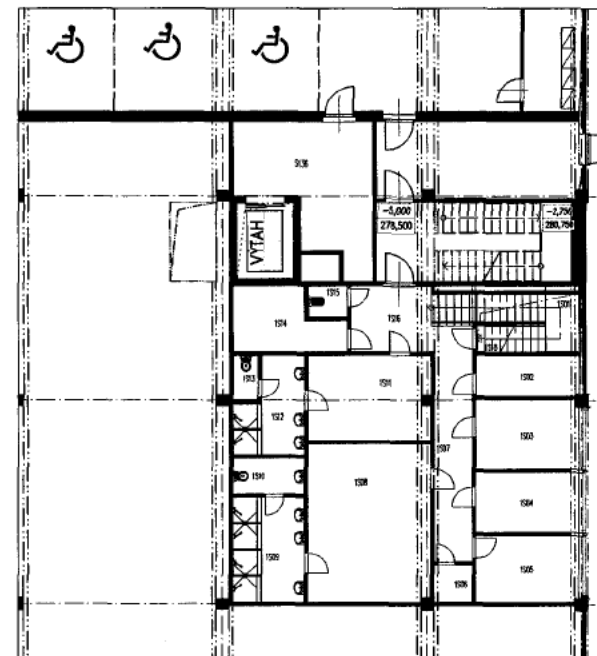


AKADEMICKÁ RESTAURACE LEGENDA MÍSTNOSTÍ

1. NP

Č.M. NÁZEV MÍSTNOSTI

- 101 SCHODIŠTĚ
- 102 MANIPULACE
- 103 SKLAD OBALŮ
- 104 CHODBA
- 105 ŮKLID
- 106 WC ŽENY PERS.
- 107 WC MUŽI PERS.
- 108 STOLNÍ NÁDOBÍ
- 109 MYTÍ NÁDOBÍ
- 110 PROVOZNÍ NÁDOBÍ
- 111 MRÁZARNA RYB
- 112 MRÁZARNA KUŘÁT
- 113 CHLAZARNA MASA
- 114 OBALOVÁNÍ
- 115 PŘÍPRAVA MASA
- 116 SKLADNÍK
- 117 ŠÉPKUCHAŘ
- 118 CHLAZENÝ SKLAD ODPADŮ
- 119 SKLAD A MYTÍ TERMOPORTŮ
- 120 SKLAD KONZERVY
- 121 SKLAD NÁPOJŮ
- 122 DENNÍ SKLAD
- 123 SKLAD POTRAVIN
- 124 CHLAZÍCÍ BOX-ZCHLAZENÁ JÍDLA
- 125 CHLAZARNA POTRAVIN
- 126 MRÁZARNA POTRAVIN
- 127 SKLAD ZELENINY
- 128 CHLAZ.BOX ZELENINY
- 129 CHODBA
- 130 VARNÁ
- 131 HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY
- 132 CHLAZ. BOX-VEJCE
- 133 ČISTÁ ZELENINA
- 134 STUŽENÁ KUCHYNĚ
- 135 TĚSTO NA PIZZU
- 136 PŘÍPRAVA PIZZY
- 137 ŮKLID
- 138 VÝEJ PIZZY
- 139 VÝEJ JÍDEL
- 140 ODBYTÍ - 120 MÍST
- 141 STAV. CHODBA
- 142 OHŘEV TUV



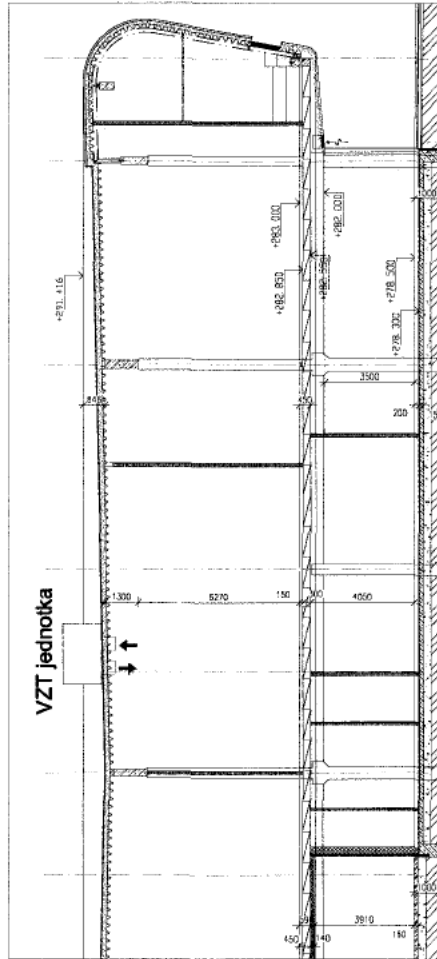
1. PP

Č.M. NÁZEV MÍSTNOSTI

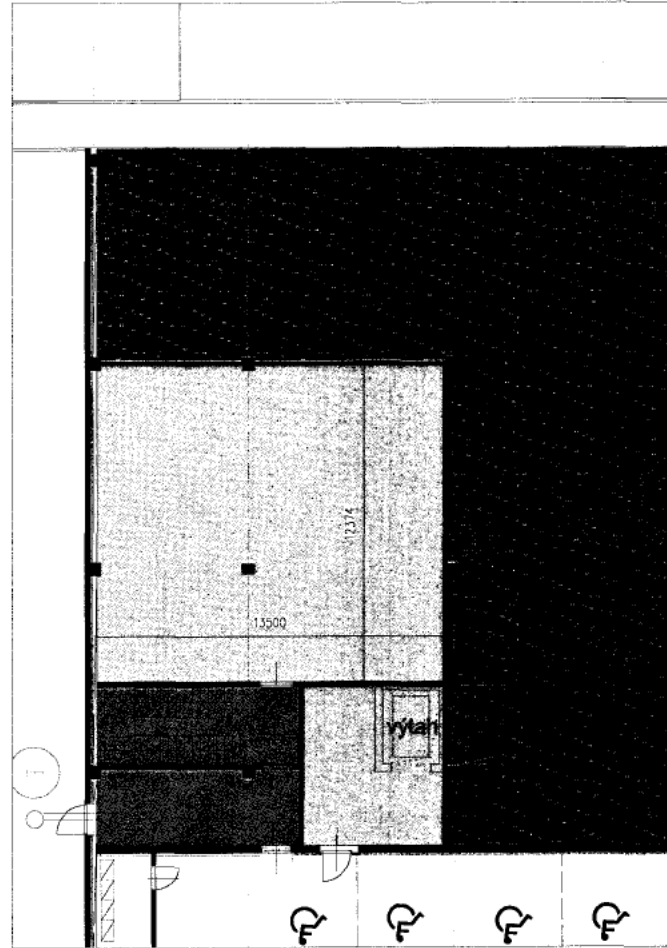
- 1501 SCHODIŠTĚ
- 1502 SKLAD DŮP
- 1503 DENNÍ MÍSTNOST
- 1504 KANCELÁŘ PROVOZNÍ
- 1505 KANCELÁŘ ÚČETNÍ / HOSPODÝRNA
- 1506 SKLAD ČISTÉHO PRÁDLA
- 1507 CHODBA
- 1508 ŠATNA ŽENY
- 1509 UNYVARNÁ ŽENY
- 1510 WC ŽENY
- 1511 ŠATNA MUŽI
- 1512 UNYVARNÁ MUŽI
- 1513 WC MUŽI
- 1514 SKLAD SPINAVÉHO PRÁDLA
- 1515 ŮKLID
- 1516 MANIPULAČNÍ PROSTOR
- 1517 STÁVAJÍCÍ PROVOZNÍ VSTUP
- 1518 SKLAD ČISTÝCH PROSTŘEDKŮ
- 1516 VÝTAH + CHODBA



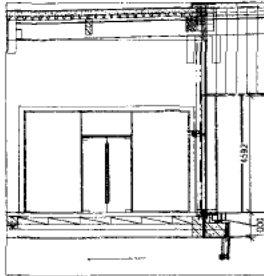
ŘEZ



PŮDORYS

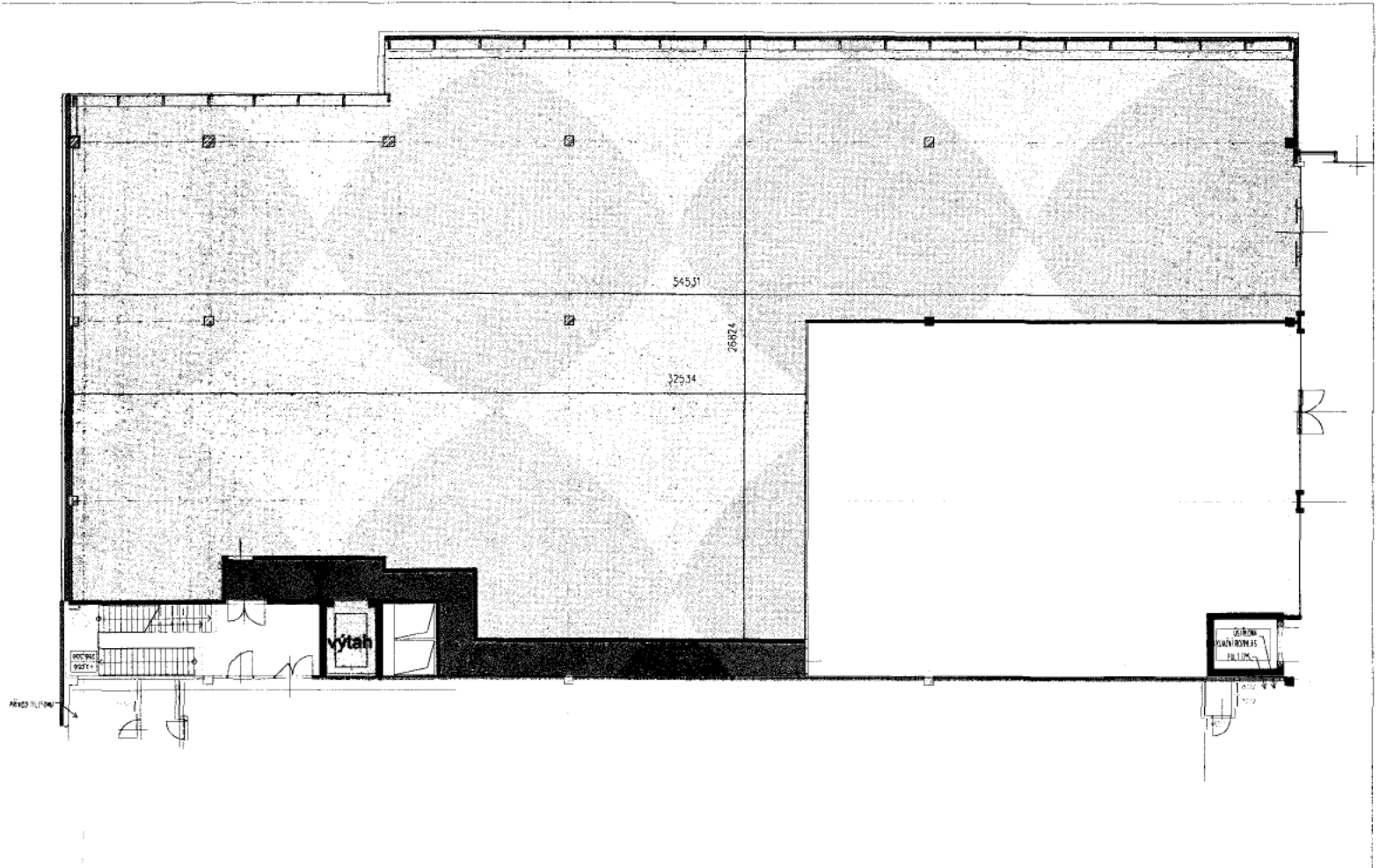
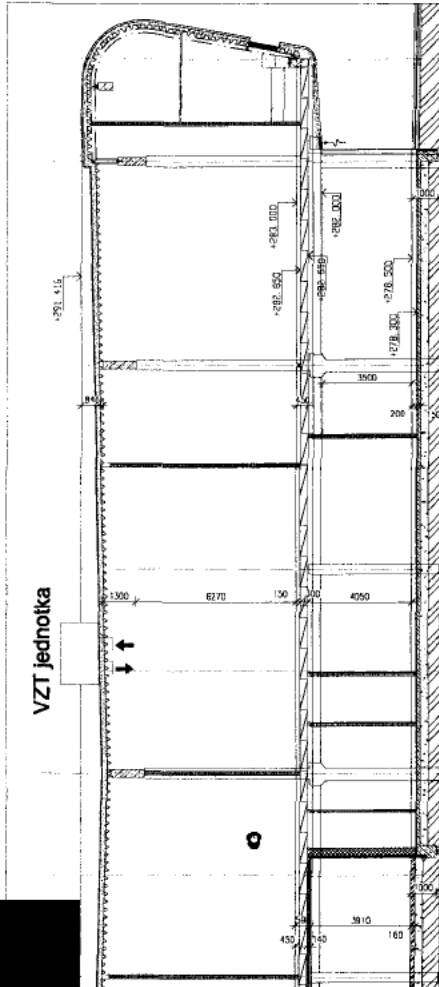


POHLED ČELNÍ



ŘEZ

PŮDORYS



Příloha 2

PLÁN CENTRA

(Příloha č. 2 Nájemní smlouvy)

Exhibit 2

CENTER PLAN

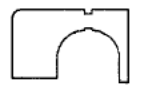
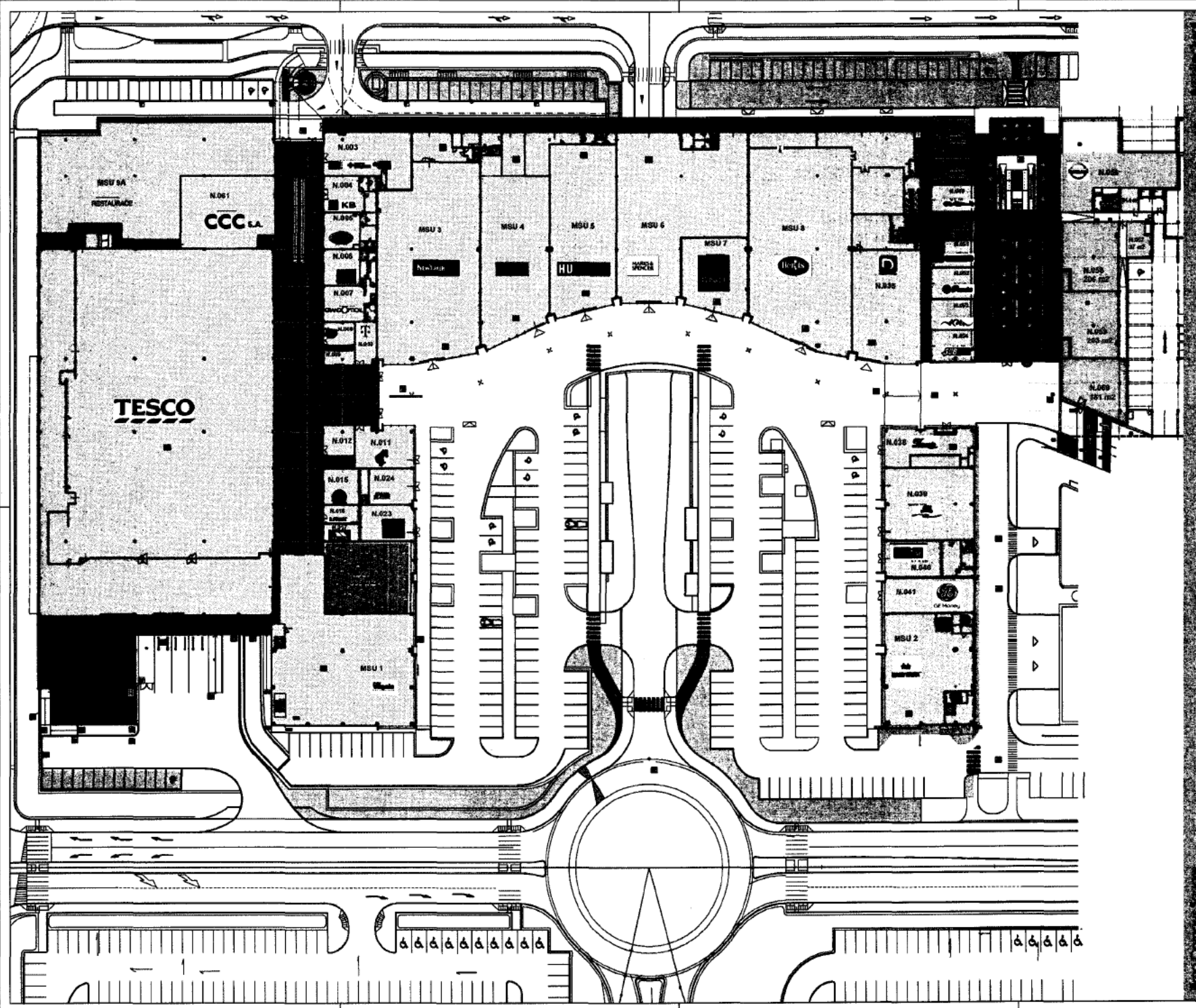
(Exhibit No. 2 to the Lease Agreement)

BRNO CAMPUS SQUARE
BRNO CAMPUS, GPOH SPVAC

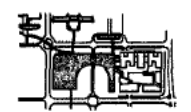


AIG/LINCOLN

PROJEKT / OWNER/STAVBY	MSU (UNIVERSITY PARKING)
PROJEKT / OWNER/STAVBY	MSU (UNIVERSITY PARKING)
PROJEKT / OWNER/STAVBY	MSU (UNIVERSITY PARKING)
PROJEKT / OWNER/STAVBY	MSU (UNIVERSITY PARKING)



PROJEKTANT: AIG/LINCOLN
MÍSTO: BRNO



ANOTACE ČÍSLO	NAZEV PRÁCE	PRŮBĚH PRÁCE
1	PROJEKT	PROJEKT
2	PROJEKT	PROJEKT
3	PROJEKT	PROJEKT
4	PROJEKT	PROJEKT
5	PROJEKT	PROJEKT
6	PROJEKT	PROJEKT
7	PROJEKT	PROJEKT
8	PROJEKT	PROJEKT
9	PROJEKT	PROJEKT
10	PROJEKT	PROJEKT
11	PROJEKT	PROJEKT
12	PROJEKT	PROJEKT
13	PROJEKT	PROJEKT
14	PROJEKT	PROJEKT
15	PROJEKT	PROJEKT
16	PROJEKT	PROJEKT
17	PROJEKT	PROJEKT
18	PROJEKT	PROJEKT
19	PROJEKT	PROJEKT
20	PROJEKT	PROJEKT
21	PROJEKT	PROJEKT
22	PROJEKT	PROJEKT
23	PROJEKT	PROJEKT
24	PROJEKT	PROJEKT
25	PROJEKT	PROJEKT
26	PROJEKT	PROJEKT
27	PROJEKT	PROJEKT
28	PROJEKT	PROJEKT
29	PROJEKT	PROJEKT
30	PROJEKT	PROJEKT
31	PROJEKT	PROJEKT
32	PROJEKT	PROJEKT
33	PROJEKT	PROJEKT
34	PROJEKT	PROJEKT
35	PROJEKT	PROJEKT
36	PROJEKT	PROJEKT
37	PROJEKT	PROJEKT
38	PROJEKT	PROJEKT
39	PROJEKT	PROJEKT
40	PROJEKT	PROJEKT
41	PROJEKT	PROJEKT
42	PROJEKT	PROJEKT
43	PROJEKT	PROJEKT
44	PROJEKT	PROJEKT
45	PROJEKT	PROJEKT
46	PROJEKT	PROJEKT
47	PROJEKT	PROJEKT
48	PROJEKT	PROJEKT
49	PROJEKT	PROJEKT
50	PROJEKT	PROJEKT

Příloha č.3

POLOŽKY, KTERÉ ZŮSTANOU V PRONAJÍMANÝCH PROSTORÁCH PO SKONČENÍ NÁJMU

(Příloha č.6 Nájemní smlouvy)

POLOŽKY, KTERÉ ZŮSTANOU V PRONAJÍMANÝCH PROSTORÁCH PO SKONČENÍ NÁJMU:

- veškeré dělicí vnitřní stěny včetně jejich povrchové úpravy
- podhledové konstrukce včetně finální povrchové úpravy
- podlahové konstrukce včetně finální povrchové úpravy
- zárubně, dveře včetně jejich vybavení
- fasádní a okenní konstrukce včetně jejich vybavení
- veškeré elektroinstalace vyjma rozvodů instalovaných nájemcem
- veškeré zásuvky,světla
- kompletní instalace protipožárních systémů
- veškeré rozvody a zařízení zdravotních instalací, plynu, vzduchotechniky, vytápění a chlazení

Pro vyloučení pochybností v rámci pronajímaných prostor zůstanou veškeré stavební konstrukce a vybavení, které byly předmětem realizační dokumentace vypracované Pronajímatelem viz odsouhlasená a parafovaná dokumentace MUNI.

Z prostor budou odstraněna veškerá zařízení a vybavení, která byly předmětem dokumentace zpracované dodavatelem Nájemce tj. veškerá kuchyňská technologie (viz příložený seznam), technologie chladících boxů, nábytek a slaboproudé rozvody. Veškerá tato zařízení a vybavení jsou specifikována níže v této příloze jako „Položky, které nezůstanou v Pronajímaných prostorách po skončení nájmu“.

**POLOŽKY, KTERÉ NEZŮSTANOU V PRONAJÍMANÝCH PROSTORÁCH
PO SKONČENÍ NÁJMU:**

Viz Technologie stravování - specifikace
zařízení 2008", strana 1 a s 31

AKADEMICKÁ RESTAURACE KAMPUS SQUARE – BRNO BOHUNICE

TECHNICKÁ DOKUMENTACE

pro účely veřejné zakázky na výrobu, dodávku a montáž vnitřního vybavení restaurace

Investor: Masarykova universita
Správa kolejí a menz
Vinařská 5
603 00 Brno

Zpracovatel dokumentace : atelier KiM
[REDACTED]
Skorkovského 159
636 00 Brno

e-mail: [REDACTED]
[www. atelierkim.com](http://www.atelierkim.com)

Zakázkové číslo - 05/09 leden 2009
Obj. číslo - 8110/0021/09

Brno – březen 2009



Technická dokumentace je vypracovaná na základě objednávky č. 8110/0021/09, objednavatelem je Masarykova universita, Správa kolejí a menz, Vinařská 5, Brno.

Zadání bylo upřesněno a dále odsouhlaseno na technických radách, na ředitelství SKM, v atelieru KiM a v atelieru A plus - v průběhu projektových prací. Zde byly projednány požadavky na provedení a kvalitu a celkovou koncepci díla.

Předmětem řešení je interiér akademické restaurace ve spolupráci s projektantem stavebního řešení a s projektantem a dodavatelem technologie stravování. Spolupráce stanovila rozsah úkolů jednotlivých řešitelů a potom vzájemné kooperace.

Jednotlivé prvky vnitřního vybavení interieru jsou rozkresleny na výkresech číslo 15 až 51

výkres číslo:	položka číslo:		množství
15	1	JÍDELNÍ STŮL 1200/800/750 M 1:10 - <i>provedení:</i> plát - kompaktní deska tl.12mm, barva bílá matná, hrany bílé kovová podnož z tenkostěnných nerezových profilů čtvercového průřezu 40/40 mm - povrch kartáčovaný konce noh opatřit plastovou záslepkou	30 ks
16	2	JÍDELNÍ STŮL VYSOKÝ 1300/600/950 M 1:10 - <i>provedení:</i> plát - kompaktní deska tl.12mm, barva bílá matná, hrany bílé kovová podnož z tenkostěnných nerezových profilů čtvercového průřezu 40/40 mm - povrch kartáčovaný konce noh opatřit plastovou záslepkou výška sedáku příslušných barových židlí 600 mm	3 ks
17	3	LAVICE KOVOVÁ 1500/660/770 <i>provedení:</i> celokovová dvoumístná lavice s perforací sedáku i opěráku- odstín Ral 9006 hrany sedáku a opěráku navinuty na tyč D60 plnostěnná podnož kotvena do podlahy	8 ks
18	4	ŽIDLE JÍDELNÍ bílé provedení: oranžové provedení: zelené provedení: <i>provedení:</i> židle stohovatelná rozměr 460/530/830 sedák a část opěráku probarvený polypropylen	celkem: 104 ks 16 ks 48 ks 40 ks

		horní část opěráku transparentní polykarbonát v barevném odstínu dle pohledů nohy kovové čtvercového průřezu 22/22 mm - odstín hliník mat opatřeny plastovou zátkou		
19	5	ŽIDLE BAROVÁ - oranžové provedení <i>provedení:</i> židle stohovatelná rozměr 480/560/960, výška sedáku 600 mm sedák a část opěráku probarvený polypropylen horní část opěráku transparentní polykarbonát v barevném odstínu dle pohledu nohy kovové čtvercového průřezu 22/22 mm - odstín hliník mat opatřeny plastovou zátkou		6 ks
20	6	STOJANOVÝ VĚŠÁK <i>provedení:</i> kruhový podstavec s vybráním pro odkapávající vodu v horní části - kov Ral 9006 středová tyč s držákem na deštníky-kov Ral 9006 horní věšáková část - transparentní plast probarven do odstínu světle zelené		13 ks
21	7	VÁZA 400/400/900 barva světle zelená barva oranžová <i>provedení:</i> plastová váza na čtvercovém půdorysu 280/280 mm rozměr prostoru pro květinovou výzdobu 235/235/285 mm	celkem: 8 ks 5 ks	13 ks
22	8	KVĚTINOVÁ DEKORACE DO VÁZ <i>provedení:</i> květinová kulová kompozice z umělých květin, průměru cca 480 mm konkrétní řešení bude koordinováno při realizaci		13 ks
23	9	ZÁVĚSNÝ PARAVAN 5300/2100 mm - PLAST <i>provedení:</i> barva hvězdic bílá zavěšený paravan ze stropu tvořený plastovými výlisky- hvězdice vepsané do kružnice o průměru 227 mm, hvězdice uchytené nahoře a dole horizontálními lankami D1,5 mm vypnutými pomocí nerez trubek D30, povrch lesklý paravany zavěsit pomocí ocelových lanek D2 mm, kotvení u stropu upřesní projektant stavby		2 ks
24	9A	ZÁVĚSNÝ PARAVAN 1150/3000 mm - PLAST <i>provedení:</i>		1 ks

barva hvězdic bílá
 zavěšený paravan ze stropu tvořený plastovými výlisky-
 hvězdice vepsané do kružnice o průměru 227 mm,
 hvězdice uchytit nahoře a dole horizontálními lanky D1,5 mm
 vypnutými pomocí nerez trubek D30, povrch lesklý
 paravany zavěsit pomocí ocelových lanek D2 mm,
 kotvení u stropu upřesní projektant stavby

- | | | | |
|----|-----|--|------------------------------|
| 25 | 9B | ZÁVĚSNÝ PARAVAN 3850/1380 mm - PLAST
<i>provedení:</i>
barva hvězdic bílá
zavěšený paravan z horizontální tyče /pol.č.10/
tvořený plastovými výlisky-
hvězdice vepsané do kružnice o průměru 227 mm,
hvězdice uchytit nahoře a dole horizontálními lanky D1,5 mm
vypnutými pomocí nerez trubek D20, povrch lesklý
paravany zavěsit pomocí ocelových lanek D2 mm,
kotvení k tyči v. +2500 nerez objímkou - fixovat proti posunu | 4 ks |
| 26 | 10 | ZÁVĚSNÝ SYSTÉM PRO DEKORACE dl.4000
<i>provedení:</i>
systém tvoří nerez tyče oválného průřezu dl 4000 mm - 6 ks
povrch lesk,konce zaslepit
tyče kotvit pomocí nerezových konzol uchycených k I nosičům
obvodové stěny
do válcových nosičů nelze vrtat ani k nim kotvit pomocí svarů,
všechny spoje pomocí šroubů sevřením | 6 ks |
| 27 | 11 | ZÁVĚSNÝ SYSTÉM PRO DEKORACE
dl. 9200 mm
dl. 2600 mm
<i>provedení:</i>
systém tvoří tyče oválného průřezu dl. 2300 mm - 4 ks
pro sestavu dl. 9200 mm/
a tyče dl. 2600 mm - 3 ks , konce vždy zaslepit
tyče kotvit ke stěně pomocí kovových objímek po cca 800 mm-
barva Ral 9006 | celkem: 4 ks
1 ks
3 ks |
| 28 | 11A | ZÁVĚSNÝ SYSTÉM PRO OBRÁZKY,
 FOTO NEBO GRAFIKA
<i>provedení:</i>
systém je tvořen horním rámečkem pro zavěšení na horizontální
tyč, z rámečku visí dvě ocelová lanka pro vynesení panelů A3
a 700/1000, v dolní části je systém vypnut závažím
materiál - kov v povrchové úpravě Ral 9006 | celkem: 14 ks |

- 29 11A ZÁVĚSNÝ SYSTÉM - OBRÁZKY,
FOTO NEBO GRAFIKA celkem: 14 ks

provedení:

systém je tvořen horním rámečkem pro zavěšení na horizontální tyč, z rámečku visí dvě ocelová lanka pro vynesení panelů A3 a 700/1000, v dolní části je systém vypnut závažím materiál - kov v povrchové úpravě Ral 9006

- 30 12 ČELO VÝDEJNÍHO PULTU S OSVĚTLENÍM 40 ks
řez pultem M1:10

provedení:

předmětem dodávky interieru je přední čelo pultu a LED osvětlovací pás /barva žlutá/ osazený v drážce nad soklem panel čela o celkové tloušťce 25 mm je na vnější straně kryt kovovou folií vlnkového profilu š. vln 6 mm, vlnky horizontálně střed čela vrstvená MDF, levá strana čela folie HPL barva bílá čelo kotvit zevnitř pultu přes TP 10/30

půdorysný tvar jednotlivých částí pultu viz výkr.č.1

úsek Pizza	celková délka čela	16 054 mm
úsek Steaky	celková délka čela	6 505 mm
úsek Hotová jídla	celková délka čela	11 189 mm
úsek Nápoje	celková délka čela	3 575 mm

výrobu pol.č.12 je nutno koordinovat s výrobcem

technologie stravování

trafa pro napojení LED pásu osadit v pultech

- 31 13 SLOUPEK ORIENTAČNÍHO SYSTÉMU celkem: 4 ks
M: 1:20

sortiment. skupina PIZZA	1 ks
sortiment. skupina TĚSTOVINY	1 ks
sortiment. skupina STEAKY	1 ks
sortiment. skupina HOTOVÁ JÍDLA	1 ks

provedení:

předmětem dodávky je nerez sloupek TP 60/60 s prosvětleným vertikálním formátem pro ozn.sortiment skupin vlastní pult je předmětem dodávky technologie stravování shora do sloupku nasunout čiré sklo tl. 14 se zabroušenou čochkovou hranou a zafixovat horní nerez.zátkou na sklo z vnitřní strany provést nápis /v. 110 mm/ hlubokým pískováním a zalakovat transparentním lakem proti zamaštění na dlouhou hranu skla ve sloupku nalepit LED pásek 5/8 mm a propojit s trafem v pultu

výrobu pol. č.13 nutno koordinovat s výrobcem technologie stravování

místo osazení jednotlivých sloupků viz.výkres č. 1

- | | | | |
|----|----|--|-------|
| 32 | 14 | <p>HRAZENÍ K VYMEZENÍ PROSTORU -NEREZ v. 900
M: 1:20</p> <p><i>provedení:</i>
celonerezové provedení v povrchové úpravě Scotchbrite,
sloupky zdvojené z pásoviny 60/5
horizontální příčky - trubka průměr 36 mm,
kotvit do podlahy šrouby přes příruby tl. 5 mm
všechny hrany zaoblit - R2</p> | 4,5bm |
| 33 | 15 | <p>POKLADNÍ BOX DVOUMÍSTNÝ
pohled, půdorys - M: 1:20</p> | 1 ks |
| 34 | 15 | <p>POKLADNÍ BOX DVOUMÍSTNÝ
řezy A, B - M: 1:20</p> <p><i>provedení:</i>
materiálové řešení je shodné jako u pultové části technologie
stravování /pol. Č. 12/
plát - umělý kámen tl. 30 mm - bílý,
přední čelo folie "Vlna"-Ral 9006, sokl nerez plech
korpus vlastního boxu DTD s HPL folií bílé barvy na povrchu
přední část s obloukem je kotvena ke kovové kostře
z TP 35/35 mm - Ral 9006
prostor pro pokladní na podiu +150 mm, krýt šedým marmoleem
hranu opatřit nerez L hranou
dvířka do boxu uzamykatelná, do plátu osadit 2x průchodku
pro přívod kabelů D60
povrch všech nerez částí Scotchbrite
výrobu pol.č.15 nutno koordinovat s výrobcem technologie stravování</p> | 1 ks |
| 35 | 16 | <p>STŮL KANCELÁŘSKÝ 1600/700/740
M1:10</p> <p><i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
osadit držák PC, plast.průchodky plátem D60-Ral 9006
a přichytky kabelů pod plátem
na spodní část boků osadit stavěcí patky-Ral 9006</p> | 3 ks |
| 36 | 17 | <p>PŘÍDAVNÝ STŮL
M1:10</p> <p><i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
plast.průchodky plátem D60-Ral 9006
a přichytky kabelů pod plátem
na spodní část boků osadit stavěcí patky-Ral 9006</p> | 1 ks |

37	18	<p>STŮL JEDNACÍ M1:10 <i>provedení:</i> lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy kovová noha D50-Ral 9006</p>	1 ks
38	19	<p>ZÁSUVKOVÝ KONTEJNER M1:10 <i>provedení:</i> lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy osadit horní zásuvky plast. Vložkou na psací potřeby a centrální zámek zadlabané úchytky hliník 160/40</p>	4 ks
39	20	<p>STŮL DO ŠATNY 1160/600/750 M1:10 <i>provedení:</i> lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy kovová podnož z tenkostěnných profilů čtvercového průřezu 40/40 - povrch nástřik Ral 9006 mat konce noh opatřit plast.záslepkou</p>	2 ks
40	21	<p>STŮL - DENNÍ MÍSTNOST stůl 700/700/750 stůl 1200/700/750 M1:10 <i>provedení:</i> lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy kovová podnož z tenkostěnných profilů čtvercového průřezu 40/40 - povrch nástřik Ral 9006 mat konce noh opatřit plast.záslepkou</p>	<p>celkem: 3 ks 1 ks 1 ks</p>
41	22	<p>KANCELÁŘSKÝ STŮL S ODPICHOVACÍ PLOCHOU A POLICÍ M1:20 <i>provedení:</i> lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy kov.nohy průměr 50 - nástřik Ral 9006-/5ks/ odpichovací plocha korkové lino, barva světle zelená stolovou část z prostor.důvodů montovat na místě před započítím výroby zaměřit</p>	1 ks

- | | | | |
|----|----|--|------|
| 42 | 23 | <p>KANCELÁŘSKÝ STŮL S ODPICHOVACÍ PLOCHOU
DVOUMÍSTNÝ
M1:20
<i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
kov.nohy průměr 50 - nástřik Ral 9006-/5ks/
odpichovací plocha korkové lino, barva světle zelená
stolovou část z prostor.důvodů montovat na místě
každý zámek na odlišný klíč
před započítím výroby zaměřit</p> | 1 ks |
| 43 | 24 | <p>KUCHYŇKA
M1:10
<i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
prac.deska a záda za deskou a sokl HPL folie světlá šed'
osadit horní zásuvky plast.přiborovou vložkou
zadlabané úchytky hliník 160/40
při montáži případně osadit plast.průchodky - Ral 9006</p> | 1 ks |
| 44 | 25 | <p>SKŘÍŇOVÁ SESTAVA-KANC.PROVOZŇ
M1:20
<i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
zadlabané úchytky hliník 160/40
zámky na generální klíč</p> | 1 ks |
| 45 | 26 | <p>SKŘÍŇ SAMOSTATNÁ NÍZKÁ
M1:10
<i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
zadlabané úchytky hliník 160/40</p> | 1 ks |
| 46 | 27 | <p>SKŘÍŇOVÁ SESTAVA -KANC. ÚČETNÍ
M1:20
<i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
zadlabané úchytky hliník 160/40
zámky na generální klíč</p> | 1 ks |

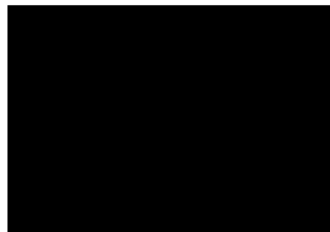
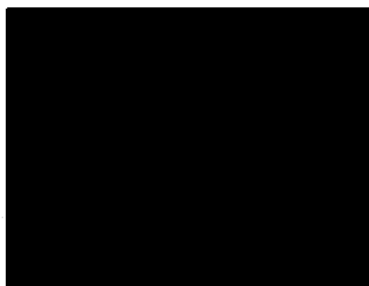
- | | | | |
|----|----|--|---------------|
| 47 | 28 | <p>ŠATNÍ SKŘÍŇ DĚLENÁ 580/600/2000
M1:20</p> <p><i>provedení:</i>
lamino Vanilka tl.18 a 25 mm, hrany ABS 3 mm stejné barvy
sokl HPL folie - barva světlá šed'
zámek u každé skříňky na odlišný klíč
úchytky zadlabané do plochy-Ral 9006
skříňky odvětrat otvory ve dně a v půdě tak, aby byla zajištěna
bezpečnost uložených věcí
záda z bezpeč.důvodů osadit do drážky
hluché prostory v rozích sestav šatních skříněk
dokrýt dle výkresu č.2</p> | 45 ks |
| 48 | 29 | <p>ŽIDLE KANCELÁŘSKÁ</p> <p><i>provedení:</i>
židle výškově stavitelná a vybavena synchronní mechanikou
sedák a opěrák čalouněný - barva světle zelená
výškově stavitelné područky a střed.sloupek černý plast
spodní kříž s brzděnými kolečky kovový - nerez lesk</p> | 6 ks |
| 49 | 30 | <p>ŽIDLE - PŘÍSED</p> <p><i>provedení:</i>
kovová kostra-Ral 9006
nohy ve spodní části s plast.záslepkami
sedák a opěrák čalouněný - barva světle zelená</p> | 15 ks |
| 50 | 31 | <p>ŽIDLE DO POKLADNY</p> <p><i>provedení:</i>
sedák s integrovaným opěrákem - oranžový plast
výškově stavitelná podnož</p> | 2 ks |
| 51 | 32 | <p>OBRAZY, FOTO NEBO GRAFIKA</p> <p><i>provedení:</i>
foto nebo grafika bude vložena do rámečků viz.pol.č.11A
typ umělecké výzdoby bude upřesněn se zadavatelem při
realizaci
jedná se o 16 formátů A3 a 6 formátů 700/1000 mm</p> | celkem: 14 ks |

Konkrétní typy výrobků a prvků vyspecifikovaných v PD interiéru je nutné odsouhlasit zástupci uživatele a architektem.

Všechny truhlářské a zámečnické výrobky je nutné vyrábět až po ověření skutečných rozměrů na stavbě!

Některé výrobky bude nutné při montáži koordinovat se stavbou.

Technickou zprávu vypracoval:





ATELIÉR
TECHNOLOGIE
STRAVOVÁNÍ S.R.O.
Bašty 6, 602 00 Brno

PROJEKTANT STAVBY	VYPRACOVAL	GENERÁLNÍ PROJEKTANT STAVBY	ZPRACOVATEL TECHNOLOGIE	
		A PLUS BRNO a.s.	ATS spol. s r.o.	
		Česká 12, 602 00 BRNO	Kolejní 2, 612 00 Brno	
Místo stavby :	BRNO - BOHUNICE		mob :	
Investor :	Masarykova univerzita, Žerotínovo nám. 9, 601 77 Brno		e-mail:	
Stavba :	AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO		FORMÁT :	DATUM :
	TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ		19 A4	8/2008
Obsah výkresu :	VÝKAZ VÝMĚR		STUPEŇ :	PROFESE:
			DVZ	TECHNOLOGIE
			MĚŘÍTKO :	STRAVOVÁNÍ
			1:50	ČÍS. VÝKR.:
				2

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn	stud. voda	teplá voda	
VARNA												
1	Elektrický konvektomat boilerový 20xGN1/1 s LCD s dotykovým displejem a pohodlným scrollerem s technologií ICS, autoklima s automatickým vypouštěním páry s funkcí FAST-DRY, ventilátor se šesti rychlostními stupni a automat.čisticím systémem WCS	879	791	1782	2	37	400					o50
2	Zavázečí vozík na 20 1/1 GN				2							
3	Automatický změkčovač vody+víko	320	665	635	2	0,3	230		1/2"			o50
3a	Sada gastronádob ke konvektomatu											
4	Elektrický konvektomat boilerový 10xGN2/1 s LCD s dotykovým displejem a pohodlným scrollerem s technologií ICS, autoklima s automatickým vypouštěním páry s funkcí FAST-DRY, ventilátor se šesti rychlostními stupni a automat.čisticím systémem WCS	1069	971	1017	3	37	400		1/2"			o50
5	Zavázečí vozík na 10 2/1 GN	705	900	1060	3							
5a	Vnitřní rám 10 x GN 2/1				3							
6	Šokové zařízení 20x 1/1 GN chlaz/mraz. 3 druhy šokového chlazení	1100	894	1915	1							
	kompaktabilní s konvektomatem 20 GN 1/1	1100	894	1915	1	2	230	bez chladícího agregátu- viz. projekt chlazení				
7	Kotel elektrický tlakový hranatý s kruhovým varným prostorem 150 l velký vypustný kohout	900	900	900	3	18	400		1/2"	1/2"		

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

1

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn	stud. voda	teplá voda	
8	Kotel elektrický tlakový s kruhovým varným prostorem 100 l velký vypustný kohout	800	900	900	3	15	400				1/2" 1/2"	
9	Plynová ohřívací stolička	580	580	523	1				9	1/2"		
10	Indukční sporák 4 vařicí zóny 4 x 7 kW, se systémem rozpoznání prázdného hrnce	800	900	900	1	13,6	400					
11	Plynová fritéza dvoudílná 2 x 20 l s patentovaným ohřevem pomocí měděných šroubů, dva hořáky na každou vanu	900	900	900	1				26			
12	Elektrická tlaková pánev 110 l, multifunkční v tlak. páře, udržování teploty, elektr. kontrola z dvojitým displejem a kontrolou činnosti LD: vyklápění a sklápění pánve, volba varného cyklu změna zvolené teploty, doba varného cyklu automat. plnění vodou, automat. zdvih košů automat. tepelná regulace pomocí tepelného čidla, nepravidelně rozmístěná čidla pro přesné a rychlé snímání teplot v různých režimech provozu pánve, pánev zhotovena z min. 12-ti mm nerezové oceli, víko a opláštění z min. 1,5 mm nerez. oceli, nosné konstrukce z min. 3 mm nerez. oceli, vyvážené dvostěnné tlakové víko s přetlak. ventilem, zesíleným uzávěrem, držadlo pro uchopení víka z blokováním	1470	1125	1030	3	17	230					
		800	900	900	1				26	1/2"		

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

2

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
13	Plynová pánev 120 l, tlaková multifunkční v tlak. páře, udržování teploty, elektr. kontrola z dvojitým displejem a kontrolou činnosti LD: vyklápění a sklápění pánve, volba varného cyklu změna zvolené teploty, doba varného cyklu automat. plnění vodou, automat. zdvih košů automat. tepelná regulace pomocí tepelného čidla, nepravidelně rozmístěná čidla pro přesné a rychlé snímání teplot v různých režimech provozu pánve, pánev zhotovena z min. 12-ti mm nerezové oceli, víko a opláštění z min. 1,5 mm nerez. oceli, nosné konstrukce z min. 3 mm nerez. oceli, vyvážené dvostěnné tlakové víko s přetlak. ventilem, zesíleným uzávěrem, držadlo pro uchopení víka z blokováním	1725	1125	1030	1	1	230	35	1/2"	1/2"	1/2"		
14	Pracovní stůl se spodní polici bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukcí stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů, opatřené seřiditelnými nastavci, kryté pracovní deskou	1700	700	900	1								
15	Pracovní stůl se spodní polici bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukcí stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů, opatřené seřiditelnými nastavci, kryté pracovní deskou												

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

3

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
	pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1700	700	900	1							
16	Profesionální mikrovlnná trouba,mechanické ovládání,3 stupně výkonu,2 magnetrony	422	508	337	1	1,8	230					
17	Turbomixér	1350	550	1500	1	1,9	400					
18	Univerzální kuchyňský robot 30 l,mechanické ovládání s časovačem a signalizací+přídavná zařízení krouhač+ mlýnek na maso	655	568	1156	1	0,75	400					
19	Nerezová chladicí skříň na GN 2/1	740	830	2010	1	0,8	230					
20	Nerezová mraznička na GN 2/1	740	830	2010	1	1,1	230					
21	Nářezový stroj šikmý	470	310	370	1	0,25	230					
22	Kráječ knedlí	1000	800	1125	1	0,4	400					
23	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230					
24	Zesílená police pod mikrovlnku+ konzoly				1							
25	Neobsazeno											

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

4

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Připojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
26	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou	1200	600	900	1								
27	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	1000	700	900	1								
28	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1800	700	900	2								
29	Pracovní stůl se zásuvkou pod pracovní deskou a spodní policí a zadním lemem Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci,kryté pracovní deskou	1700	700	900	2								
30	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	1200	600	900	1								
31	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou	700	900	900	1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

5

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
32	Odkladní nerezová plocha mezi pol.č10a11	200	900		1								
33	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	400	900	900	1								
34	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	1800	700	900	1								
35	Stojan na plechy (pojízdný)	660	800	1480	2								
36	Nástěnná skříňka otevřená	1000	350	680	2								
37	Universální robot 6 l	270	340	450	1	0,35	230						
38	Ruční mixér a šlehač,délka ramene min. 300 mm				1	0,4	230						
39	Vozík na koření				1								
39A	Manipulační vozík dvě patra				2								
40	Umyvadlo s miskou baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody				1								
41	Výlevka				1								
42	Odsávací digestoř nad varným blokem				2								
43	Odsávací digestoř nad konvektomaty				3								
44	Neobsazeno												
45	Odvodňovací kanálek s vpustí pod varným zařízením				4								
46	Neobsazeno												
	47-49 Neobsazeno												
	PŘÍPRAVNA MASA												
50	Nerezová chladicí skříň GN 2/1	740	830	2010	1	0,8	230						
51	Dělicí stroj ,k dělení mletého masa náplň1-4 kg	700	450	1000	1	1,1	400						
52	Universální kuchyňský robot,obsak kotlíku 30 l												

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

6

akce: AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
	metla,hák míchač + mlýnek na maso	655	568	1156	1	0,75	400						

Vypracoval: [redacted]

mob: [redacted]

e-mail: [redacted]

DVZ

7

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn přikon m3/hod.	Připojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		přikon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
53	Vertikální kutr,zubaté a rovné nože,míchání jemných příprav bez sekání výkon 20 kg	375	635	705	1	4,4	400					
54	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230					
55	Špalek řeznický	700	700	850	2							
56	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou	2000	700	850	1							
57	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem	1000	700	850	1					1/2" 1/2"	o50	
58	Umyvadlo s mísicí baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody	dodávka ZTI										
59	Neobsazeno											
OBALOVÁNÍ												
60	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1400	700	850	1							

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

8

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
61	Pracovní stůl se spodní polici a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem	1400	700	850	1							
62	Rohové umyvadlo s miskou baterií bez ručního ovládání uzavírání tekoucí vody	dodávka ZTI										
63	Nástěnná skříňka otevřená	1000	350	680	2							
64	Neobsazeno											
UMYVÁRNA PROVOZNÍHO NÁDOBÍ												
65	Multiregál 1000	1000	550	1700	3							
66	Multiregál	1000	700	1700	1							
67	Myčka na černé nádobí se systémem mytí voda +plast.granule s digitálním displejem	844	966	1750	1	12	400			1/2"	o50	
68	Automatický změkčovač 40 l	320	665	665	1	0,3	230			1/2"		
69	Pracovní stůl s trnoží a zadním lemem	1000	700	850	1							
70	Mycí stůl se svařovaným dřezem	700	700	850	1					1/2"	1/2"	o50
71												
72	Umyvadlo	dodávka ZTI			1							
73	Odvodňovací kanálek s vpustí	dodávka stavby			1							
74	Digestoř nad myčkou	dodávka VZT			1							
HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY												
75	Škrabka brambor.20 kg				1	0,55	400					
76	Lapač škrobu a slupek				1							
77	Mycí stůl s veřazeným dvojdílným dřezem											

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

9

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
78	s pracovní plochou s otvorem na odpad	1700	700	850	1					1/2"	1/	o50	

Vypracoval: ~~.....~~

mob: ~~.....~~

e-mail: ~~.....~~

DVZ

10

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
79	Etážový vozík na přepravu zeleniny				1							
80	Umyvadlo	dodávka ZTI			1							
81	Odvodňovací kanálek s vpustí pod škrabkou	dodávka stavba			1							
ČISTÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY												
82	Nerezová chladicí skříň na GN 2/1	740	830	2010	1	0,8	230					
83	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem. Vevařený dřez 400x400x250mm	1900	700	900	1					1/2" 1/2" o50		
84	Rohový pracovní stůl se spodní policí pro šířku stolu 700	1050	1050	900	1							
85	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem	1200	700	900	1							
86	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1000	700	900	1							
87	Krouhač zeleniny, výkon až 500 kg/hod.+přísluš.	404	545	1260	1	1,5	400					

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

11

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Připojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
88	Nerez vozík na GN 1/1 GN												
89	Etážový vozík s lištami 20GN 1/1	755	645	1535	1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

12

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
90	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230						
91	Nástěnná skříňka otevřená	1000	350	680	2								
92	Umyvadlo	dodávka ZTI											
93	Šokové chlazení/mrazení podstolové 4x1/1GN	780	700	850	1	1,2	230						
STUDENÁ KUCHYNĚ													
95	Nářezový stroj šnekový o 300 mm	490	330	420	2	0,3	230						
96	Nerezová chladicí skříň GN 2/1	740	830	2010	2	0,8	230						
97	Šokové chlazení/mrazení podstolové 4x1/1GN	780	700	850	1	1,2	230						
98	Universální kuchyňský robot,obsak kotlíku 30 kg metla,hák míchač	655	568	1156	1	0,75	400						
99	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem. Vevařený dřez 400x400x250mm	1900	700	900	1						1/2" 1/2"	o50	
100	Rohový pracovní stůl se spodní policí pro šířku stolu 700	1050	1050	900	1								
101	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu pod stolem umístěn šokér Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou	1200	700	900	1								
102	Etážový vozík s lištami 20GN 1/1	755	645	1535	1								
103	Umyvadlo	dodávka ZTI											

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

13

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
104	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230						
104a	Nástěnná skříňka otevřená	1000	350	680	2								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail [REDACTED]

DVZ

14

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
104b	Universální robot 7 kg	270	340	450	1	0,35	230					
PŘÍPRAVNA TĚSTA												
105	Automatický hnětač těsta 50 kg-hnětačí hák	550	950	1210	1	2,6	400					
106	Universální kuchyňský robot obsah kotlíku 40 kg	720	720	1300	1	1,5	400					
107	Nerezová chladicí skříň GN 2/1	740	830	2010	1	0,8	230					
108	Dělicí stroj ,k dělení těsta náplň1-4 kg	700	450	1000	1	1,1	400					
109	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230					
110	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní dřevěnou deskou se zadním lemem	1000	700	850	1							
111	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní dřevěnou deskou se zadním lemem	1700	700	850	1							
112	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem. Vevařený dřez 400x400x250mm											

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

15

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
	pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1700	700	850	1					1/2"	1/2"	o50	

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

16

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
113	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	1400	600	850	1								
114	Nástěnná skříňka otevřená	1000	350	680	2								
115	Etážový vozík s lištami 20GN 1/1	755	645	1535	1								
116	Umyvadlo 117-119 Neobsazeno	dodávka ZTI											
PŘÍPRAVNA PRO PIZZU													
120	Porcovací zařízení na těsto, od 50 do 280 g, zásobník 30 kg, včetně 3 hlavic	475	765	742	1	0,4	400						
121	Podstavec pod porcovačku	500	800	250	1								
122	Vykulovačka těsta, 50 až 300 g,	570	610	500	1	0,4	400						
123	Lis na těsto o 33 s kapacitou 300 ks/hod	410	500	720	1	3,5	400						
124	Chladicí stůl na pizzu, zásobníky na hotové těsto, žulová deska tl.40 mm, izolace s chlazenou nadstavbou	2165	800	850	1	0,6	230						
					1	0,5	230						
125	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nastavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem. Vevařený dřež 400x400x250mm	1200	700	850	1						1/2" 1/2"	o50	
126	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými												

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail [REDACTED]

DVZ

17

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
	nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem	1700	700	850	1								

Vypracoval: [redacted]

mob: [redacted]
e-mail: [redacted]

DVZ

18

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
127	Pracovní stůl dtto č 126	1900	700	850	1								
128	Pracovní stůl se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou pod pracovní deskou zavěšeny zásuvky	1600	700	850	1								
129	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police VÝTLUK VAJEC	1200	600	850	1								
130	Pracovní stůl se spodní policí a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police Konstrukci stolu tvoří svařované podnoží z ohýbaných profilů a jeklů ,opatřený seřiditelnými nástavci, kryté pracovní deskou se zadním lemem. vevařené dřez 400x400x250mm	1400	600	850	1						1/2" 1/2"	o50	
SKLAD ZELENINY													
131	Skladový regál s nastavenými policemi	1000	500	1700	1								
132	Skladová rohož dřevěná	1200	500		1								
SKLAD KONZERV													
133	Čtyřpolicový skladový regál s nastavitelnými policemi	1000	500	1700	5								
SKLAD POTRAVIN													
134	Čtyřpolicový skladový regál s nastavitelnými policemi	1000	500	1700	7								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

19

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Připojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
135	Skladová rohož dřevěná	2000	500		1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

20

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
DENNÍ SKLAD													
136	Nerezová chladicí skříň GN 2/1	740	830	2010	3	0,8	230						
137	Nerezová mraznička na GN 2/1	740	830	2010	1	1,1	230						
138	Nerezová mraznička na GN 2/1	740	830	2010	2	1,1	230						
139	Čtyřpolicový skladový regál s nastavitelnými policemi	1000	500	1700	1								
140	Pracovní stůl se spodní polici a zadním lemem ve spodní části je přivařena plná police	1000	600	850	1								
141	Digitální váha s adaptérem a miskou	260	287	137	1	0,25	230						
SKLAD NÁPOJŮ													
142	Čtyřpolicový skladový regál s nastavitelnými policemi	1000	500	1700	3								
143	Skladová rohož dřevěná	1800	800		1								
CHLADÍCI BOX ZCHLAZENÁ JÍDLA													
144	Etážový vozík s lištami vhodný pro transport zchlazených jídel	755	654	1535	8								
SKLAD A MYTÍ TERMOPORTŮ													
145	Myčka na černé nádoby	835	890	1860	1	11,2	400						o50
146	Automatický změkčovač 40 l	320	665	665	1	0,3	230			1/2"			
147	Pracovní stůl s trnoží a zadním lemem	800	700	850	1								
148	Mycí stůl se svařovaným dřezem	700	700	850	1					1/2"	1/2"		o50
149	Tlaková sprcha směšovací				1								
150	Skladová dřevěná rohož	1000	500		2								
150a	Odvodňovací kanálek s vpustí	dodávka stavby			1								
150b	Digestoř nad myčku	dodávka VZT			1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

21

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
ÚKLIDOVÁ KOMORA												
151	Závěsný regál	800	300	680	1							
PŘÍJEM												
152	Příjmová váha váživost do 100 kg 153-199 Neobsazeno				1							
VÝDEJ JÍDEL												
200	Odkladní stůl pojízdný se spodní policí bez lemu ve spodní části je přivařena plná police	1200	600	850	1							
201	Pec na pizz., pásová, digitální, multifunkční displej, zobrazení času, teploty s minim. Počtem 50 ks pizz/hod.	2130	1490	1200	1	18	400					
202	Podstavec pod pizza pec	800	600	850	1							
203	Prosklená chladicí skříň objem 421 l automatické odtávání	600	605	1860	4	0,2	230					
204	Stolní teplá vitrina GN 2x1/1	800	700	400	1	1,5	230					
205	Pracovní stůl skříňový s posuvnými dveřmi a přestavitelnou policí, bez lemu	1200	700	850	1							
	s dechovou clonou a nerezovou policí	1200	700	850/350	1							
206	Pracovní stůl skříňový s posuvnými dveřmi a přestavitelnou policí, bez lemu	1200	700	850/350	1							
	s dechovou clonou a nerezovou policí	1200	700	850/350	1							
207	Stůl se samoobslužnou chladicí vitrinou s horní ventilací, plnými zády, skříňkou pro agregát a spodní policí	1200	700	1650	5	0,1	230	bez chladicího agregátu- viz. projekt chlazení				

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

22

akce: **AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO**

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
208	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	1500	700	900	1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn	stud. voda	teplá voda	
209	jednodílný ohřivač talířů vestavěný ve výdejní lince	400	400		7	0,4	230					
210	Vyhřívaná vodní lázeň 3x1/1GN se třemi samostatnými sekcemi a skříňovým prostorem s posuvnými dveřmi, vč. hygienické clony a horní nerezové police	1200	700	1400	5	2,1	230			1/2"	o50	
211	Pojízdný vyhřívávací zásobník na talíře jednotubusový	470	470	900	10	0,4	230					
212	Teplá skříň se dvěma sekcemi na GN 1/1	980	700	1460	2	2,2	230					
213	Stůl s chlazenou vanou 3xGN 1/1 se samoobslužnou chlazenou vitrinou plnými zády a spodní police a hlobka vany 220 mm	1200	700	1650	1	0,1	230	bez chladicího agregátu- viz. projekt chlazení				
214	Odkládací stůl se spodní polici-atyp do oblouku	1600	700	900	1							
215	Odkládací stůl se spodní polici-atyp do oblouku s dřezem	3800	700	900	1					1/2"	1/2"	o50
216	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	400	700	900	2							
217	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	900	700	900	2							
218	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	1800	700	900	1							
219	Odkládací stůl se spodní polici-atyp do oblouku	3000	700	900	1							
220	Pojezdová dráha třítrubková	16000	280									

Vypracoval

mob:

e-mail:

DVZ

24

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
221	Zásobník na přibory a plata	900	600	1250	2								
222	Pokladní box jednostraný se zásuvkou	1800	700	900	2	1,1	230						
224	Odkládací stůl uzavřený atyp do oblouku	1500	700	900	2								
225	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police	800	700	900	1								
226	Pojezdová dráha třítrubková	4000	280		2								
227	Kávovar automat bez připojení na vodu	400	450	600	1	1	230						
228	Vyhřívaná vodní lázeň 3x1/1GN se třemi samostatnými sekcemi a skříňovým prostorem s posuvnými dveřmi,vč.hygienické clony a horní nerezové police	1500	700	1400	1	2,1	230				1/2"	o50	
229	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	3700	700	900	1								
230	Pojezdová dráha třítrubková	6000	280										
231	Indukční sporák dvouzonový 2 x 5 kW se systémem rozpoznání prázdného hrnce	400	700	900	1	10	400						
232	Plynová fritéza 2x20 l s patentovaným ohřevem pomocí měděných šroubů dva plynové hořáky na vanu	700	700	900	1					24	1/2"		
233	Pracovní stůl se třemi zásuvkami	800	700	900	1								
234	Salamandr posuvný s HI-LIGH tělesy	750	600	500	1	3,5	400						
235	Indukční grill s RTC technologií	800	700	900	1	8	400						
236	Mrazicí truhla 135 l, posuvné víko	1030	630	610	1	0,15	230						
237	Chlazený stůl s chladicí nadstavbou	1200	700	1300	1	1,8	230						
238	Stůl skříňový s dřezem	500	700	900	1						1/2"	1/2"	o50
239	Profesionální mikrovlnná trouba,mechanické												

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

25

akce: AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
	ovládání,3 stupně výkonu,2 magnetrony	422	508	337	3	1,8	230						

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

26

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
240	Zesílená police pod mikrovlnku+ konzoly				1								
241	Teplá skříň se čtyřmi sekcemi na GN 1/1	1800	700	1460	2	3	230						
242	Odkládací stůl se spodní polici-atyp do oblouku s dřezem	13000	700	900						1/2"	1/2"	o50	
243	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	500	700	900	1								
244	Samostatný výdejní díl -výdejní přední stěna vč. horní desky a vnitřní police atyp do oblouku	2300	700	900	1								
245	Pojezdová dráha třítrubková	11000	280										
246	Pojezdová dráha třítrubková	6000	280										
247	Odkládací stůl se spodní polici-atyp	3000	700	900									
248	Postmix 4+1	600	500	600	1	1	230			1/2"			
249	Výčepní zařízení /pronájem/					1	230			1/2"			
250	Vyhřívaná vodní lázeň 2x1/1GN se třemi samostatnými sekcemi a skříňovým prostorem s posuvnými dveřmi,vč.hygienické clony a horní nerezové police	870	700	900	1	1,4	230						
251	Odsávací digestoř nad pizza pecí	dodávka VZT											
252	Odsávací zařízení nad varným zařízením-výdej	dodávka VZT											
253	Zásobník na pečivo												
	254-259 Neobsazeno												
	UMYVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ												
260	Regál nerezový -drátěné police-4 kusy	1050	450	1800	6								
261	Jednodílný velkokuchyňský dřez	1000	700	900	2					1/2"	1/2"	o50	
262	Tlaková baterie nástěnná				2								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail [REDACTED]

DVZ

27

akce: AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn přikon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		přikon kW	napětí V		plyn	stud. voda	teplá voda	
263	Odkladní stůl s policí a zadním lemem	1000	700	900	1							

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

28

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn příkon m3/hod.	Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V		plyn stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
264	pojízdny vozí dvouetážový	1000	600	900	2							
265	Nerezový vozík na koše s nádobím, posuvný vč. 4 košů 500x500	527	805	900	3							
266	Automatický změkčovač s kapacitou 100 l	500	800	900	1	0,5	23			1/2" o50		
267	Pásová myčka dvoutanková s kapacitou min. 3500 tal./hod a max. kapacitou 5000 tal/hod vč. sušicí zóny 14,1 kW předmytí, mytí dvojitý oplach	6450	950	1780	1	55	400					
268	Pás na plata s použitým nádobím s e speciálními gumovými táhly součástí pásu je hnací jednotka rovný díl, oblou pod úhlem 90 a rovným dílem	16000	500	900		2,2	400					
269	Odsávací digestoř nad myčkou	dodávka VZT			1							
270	Odvodňovací kanálek pod myčkou	dodávka stavby			1							
271	Umyvadlo	dodávka ZTI			1							
272	Výlevka	dodávka ZTI			1							

Vypracoval [REDACTED]

mob: [REDACTED]

e-mail: [REDACTED]

DVZ

29

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	
MEZANIN													
DENNÍ MÍSTNOST ZAMĚSTNANCŮ													
300	Plynová varná deska	560	500	490	1			7,3	1/2"				
301	Kuchyňská linka se zabudovanou varnou deskou a dřezem /dolní skříňky/	délka 2000 x 600								1/2"	1/2"	o50	
302	Horní skříňky kuchyňské linky	délka 1400x350											
	Digestoř nad varnou deskou				1								
303	Chladnička dom.	590	600	850	1	0,9	230						
SKLAD DKP													
304	Skladový regál čtyřpolicový s nastavitel.policemi	1000	500	1700	3								
SKLAD ČISTÉHO PRÁDLA													
305	Skladový regál čtyřpolicový s nastavitel.policemi	1000	500	1700	3								
SKLAD ŠPINAVÉHO PRÁDLA													
306	Skladová dřevěná rohož	1500	800		1								
307	Skladová dřevěná rohož	1000	800		2								
SKLAD ČISTICÍCH PROSTŘEDKŮ													
308	Skladový regál čtyřpolicový s nastavitel.policemi	1000	500	1700	3								
309	Skladová dřevěná rohož	1500	1000		1								

Vypracoval: [REDACTED]

mob: [REDACTED]
e-mail: [REDACTED]

DVZ

30

akce: AKADEMICKÁ RESTAURACE CAMPUS BRNO

Technologie stravování
specifikace zařízení
2008

8/2008

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Počet ks	El. energie		Plyn		Přípojka			Výrobce
		š mm	h mm	v mm		příkon kW	napětí V	příkon m3/hod.	plyn	stud. voda	teplá voda	odpad o mm	

Vypracoval [redacted]

mob: [redacted]
e-mail: [redacted]

DVZ

Příloha 4

GENERÁLNÍ PLÁNY A TECHNICKÉ SPECIFIKACE PRACÍ
PRONAJÍMATELE A PRACÍ NÁJEMCE

(Příloha č. 7 Nájemní smlouvy)

Exhibit 4

**GENERAL PLANS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF LANDLORD'S
WORKS AND TENANT'S WORKS**

(Exhibit No. 7 to the Lease Agreement)

PŘÍLOHA 7

GENERÁLNÍ PLÁNY A TECHNICKÉ SPECIFIKACE PRACÍ PRONAJÍMATELE A PRACÍ NÁJEMCE

Část A PRÁCE PRONAJÍMATELE

Všeobecné informace

Níže uvedené informace obsahují popis a nástin technických specifikací Prací Pronajímatele, které budou realizovány v Pronajímaných prostorách podle odstavce 2.1 této Nájemní smlouvy.

Dle odstavce 2.1.1 této Nájemní smlouvy Pronajímatel se dále zavazuje uhradit a provést Další práce Pronajímatele v celkové maximální výši CZK 17.000.000,- plus příslušné DPH, tak, aby Pronajímané prostory byly způsobilé k účelu nájmu či ke smluvenému užívání.

1. Konstrukce, výška a zatížení podlahy, fasády, přední část obchodu a zařízení

- 1.1 Konstrukce budovy se skládá z prefabrikovaných betonových a/nebo ocelových rámu, sestávajících z pilířů, průvlaků a trámů a viditelné kovové podlahy. Konstrukce je navržena pro specifické podlahové a zavěšené zatížení, jak konkrétněji nastíněno a podrobně popsáno v této Příloze.
- 1.2 Celková světlá výška (od betonové desky ke spodní části střešní desky) Pronajímaných prostor bude cca 7,00 m. Minimální vnitřní světlá výška (od betonové desky ke spodní části kteréhokoli konstrukčního prvku) bude 4,00 m.
- 1.3 Nahodilé zatížení podlahové desky bude činit 5,00 KN/m², se 7,00 KN/m² nahodilého zatížení v určitých místech Pronajímaných prostor pro skladové účely, jak uvedeno v půdorysu.
- 1.4 Závěsné zatížení střešní desky bude 50 kg/m².
- 1.5 Dělicí příčky mezi jednotkami budou opatřeny stěrkou. Obvodové kovové kazetové stěny budou opatřeny základním a poté barevným nátěrem. Konečné vnitřní úpravy obvodových zdí budou zodpovědností Nájemce.
- 1.6 Složení střechy: VSŽ plech, parotěsná zábrana, tepelná izolace, PVC fóliová vodotěsná izolace. Kouřové větrací průduchy budou nainstalovány v příslušné velikosti a počtu tak, aby splňovaly protipožární předpisy. Provozní systém kouřových větracích průduchů bude nainstalován Pronajímatelem.

- 1.7 Fasády Centra budou vyrobeny z kovových panelů obvodového pláště v určitých místech kombinovaných s cihlovými nebo omítkovými výplněmi. Koefficient měrné tepelné vodivosti a odolnosti proti požáru bude odpovídat českým normám.
- 1.8 Každá externí prodejní jednotka bude opatřena fasádou výkladce, jak vyznačeno na plánech Pronajímaných prostor. Prodejní jednotky budou opatřeny jedněmi vstupními dveřmi širokými přibližně 1,8 metru, s bezpečnostními skly.
- 1.9 Pronajímatel dokončí vnitřní strop, podhled a podlahu do prvního 1,2 m šířky u všech středně velkých jednotek (značeno MSU) a vnějších prodejních jednotek v souladu s Příručkou obchodních zásad a pravidel pro grafická označení, kterou Pronajímatel poskytne Nájemci.
- 1.10 **Grafické značení nájemce.** Pro grafické označení Nájemce poskytne Pronajímatel určité plochy na fasádách, v průčelí obchodu nad jeho vstupem a na markýzách i na ostatním směrovém značení a na informačních tabulích, jak konkrétně uvedeno v Příručce obchodních zásad a pravidel pro grafická označení.
- 1.11 **Toalety.** Pronajímatel zajistí hygienická zařízení (toalety) do společných prostor, jak uvedeno v Plánu centra, a zajistí přívod vody a napojení na splaškovou kanalizaci a odvod vzduchu z Pronajímaných prostor, aby umožnil Nájemci instalaci vlastních toalet.

2. Poskytovaná média

Níže uvedená dodávka médií bude zajištěna Pronajímatelem až k hlavnímu bodu jejich rozvodů v Pronajímaných prostorách.

- 2.1 **Elektrická energie:** Bude zajištěna dodávka elektrické energie o napětí 400/230 V do servisního panelu v rámci Pronajímaných prostor s dostatečným výkonem (40 W/m² pro osvětlení a 80 W/m² pro jakékoli spotřebiče). Elektřina spotřebovaná jednotkami bude měřena měřidly spotřeby nebo sekundárními měřidly spotřeby. Pro jednotky v pasáži občerstvení bude zajištěno dalších 80 W/m² pro jakékoli speciální vybavení.
- 2.2 **Zemní plyn:** Dodávka zemního plynu potrubím o rozměru 5/4" bude zajištěna k uzavíracímu ventilu a sekundárnímu měřidlu spotřeby v Pronajímaných prostorách pouze pro jednotky stravovací zahrádky, na žádost Nájemce.
- 2.3 **Studená voda:** Přípojka studené vody o průměru potrubí 3/4" bude zajištěna až po uzavírací ventil a sekundární měřidlo spotřeby v rámci Pronajímaných prostor.
- 2.4 **Odvod splaškové vody do kanalizace:** Přípojka kanalizace DN 100 mm bude zajištěna až k uzávěru s krytkou v Pronajímaných prostorách.

- 2.5 Telefonní rozvod:** Pronajímatel zajistí pro Nájemce dvě (2) telefonní linky Telefonica O2 zavedené do Pronajímaných prostor z hlavní telefonní centrály uvedené společností nacházející se v Centru. (Nájemce bude povinen zajistit si dodávku těchto služeb od jejich místního poskytovatele).
- 2.6 Protipožární sprchové zařízení (sprinklery):** Napojení na vodovodní řad pro protipožární sprchové zařízení bude zajištěno až k uzavíracímu ventilu nacházejícímu se v Pronajímaných prostorách. Pronajímatel speciálně pro Nájemce zajistí rozvody sprchového zařízení v horní vrstvě pod stropem.
- 2.7 Bezpečnostní systém:** Pronajímatel zajistí hlavní protipožární systém a monitorovací stanici zřízenou v kanceláři správy areálu. Pronajímatel zajistí napojení protipožárního systému do místa napojení v rámci Pronajímaných prostor. Pronajímatel speciálně pro Nájemce zajistí rozvody protipožární signalizace v horní vrstvě pod stropem.

3. Vytápění, větrání a klimatizace

Vytápění, větrání a klimatizace budou zajištěny:

Pronajímatelem dodané střešní jednotky HVAC (Heating, Ventilation and Air-Conditioning = topení, ventilace a klimatizace), které budou dodávat do každé středně velké jednotky (značeno MSU) a velké obchodní jednotky vzduch ohříváný zemním plynem a chlazený elektrinou. Pro menší obchodní jednotky a jednotky v pasáži občerstvení může Pronajímatel dodat společné jednotky HVAC. Pronajímatel zajistí přívod ohřívajícího upraveného a čerstvého vzduchu potrubím do prostor k centrálnímu bodu ve stropě prostor. Nájemce je povinen zajistit veškeré vnitřní horizontální systémy pro rozvod vzduchu v jeho prostorách. V tomto případě bude spotřeba médií dodávaných do každé samostatné jednotky měřena přímo Nájemcem. V případě společných jednotek HVAC budou náklady přefakturovány na základě poměrného podílu.

Specifikace Prací pronajímatele týkajících se HVAC (topení, ventilace a klimatizace) v prostorách budou předpokládat následující návrhové podmínky:

3.1 Venkovní návrhové podmínky

Klimatický region: Brno, Česká republika

Venkovní teploty
zima: -15 °C
léto: Suchý teploměr: -32 °C
Vlhký teploměr: -23 °C

3.2 Vnitřní návrhové podmínky:

Teplota v obchodních prostorách
zima: +18 °C
léto: +26 °C

Očekávaná úroveň obsazenosti:

MSU (středně velká jednotka) a větší než 500 m²:
1 osoba / 6 m²

Obchodní jednotky menší než 500 m²:
1 osoba / 8 m²

Restaurace: 1 osoba / 5 m²

Vnitřní tepelné zisky: Zátěže vzniklé provozem osvětlení: 40 W/m²
Zátěže vzniklé provozem zařízení: 80 W/m²

Dodávka čerstvého vzduchu: 30 m³/hod/osoba

4. Slaboproudé systémy

4.1 **Protipožární systém (EPS):** Pronajímatel zajistí ústřednu protipožárního systému v rámci kanceláře správy budovy. Pronajímatel nainstaluje v Pronajímaných prostorách připojovací bod, aby mohl Nájemce k centrálnímu protipožárnímu systému připojit svůj vlastní systém. Nájemce bude tento svůj systém koordinovat s Pronajímatelem. Pronajímatel speciálně pro Fitko zajistí rozvody požárního rozhlasu v horní vrstvě pod stropem.

5. Protipožární ochrana

5.1 **Protipožární hydranty:** Systém požárních hydrantů není hasičským záchranným sborem požadován.

Část B PRÁCE NÁJEMCE

Všeobecné informace

Následující informace obsahují popis prací, které budou realizovány a hrazeny Nájemcem.

1. Vnitřní architektonické práce

- 1.1 Nájemce je povinen zajistit podlahovou krytinu Pronajímaných prostor do úrovně podlahy vnějších ploch. Konečná podlahová vrstva může být 0,5 až 1,5 cm vysoká.
- 1.2 Nájemce je povinen provést veškeré vnitřní dokončovací práce včetně instalace vnitřních příček, vymalování stěn a dekorace Pronajímaných prostor v souladu s vlastním vnitřním architektonickým projektem.

2. Grafické značení

- 2.1 Nájemce je povinen zpracovat veškeré instalace grafického označení a nápisů v souladu s Příručkou obchodních zásad a pravidel grafického označení. Nájemce zajistí veškeré spodní a samonosné konstrukce napojené na základní nosnou konstrukci budovy nainstalovanou Pronajímatelem.

3. Média (elektřina, plyn, voda, kanalizace)

- 3.1 Voda a splašková voda: Nájemce vybuduje uvnitř Pronajímaných prostor vnitřní rozvody vody a splaškové kanalizace a zajistí odvětrání vnitřního odpadového systému splaškové vody. Nájemce je oprávněn nainstalovat elektrická a plynová zařízení na výrobu teplé vody pro sociální zařízení a/nebo jeho vytápění, a pro vytápění kanceláří, pokud požadováno. Nájemce je povinen zajistit likvidaci mastné a nekomunální splaškové vody a zajistit instalaci vhodných zařízení pro tento účel.
- 3.2 Nájemce si bude platit telefonní a datové služby a v Pronajímaných prostorách zajistí připojení pevných telefonních a datových linek i vnitřní rozvody těchto linek v rámci Pronajímaných prostor.

4. Strojní zařízení

- 4.1 Nájemce si zajistí veškeré vnitřní rozvody systémů HVAC (Heating, Ventilation and Air-Conditioning = topení, ventilace a klimatizace) z hlavních bodů dodávky

zřízených Pronajímatelem, včetně veškerých vzduchovodů, potrubí a elektrických rozvodů tak, jak to vyžadují systémy Nájemce.

- 4.2 Nájemce je zodpovědný za zajištění příslušného větrání toalet. Pokud bude Nájemce v Pronajímaných prostorách instalovat kuchyň, bude zodpovědný za správné odsávání vzduchu a za odvod splaškové vody v případě použití zařízení na vaření a/nebo pečení.

5. Elektrická zařízení

- 5.1 Nájemce zajistí veškeré vnitřní elektrické a světelné rozvody od hlavního rozvodového panelu zřízeného Pronajímatelem včetně veškeré kabeláže, spínačů, osvětlení, vypínačů osvětlení, elektrických přípojek, zásuvek, elektrických přípojek po grafické označení nebo jiné elektrické zařízení nainstalované Nájemcem.

- 5.2 **Nouzové osvětlení a osvětlení únikové cesty:** Nájemce je povinen na své vlastní náklady navrhnout a nainstalovat základní nouzové osvětlení a osvětlení únikové cesty tak, aby splňovala místní zákonné požadavky.

- 5.3 **Slaboproudá zařízení:** Nájemce je povinen navrhnout a zajistit v Pronajímaných prostorách veškerá slaboproudá zařízení.

6. Protipožární ochrana

- 6.1 **Protipožární hydrant:** HZS nevyžaduje systém požárních hydrantů.

- 6.2 **Hasicí přístroje:** Nájemce je povinen zajistit, kontrolovat a vyměňovat pro Pronajímané prostory nezbytné hasicí přístroje a činit tak na své vlastní náklady a po celou dobu nájmu.

- 6.3 **Protipožární poplachový systém (EPS):** Protipožární poplachový systém splňující požadavky místního hasičského sboru bude navržen a nainstalován v Pronajímaných prostorách Nájemcem. Tento systém bude sestávat z detektorů tepla/kouře, zvukových sirén a hlásičů. Protipožární poplachový systém Nájemce musí být kompatibilní se systémem Pronajímatele a musí být schopen vykonávat následující funkce:

- a) Přijímat signály ze systému Pronajímatele prostřednictvím jednotek rozhraní,
- b) Hlásit stav evakuace,
- c) předávat a přijímat signály identifikující testovací signály, uzavření ventilu protipožárního sprchového systému (sprinklerů) apod.

Nájemcův protipožární poplachový systém musí být možné testovat nezávisle na Pronajímatelově protipožárním poplachovém systému. Testovací signál, který bude

vydávat protipožární poplachový systém Nájemce, nebude vyvolávat všeobecný požární poplach. Protipožární poplachový systém pro Pronajímané prostory bude odsouhlasen místním hasičským sborem a Pronajímatelem. Nájemce zajistí, aby se v rámci Pronajímaných prostor nalézalo signální světlo, které bude viditelné skrz přední skleněný výkladek obchodu, informující o tom, že protipožární poplachový systém v obchodní jednotce je ve stavu poplachu. Pronajímatel speciálně pro Nájemce zajistí rozvody protipožární signalizace a rozvody požárního rozhlasu v horní vrstvě pod stropem.

EXHIBIT 7

GENERAL PLANS AND TECHNICAL SPECIFICATIONS OF LANDLORD'S WORKS AND TENANT'S WORKS

Part A LANDLORD'S WORK

General information

The following contains a description and outlined technical specifications describing the Landlord's Work to be realized in the Premises pursuant to section 2.1 of the Lease.

Pursuant to section 2.1.1 of the Lease, Landlord shall be further obliged to bear the costs of Additional Landlord's Works up to the maximum amount of CZK 17,000,000.00 plus applicable VAT in order to enable the agreed use of the Premises by Tenant.

1. Structure, height and floor loads, facades, storefront and facilities

- 1.1. The structure of the building consists of pre-cast concrete frame and/or steel frame structure, consisting of columns, main and secondary beams and exposed metal deck. The structure is designed for specific floor and hanging live loads as more specifically outlined and detailed herein.
- 1.2. The general internal height (slab to bottom of the roof deck) of the Premises will be approximately 7.0 m. The minimum inside clear height (slab to bottom of any structural elements) will be approx. 4,0 m.
- 1.3. The live load-bearing capacity of the floor slab will be 5,0 KN/m², with a 7,0 KN/m² live load-bearing capacity in certain places of the Premises for storage purposes as indicated on the plan.
- 1.4. The hanging load capacity of the roof deck will be 50 kg/m².
- 1.5. Dividing walls between units shall receive a paint skim-coat. Perimeter metal cassette walls shall have a factory pre-coated finish and color. Final internal finishing of perimeter walls shall be the responsibility of the Tenant.
- 1.6. Roof built-up: corrugated metal sheet, vapor-proofing, thermal insulation, PVC waterproofing membrane. Smoke vents will be installed in the appropriate size and number to meet fire protection regulations. The operation system of the smoke vents will be installed by the Landlord.
- 1.7. The Center façades shall be made of metal cladding panels, combined with brick or plaster inserts at certain places. The thermal transmission coefficient and fire resistance rating as per Czech code.

- 1.8. Each exterior retail unit will be provided with a storefront façade as indicated on the Premises plans. Retail units will be provided with one approx 1.8-meter wide security glass entrance doors.
- 1.9. The Landlord will complete the interior ceiling and soffit and floor finish for the first approx. 1,2 m width of all MSU and exterior retail units on upper ground floor as per the Retail and Signage Criteria Handbook provided by Landlord to Tenant.
- 1.10. **Tenant's signage** The Landlord will provide certain areas on the facades, storefront above the store entrance, and on the canopies for Tenant's signage, and other directional signage and information boards as specified in the Retail and Signage Criteria Handbook.
- 1.11. **Toilets** The Landlord will provide common area toilet facilities as indicated on the Center Plan and water, fowl water, and location for exhaust connection to the Premises to allow for the connection of Tenants own toilets.

2. Utilities provided

The following utilities shall be provided by the Landlord to a central distribution point in the Premises.

- 2.1 **Electrical Power:** Electrical power supply at 400/230 V will be provided to a service panel within the premises with the capacity sufficient for (40 W/m² for lighting and 80 W/m² for any utility loads). The electric consumption of the units will be metered or sub metered. For Food Court units additionally 80 W/m² will be provided for any of their special equipment.
- 2.2 **Natural Gas:** A natural gas supply 5/4" will be provided to a shut off valve and sub meter within the Premises for food court units only upon Tenant request.
- 2.3 **Cold Water:** A 3/4 inch cold water service connection shall be provided to a shut off valve and sub meter within the Premises.
- 2.4 **Drainage:** DN 100 mm sanitary drainage connection will be provided to a capped termination point within the Premises.
- 2.5 **Telephone Service:** The Landlord will provide two (2) land lines from a centrally located O2 main distribution room for the Center to the premises. (The Tenant will be required to obtain the service from the local service provider).
- 2.6 **Sprinkler:** Sprinkler water main connection shall be provided to shut off valve to a point within the premises. The Landlord will specifically for Tenant install first level of distribution of sprinkler system in the seating area.

2.7 Life safety system: The Landlord shall provide a main site fire alarm and monitoring center within the site management office. The Landlord shall provide a fire alarm connection to a point within the Premises. The Landlord will specifically for Tenant install first level of distribution of fire alarm in the seating area.

3. Heating, ventilating and air-conditioning

Heating, ventilating and air-conditioning will be provided by:

Landlord provided individual roof top HVAC units which will provide gas fired heated and electric cooled air to each MSU and large retail unit. Landlord may provide shared HVAC units for smaller retail units including Food Court. The Landlord will provide ducted heated and air-conditioned air and fresh air of the premises to a center point in the ceiling of the premises. The Tenant will be required to provide all interior horizontal systems for the distribution of air in the Tenant's premises. In the event the utilities that are provided to each individual unit will be metered directly by the Tenant. In case of shared HVAC units the cost will be invoiced to Tenant on pro rata basis.

The following design conditions will be assumed in the Specifications of the Landlord's provided HVAC work provided to the premises.

3.1 External design conditions

Climatic Region:	Brno, Czech Republic
External Design Temperatures:	Winter: -15 °C
	Summer: Dry bulb: -32 °C
	Wet bulb: -23 °C

3.2 Internal design conditions

Retail Space Temperature	Winter: +18 °C
	Summer +26 °C
Anticipated Occupancy Levels:	MSU and units greater than 500 m ² : 1 person / 6 m ²
	Retail units less than 500 m ² : 1 person / 8 m ²
	Restaurants: 1 person / 5 m ²
Internal Heat Gains:	Lighting Loads: 40 W/m ²
	Equipment Loads: 80 W/m ²
Fresh Air Supply:	30 m ³ /hr/person

4. **Low Voltage Systems**

4.1 **Public Address System:** The Landlord shall provide a main site fire alarm and monitoring center within the site management office. The Landlord shall install a connection point to the Premises for the Tenant to connect its system to the central fire alarm system. The Tenant shall coordinate its system with the Landlord. The Landlord will specifically for Tenant install first level of distribution of fire signalization in the seating area.

5. **Fire Protection**

5.1 **Fire Hydrants:** The system of fire hydrants is not required by the fire authority.



Part B
TENANT'S WORKS

General information

The following contains description of the works, which are to be constructed and paid for by the Tenant.

1. Interior architectural works

- 1.1. The Tenant shall be obliged to provide the floor cover of the Premises to the level matching the floor level of the external areas. The final floor layer may vary between 0,5 and 1,5 cm thickness. The Tenant shall be obliged to provide floor covering and lighting (besides in the seating area).
- 1.2. The Tenant shall be obliged to carry out all internal finishing works including the installation of internal partitioning, painting and decoration the Premises in accordance with its own interior architectural design. The Tenant shall be obliged to provide interior walls (besides the interior demising wall between the seating area and the kitchen).

2. Signage

- 2.1. The Tenant shall be obliged to prepare all graphics and signage installations according to the Retail and Signage Criteria Handbook. The Tenant shall provide all sub-structures, and self-support structure connecting to the base building structure provided by the Landlord.

3. Utilities

- 3.1. Water and foul water: The Tenant shall construct the internal water and foul water distribution inside the Premises and to ensure the ventilation of the internal foul water drainage system. The Tenant shall be entitled to install electrical or gas equipment for making hot water for the sanitary facilities, and/or heating of the social rooms, offices if required. The Tenant shall be obliged to handle the disposal of greasy and non-communal foul water, and for the installation of suitable appliances for that purpose.
- 3.2. The Tenant shall subscribe for the telephone and data services, arrange for the telecom and data lines to be connected to the Premises, and arrange for the internal distribution of telephone lines in the Premises.

4. Mechanical

- 4.1. The Tenant shall provide all internal distribution HVAC systems from the main supply point which is provided by the Landlord including all air ducting, piping and electrical as required by the Tenants systems.

4.2. The Tenant shall be responsible for the provision of appropriate toilet ventilation. If the Tenant installs a kitchen in the Premises, it will be responsible for the appropriate extraction and foul water disposal if cooking/baking kitchen equipment are used.

5. Electrical

5.1. The Tenant shall provide all internal electrical and lighting distribution from the main supply point provided by the Landlord including all cabling, switching, lighting, light switchers, power connections, outlets, electrical provisions for signage or other electrical equipment that is installed by the Tenant.

5.2. **Emergency & Exit Lighting:** The Tenant shall be obliged to design and install basic emergency and exit lighting in the Premises at its own cost to meet the local statutory requirements.

5.3. **Low Voltage Installation:** The Tenant shall be obliged to design and install all low voltage installations in the Premises.

6. Fire protection

6.1. **Fire hydrant:** The system of fire hydrants is not required by the fire authority.

6.2. **Fire extinguishers:** The Tenant shall be obliged to provide, check, and replace the necessary fire extinguishers for the Premises at its own cost, throughout the Term.

6.3. **Fire Alarm:** A fire alarm system complying with the requirements of the local fire services shall be designed and installed by the Tenant into the Premises. The Tenant shall be obliged to design and install fire alarm and fire signalization system (besides the first level of distribution of fire alarm and fire signalization in the seating area). The system shall comprise heat/smoke detectors, sounders and call points. The Tenants' fire alarm system must be compatible with the Landlord's system, and shall be capable of the following functions:

- a) Receiving signals from the Landlord's system through interface units
- b) Of warning of evacuation conditions.
- c) Of transmitting and receiving signals identifying test signals, sprinkler valve shut etc.

The Tenant's fire alarm system shall be capable of being tested independently of the Landlord's fire alarm system. A test signal raised by the Tenant's alarm system shall not initiate a general fire alarm condition. The fire alarm for the Premises shall be approved by the local fire service, and the Landlord. The Tenant shall provide an indicator light within the Premises, visible through the glass shop front to indicate that the unit is in alarm condition.

Příloha 5

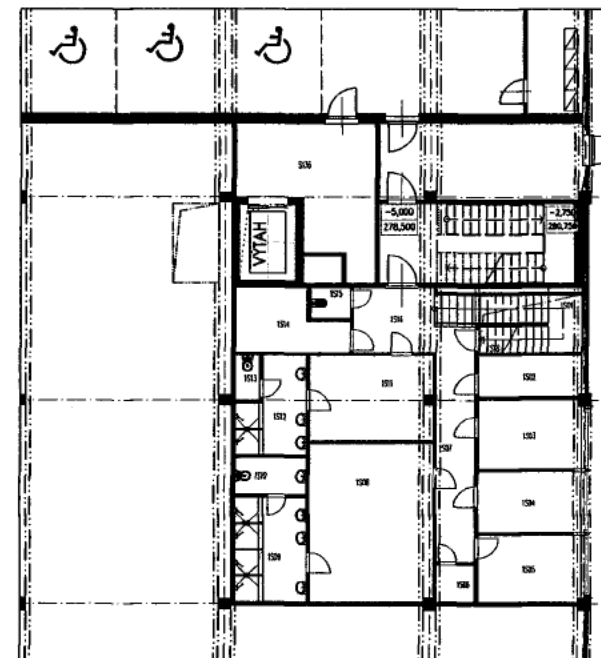
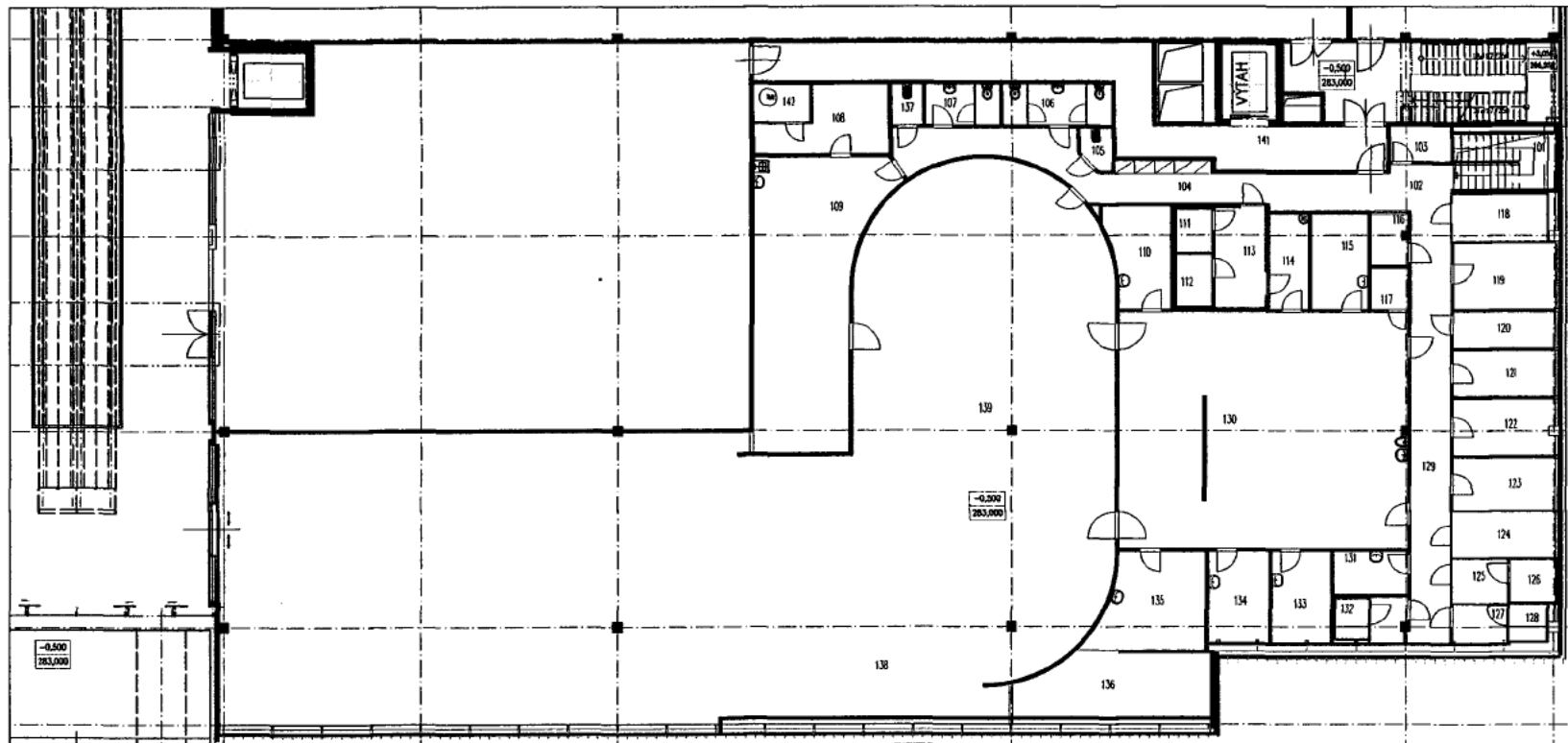
DISPOZIČNÍ ŘEŠENÍ AKADEMICKÉ RESTAURACE CAMPUS BRNO

(Příloha č. 12 Nájemní smlouvy)

Exhibit 5

SPACE PLAN OF THE UNIVERSITY RESTAURANT CAMPUS BRNO

(Exhibit No. 12 to the Lease Agreement)



AKADEMICKÁ RESTAURACE LEGENDA MÍSTNOSTÍ

1. NP

Č. M. NÁZEV MÍSTNOSTI

- 101 SCHODIŠTĚ
- 102 MANIPULACE
- 103 SKLAD OBALŮ
- 104 CHODBA
- 105 ÚKLID
- 106 WC ŽENY PERS.
- 107 WC MUŽI PERS.
- 108 STOLNÍ NÁDOBÍ
- 109 MÝTÍ NÁDOBÍ
- 110 PŘÍMOUŽNÉ NÁDOBÍ
- 111 MRÁZIRNA RYB
- 112 MRÁZIRNA KUŘAT
- 113 CHLADIRNA MASA
- 114 OBALOVÁNÍ
- 115 PŘÍPRAVA MASA
- 116 SKLADNÍK
- 117 ŠÉFKUCHAŘ
- 118 CHLAZENÝ SKLAD ODPADŮ
- 119 SKLAD A MÝTÍ TERMOFORTŮ
- 120 SKLAD KONZERV
- 121 SKLAD NÁPOJŮ
- 122 DENNÍ SKLAD
- 123 SKLAD POTRAVIN
- 124 CHLADICÍ BOX-ZCHLAZENÁ JÍDLA
- 125 CHLADIRNA POTRAVIN
- 126 MRÁZIRNA POTRAVIN
- 127 SKLAD ZELENINY
- 128 CHLAD.BOX ZELENINY
- 129 CHODBA
- 130 VARNÁ
- 131 HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY
- 132 CHLAD. BOX-VEJCE
- 133 ČIŠTĚNÍ ZELENINY
- 134 STUŽENÁ KUCHYŇE
- 135 MÍSTO NA PIZZU
- 136 PŘÍPRAVA PIZZY
- 137 ÚKLID
- 138 VÝDEJ PIZZY
- 139 VÝDEJ JÍDEL
- 140 OBYTÍ - 120 MÍST
- 141 STAV. CHODBA
- 142 OHŘEV TUV

1. PP

Č. M. NÁZEV MÍSTNOSTI

- 1501 SCHODIŠTĚ
- 1502 SKLAD DKP
- 1503 DENNÍ MÍSTNOST
- 1504 KANCELÁŘ PROVOZNÍ
- 1505 KANCELÁŘ ÚČETNÍ / HOSPODÁŘKA
- 1506 SKLAD ČIŠTĚNÉ PŘÁDLA
- 1507 CHODBA
- 1508 ŠATNA ŽENY
- 1509 UMÝVÁRNA ŽENY
- 1510 WC ŽENY
- 1511 ŠATNA MUŽI
- 1512 UMÝVÁRNA MUŽI
- 1513 WC MUŽI
- 1514 SKLAD ŠPINAVÉHO PŘÁDLA
- 1515 ÚKLID
- 1516 MANIPULAČNÍ PROSTOR
- 1517 STÁVAJÍCÍ PROVOZNÍ VSTUP
- 1518 SKLAD ČIŠTĚNÝCH PROSTŘEDKŮ
- 1536 VÝTAH + CHODBA