

<b>Prokázání splnění technických parametrů nabízeného řešení</b>	
Podlimitní veřejná zakázka na stavební práce zadávaná ve zjednodušeném podlimitním řízení podle § 53 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen zákon).	
<b>Identifikační údaje zakázky*</b>	
Název veřejné zakázky	Střední zdravotnická škola, Nová 1820, Hranice – Stavební úpravy kuchyně
<b>Identifikační údaje účastníka zadávací řízení</b>	
Název:	PROBI Inženýring s.r.o.
Sídlo:	Havlíčková 2131, 753 01 Hranice
IČ:	268 43 528

Popis	Způsob prokázání	Výrobce/výrobek/název dokladu
<b>Kontaktní zateplovací systém</b>		
Platná certifikace dle ETAG004	Prohlášení o vlastnostech nebo Evropské technické schválení ETAG 004 - ETA	Synthesa Chemie GmbH Dirnberger Str.29 – 31,A-4320 Perg Rakousko/ Capatect EPS-F Dammsystem
Šíření plamene po povrchu $i_s = 0,00$ mm/min	Protokol vydaný nezávislou akreditovanou zkušebnou	Synthesa Chemie GmbH Dirnberger Str.29 – 31,A-4320 Perg Rakousko/ Capatect EPS-F Dammsystem/ Mineralwolle Protokol šíření plamene po povrchu ETICS vydaný PAVUS a.s.
Mechanická odolnost KZS v ploše min. 15 J	Doklad akreditované zkušebny	Protokol zkušebny TZUS na mechanickou odolnost
Mechanická odolnost soklové části KZS min. 30 J	Doklad akreditované zkušebny	Protokol zkušebny TZUS na mechanickou odolnost
Odolnost KZS proti krupobití min. HW 3	Doklad akreditované zkušebny	Protokol VKF na odolnost proti krupobití
Minerální, cementový lepící tmel na lepení izolantu v ploše s organickými zušlechťujícími přísadami	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH Dirnberger Str.29 – 31,A-4320 Perg Rakousko/ Capatect Top Fix Kleber

Organický disperzní dvousložkový systémový tmel na lepení soklových desek, prodyšnost pro vodní páry $\mu > 500$ , kapilární nasákavost $< 0,06 \text{ kg/m}^2 \cdot \text{h} \cdot 0,5$ dle ČSN EN 1062	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH, Dirnberger Str. 29 – 31, A-4320 Perg, Rakousko/ Capatect Sockel flex
Organický dvousložkový armovací tmel na stěrkování izolantu plochy a soklu se zvýšenou mechanickou odolností min. 15 J v ploše a min. 30J soklu, prodyšnost pro vodní páry $\mu > 100$	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH, Dirnberger Str. 29 – 31, A-4320 Perg, Rakousko/ Capatect Carbonit
Výplňová nízko expanzní polyuretanová pěna s tepelnou vodivostí min. $0,040 \text{ W/m}^2\text{K}$ , třída hořlavosti B1	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH, Dirnberger Str. 29 – 31, A-4320 Perg, Rakousko/ Capatect výplňová pěna B1
Součinitel tepelné vodivosti soklové deska min $\lambda = 0,035 \text{ W/mK}$	Prohlášení o vlastnostech daného výrobku	BACHL, spol. s r.o., Evropská 669, 664 42 Modřice / EPS Soklová deska
Součinitel tepelné vodivosti EPS izolantu v ploše $\lambda = 0,039 \text{ W/mK}$	Prohlášení o vlastnostech daného výrobku	BACHL, spol. s r.o., Evropská 669, 664 42 Modřice / EPS F 70
Výztužná síťovina s gramáží min. $160 \text{ g/m}^2$	Technický list daného výrobku	Saint-Gobain Adfors CZ, s.r.o. / tkanina R 131// Capatect výztužová tkanina
Kotevní technika izolantu kategorie podkladu A, B, C, D, E dle ETAG 014	Evropské technické schválení dle ETAG 004 - ETA nebo prohlášení o vlastnostech	EJOT CZ, s.r.o., Zdebradská 65 - CZ-25101 Říčany - Jazlovice /STR U 2G
Silikonová omítka odolná vzniku řasám a plísním. Nasákavost W3 ( $0,06 \text{ kg}/(\text{m}^2 \cdot \text{h} \cdot 0,5)$ ) Difúze vodních par V1	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH, Dirnberger Str. 29 – 31, A-4320 Perg, Rakousko/ Capatect Carbopor
<b>Vnitřní nátěry</b>		
Biocidní nátěr na sanaci zaplísňených ploch vhodný do potravinářských prostor	Technický list daného výrobku	Caparol Farben Lacke Bautenschutz GmbH & Co. KG, Rossdorfer Straße 50, 64372 Ober-Ramstadt, Spolková republika Německo / Caparol Capatox
Penetrační nátěr na egalizaci rozdílně nasákavých podkladů	Technický list daného výrobku	Caparol Farben Lacke Bautenschutz GmbH & Co. KG, Rossdorfer Straße 50, 64372 Ober-Ramstadt, Spolková republika Německo / Caparol Tiefgrund LF
Vnitřní nátěr pobytových místností, disperzní vnitřní barva, odolnost čištění za mokra dle normy DIN EN 13 300 třída 3, difúzní hodnota $sd < 0,1 \text{ m}$	Technický list daného výrobku	Synthesa Chemie GmbH, Dirnberger Str. 29 – 31, A-4320 Perg, Rakousko/ Caparol Extra

Vnitřní nátěr do vlhkých prostor kuchyně, disperzní vnitřní barva, odolnost čištění za mokra dle normy DIN EN 13 300 třída 3, difúzní hodnota sd < 0,1 m, zrnitost < 100 µm, dlouhodobé fungicidní a baktericidní, odolný proti čistícím prostředkům a dezinfekcím.	Technický list daného výrobku	Caparol Farben Lacke Bautenschutz GmbH & Co. KG, Rossdorfer Straße 50, 64372 Ober-Ramstadt, Spolková republika Německo / Caparol Indeko W
<b>Gastrotechnologie</b>		
Multifunkční pánve 100l nesklopná. Využitelný objem pánve pro vaření min. 100l. Kapacita při vaření v GN min. 2x GN 1/1. Ovládání pomocí dotykového displeje TFT. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 30 - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Výpustný ventil 2" z nerezové oceli AISI 316 s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabraňující rozstřík vypouštěné tekutiny. Elektromechanické vypouštění odpadní vody z pánve přímo do odpadu - pevně napojení vany pánve na odpadní potrubí. Bezpečnostní přepad, odtok pevně napojen na odpad, při nepředpokládaném přetečení vany. Izolované dvouplášťové víko s těsněním. Celonerezová nesklopná vana z materiálu AISI 316 včetně dna. Síla dna min. 10mm. Boční stěny varné vany o síle min. 3mm. Celonerezová rámová konstrukce. Nerezová vrchní deska AISI 304 s vevařenou varnou vanou bezespar o síle min. 2,5mm. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Integrovaná navinovací sprcha pro čištění stroje. Asistent mytí s konečnou fází sušení. Délka cca 1100mm; Hloubka maximálně 890mm; Výška cca 1100mm. Elektrická energie 400V/ maximálně 25kW.	Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát <sup>1)</sup>	Melon / LP 100/tech.listč.1 Melon / LP 100/serv. certifikát č.1
Elektrický varný kotel s míchadlem, elektrické sklápění nádoby, užitná kapacita 150 litrů (skutečný vařený obsah při použití mixovacího příslušenství v kotli). Celonerezové provedení. Vnitřní plášť kyselin odolný - nerezová ocel AISI316. Teplotní	Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát <sup>1)</sup>	Metos / CulinoCombi 150E SGL/tech.listč.2 Metos / CulinoCombi 150E SGL/ser.certifikát č.2

<p>rozsah od 0 do 120° C. Pracovní tlak v plášti min. 1 bar. Automatické napouštění vody. Elektronické ovládání+časovač. Digitální displej zobrazující teplotu. Možnost vyjmout rameno se stěrkami. Rameno a stěrky odolné vůči stříkající vodě IPX6. Rychlost otáčení ramene nastavitelná od 20 do 110 otáček za minutu. Bezpečnostní prvky zabraňující běhu mixéru při otevřeném víku kotle. Odnímatelné víko kotle.</p> <p>Bezpečnostní víko s plnicím otvorem (mřížka pro přidávání surovin). Ruční sprcha pro sanitaci kotle. Plně izolovaný dvojitý plášť. Instalační sada pro ukotvení varného kotle k podlaze. Bezpečnostní vypínač. Automatické čištění nádoby kotle, 2 míchací programy+program se zpětným chodem mixéru. Motor mixéru minimálně příkon: 1,5kW (mixování bramborové kaše), nástavec pro mixování bramborové kaše</p>		
<p>Indukční sporák, uzavřený ze tří stran, spodní police. Levá a pravá strana sporáku je dvouplášťová. Vč. elektrické 230V zásuvky pro napojení příslušenství (např. tyčový mixér). Indukční plotny jsou umístěny na středu zařízení. Vlevo a vpravo odkládací plocha. Ovládání ploten z čela sporáku. Síla pracovní desky min. 2mm. V desce je vyliisovaný po celém obvodu odkapní žlábek pro případ vytečení tekutin. V odkapním žlábků je umístěn otvor, který je napojen na odpad. Napouštěcí rameno na studenou vodu. Otvor pro baterii vyliisovaný směrem nahoru proti zamezení zatékání vody. Provedení na stavební sokl 150mm.</p> <p>Indukční plotna 3ks (umístěny vedle sebe), příkon min. 3x 3,5kW, funkční od průměru hrnce 120mm do průměru 300mm, udržovací režim s nastavením teploty, varný režim nastavení minimálně 9 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na displeji, kapacita: 10l z 25°C na 100°C za 20 minut</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát<sup>1)</sup></p>	<p>Melon / IS 3.5/3.5/3.5/tech.list č.3 Melon / IS 3.5/3.5/3.5/ serv.cerctifikát č.3</p>
<p>Elektrický konvektomat 10GN 1/1. Provozní režimy pro: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na napínění. Režim konvektomatu se třemi provozní režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C.</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát<sup>1)</sup></p>	<p>Fagor / APE-101/ tech. list č. 4 Fagor/ serv. Certefikát 4,5</p>

<p>Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, à la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka. Barevný displej a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejsnadnější ovládání. Systém automatického čištění a péče o varný prostor. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se čtyřbodovým měřením. 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti. Tři rychlosti vzduchu, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Detekce vodního kamene a závápnění. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Rozměry cca 847x790x1015. Příkon min. 18,6kW.</p>		
<p>Elektrický konvektomat 20GN 1/1. Provozní režimy pro: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Plnění smíšenými potravinami s individuálním monitorováním zásuvek a přizpůsobení doby pro každou zásuvku v závislosti na naplnění. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, à la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka. Barevný displej a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejsnadnější ovládání. Systém automatického čištění a péče o varný prostor. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát<sup>1)</sup></p>	<p>Fagor / APE-201/ tech. list č. 5 Fagor/ serv. Certifikát č.4,5</p>



<p>čtyřbodovým měřením. 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti. Tři rychlosti vzduchu, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Vysoce výkonný generátor čersivé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Detekce vodního kamene a závápnění. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Rozměry cca 847x878x1782. Příkon min. 37kW.</p>		
<p>Granulová myčka černého nádobí, průchozí a automatickým zdvihem a spouštěním poklopu. Kapacita minimálně 6GN1/1-65 na jeden mycí cyklus, včetně příslušenství k mytí hrnců, pánví, naběraček, metel, táců, vík gastronádob, gastronádob velikostí GN 1/1 - GN 1/9, náplň granulí (těžší než voda) ve stroji k mytí minimálně 8kg, atmosferický izolovaný boiler v kombinaci s opíachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na dosažení správné oplachové teploty v boileru, elektronický ovládací panel, minimálně 2 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 2 mycí programy mytí bez granulí, veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli aisi 304, mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli aisi304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v boileru, připojení na studenou vodu. Ochrana proti voděIPX5. Provedení pro připojení na teplou vodu</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát<sup>1)</sup></p>	<p>GRANULDISK / GRANULE GASTRO/tech. list č.6 GRANULDISK / serv. Certifikát č.6</p>
<p>Předmycí stroj. Předmývá špinavé nádobí silným proudem vody při teplotě min. 40 °C. Účinný oplachový systém odstraňuje zbytky jídla a má stejný účinek, jako namáčení. Předmycí stroj udržuje vodu v myčce čistou i při velkém počtu mycích cyklů, což významně snižuje provozní náklady a produkuje vynikající výsledky mytí. Předmycí stroj je určen pro instalaci v přímé linii před mycím strojem. Předmycí stroj opakovaně využívá přebytečnou vodu z mycího tunelového</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát<sup>1)</sup></p>	<p>Wexiödisk / WD-PRM60/ tech. list č. 7 Wexiödisk/ serv. Certifikát č. 7,8</p>

stroje. Objem nádrže min. 30l. Rozměry: 685x658x1900. Příkon: 0,8kW		
Tunelová myčka dvounádržová košová, kapacita dle DIN 10510 je 120 košů/hodinu, nastavení rychlosti nebo kontaktního času plynule v rozsahu 80-240košů/h, připojení předmycího automatu, čistá vstupní výška min. 440 mm, využitelná vstupní šířka 500 mm, dvouplášťové provedení včetně tepelné a hlukové izolace, jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění, centrální vypouštění mycích tanků, samovyprazdňovací mycí čerpadla, jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění, všechna mycí ramena jsou totožná pro zamezení jejich výměny, systém eliminace mytí prázdných míst, myčka nemyje prázdné prostupy mezi koši, automatické zastavení mycích čerpadel po dobu než vstoupí nový koš do myčky, konstatní oplachový čas - množství vody na oplach je vždy stejné a nezávislé na kontaktním mycím čase, dvojitý transportní systém posunu košů (dvě vačky na protilehlých stranách), nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky, délka hlavní mycí zóny 900 mm, teplota dle DIN 10510 55 - 65 °C, výkon mycího čerpadla 1,5 kW, zóna dvojitého závěrečného oplachu s recirkulačním oplachem, množství spotřebované vody na jeden koš je 1,3 litru (při použití automatického předmycího stroje 1,2 litru), délka zóny závěrečného oplachu 585 mm, výkon čerpadla 0,11 kW, jednoduchý kontrolní panel, HACCP s ukládáním dat, připojení možné pomocí počítače přes webový prohlížeč, rozměr max. 2255x697x1725 mm. Myčka je vybavena rekuperační jednotkou, break tankem včetně oplachového čerpadla, připojením na studenou vodu, automatickým samočisticím systémem mycí zóny a rekuperační jednotky.	Technický (katalogový) list daného výrobku a servisní certifikát <sup>1)</sup>	Wexiódisk / WD-213ICS+/ tech. list č.8 Wexiódisk/ serv. Certifikát č. 7,8
Můstková váha. Velký podsvícený LCD displej, dvourozsahové vážení (do 30 kg s dílkem 10g a od 30 do 60 kg s dílkem 20 g), provoz z akumulátoru, komunikace RS-232, funkce: limitní vážení, počítání kusů, HOLD - vážení neklidné zátěže, sčítání vážených položek, procentní navažování, tárování a nulování. Rozměr vážní plochy min. 360 x 460 mm. Provedení: vážní plocha – nerez, konstrukce – ocel. Krytí proti vodě a prachu min. IP-54. Certifikace pro obchodní vážení - ES ověření.	Technický (katalogový) list daného výrobku	CAS / DB2-30/60/ tech. list č. 9

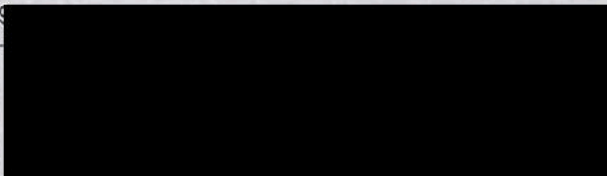
<p>Displej LCD. Napájení: AC 230V přes adaptér, alternativní napájení přes vestavěný akumulátor. Komunikace: RS-232.</p>		
<p>Škrabka brambor. Výkon stroj: min. 200 kg / hod Hmotnost 1 náplně: 12 kg. Doba 1 pracovního cyklu: 1,5 - 3 min. Vrstvou korundu je pokryt buben škrabky a dno. Celonerezové provedení.</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku</p>	<p>Vares / ŠKBZ 12N/ tech. list č.10</p>
<p>Chladicí skříň 700l, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. LED osvětlení vnitřního prostoru. Rozsah teplot -2+12°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienicky vnitřní prostor se zaoblenými hranami. Výparník umístěný vně chladicí komory. Jednotka ve formě monobloku v horní části přístroje. Výškově nastavitelné nohy. Chladivo R290. Energetická třída C. Tropikalizované provedení do +43°C. Maximální rozměry: 695x810x2020.</p>		<p>Rilling / AHK MN069 0001/ tech. list č.11</p>
<p>Mrazicí skříň 700l, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. LED osvětlení vnitřního prostoru. Rozsah teplot -15 -22°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienicky vnitřní prostor se zaoblenými hranami. Výparník umístěný vně chladicí komory. Jednotka ve formě monobloku v horní části přístroje. Výškově nastavitelné nohy. Chladivo R290. Energetická třída D. Tropikalizované provedení do +43°C. Maximální rozměry: 695x810x2020.</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku</p>	<p>Rilling / AHK MT069 0001/ tech. list č.12</p>
<p>Stolní kutr. Objem nádoby 8l. Indukční asynchronní motor; nerezová hřídel; magnetický bezpečnostní systém. 2 regulace rychlosti. Pulsní tlačítko. Kryt motorového bloku je kovový. Odnímatelná nádoba kutru z nerezů s ergonomickým držadlem. Průhledné polykarbonátové víko s otvorem. Počet ot/min.: 1500/3000. Pinění kutru: 4,5 kg surovin</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku</p>	<p>Robot Coupe / R8E/ tech. list č. 13</p>
<p>Krouhač zeleniny s mobilním vozíkem a 2 nastavci. Model se dvěma nastavci (automatická násypka a násypka s přítlačnou pákou), pákový převod pro menší námahu obsluhy a vyšší výkonnost, objem násypky umožňuje pojmout až 15 rajčat nebo hlávkou zelí, možnost přípravy hranolek a kostek, 2 rychlosti: 375/750 ot./min., vč. mobilního vozíku s možností vložení</p>	<p>Technický (katalogový) list daného výrobku</p>	<p>Robot Coupe / CL 55 E/AM/ tech. list č.14</p>



GN1/1 pro nakrájenou surovinu, výkon stroje: 400 - 1200 kg/hod.		
Nářezový stroj s nerezovým nožem pr.275mm a uložením posuvného stolu našikmo. Vyroben z potravinářské hliníkové slitiny a nerez. Určen pro vysokou zátěž do nepřetržitého provozu. Uzavřená a utěsněná řemenice. Vzdálenost mezi kotoučem a motorem min. 41 mm. Spodní kryt. Demontovatelný nerezový nůž. Úhel nože 38°. Provedení: řemínkový pohon. Zabudované brusné zařízení. Ovládací plastový knoflík. Plastová tlačítka. Gumové nožičky. Řezná plocha 240 x 230 mm. Max. tloušťka plátku 19 mm.	Technický (katalogový) list daného výrobku	Sirman / Canova 275/ tech. list č. 15
Mlýnek na maso určen pro střední zátěž min. 1 hod. nepřetržitý chod/10 min. přestávka. Ventilovaný motor, šnekový pohon. Celonerezové provedení. Standardní vybavení: mlecí složení (1× nůž, 1× šajba); šajba 4,5 mm. Průměr mlecí hlavy 82mm. Výkon 200 kg/hod.	Technický (katalogový) list daného výrobku	Sirman / TC 22 E/ tech. list č. 16
Dělička, robustní provedení pro trvalý provoz. Bezpečnostní koncový spínač vložené mísy. Odnímatelná mísa pro dělení. Počet porcí: 36, velikost porcí: 35-100gr.	Technický (katalogový) list daného výrobku	Baker Systém / HLM 21036/ tech. list č. 17
Univerzální kuchyňský robot, kotlík 60l, meřla, hák, míchač, nerezový zákryt, mechanické ovládání s časovačem, signalizací a STOP tlačítkem	Technický (katalogový) list daného výrobku	Spar / SP-60/ tech. list č. 18
Izolovaný vozík se statickým ohřevem (GN 2/1) pro distribuci a udržování teplých pokrmů. Box lze doplnit o děrované police pro skládání talířů s jídlem. Plynule nastavitelná teplota do +90°C je ovládána pomocí digitálního displeje s kontrolkou dosažení nastavené teploty. Dveře se otevírají min. do úhlu 270° a dají se zajistit v otevřené poloze pomocí magnetu. Ergonomická madla na zadní straně vozíku zajišťují bezpečnou a jednoduchou manipulaci. Horní zábradlí po celém obvodu vozíku, které poskytuje další ukládací prostor a usnadňuje manipulaci s vozíkem. Kapacita 12 GN 2/1 - 65mm, 2 pevná a dvě otočná kolečka o pr. min. 160mm z toho dvě s brzdou. Váha vozíku v nenaplněném stavu max. 75 kg.	Technický (katalogový) list daného výrobku	ScanBox / Hot 12/ tech. list č. 19

Překapávač vody a čaje. 1 průtoková jednotka. Pevné připojení na vodu. Udržovací kapacita: 10 l. Výkonová kapacita: 30 l/hod. Doba překapávání: 10 min / 5 l. Překapává se do odnímatelných zásobníků. Digitální řízení. Signalizace zavápnění. Celkové a denní počítadlo vydaného množství. Akustický signál dokončení překapávání. Spínací hodiny. Filtrační jednotka. 2x termos 5 l s vodomírou na horké a studené nápoje, dvouplášťové plně izolované provedení, s víkem, nekapajícím kohoutkem.	Technický (katalogový) list daného výrobku	BravilorBonamat / B5/ tech. list č. 20
Postmix v provedení se 4 výdejnými ventily je určen k výrobě a stáčení chlazených limonád a sodové vody. Nerezové provedení. Chladicí výkon kompresoru: 1/4 Hp. Chladicí výkon stálý: 45l. Chladicí výkon přímý: 0,75l/min. Počet výdejných ventilů: 4. Chlazených nápojů: 4 x limo, 1 x soda. Součástí je veškeré příslušenství pro chod stroje. Tlaková lahev CO2 a sirupy nejsou součástí dodávky technologie kuchyně.	Technický (katalogový) list daného výrobku	SIPP / 510/4/ tech. list č. 21

<sup>1)</sup> Servisní certifikát = osvědčení vydané výrobcem zařízení nebo autorizovaným zástupcem výrobce o absolvování technického školení pro montáž nabízených položek gastrotechnologie

Osoba oprávněná za účastníka zadávacího řízení jednat	
Titul, jméno, příjmení	Petr Skřivan Dis., na základě plné moci
Funkce	manažer
Datum	29.4.2019
Podpis oprávněné osoby	

Zařazené části v textu vyplní účastník zadávacího řízení

Poznámky:

\* V případě společné nabídky bude na v sekci " Identifikační údaje účastníka zadávacího řízení" uveden každý z dodavatelů podávajících společnou nabídku a v sekci " Osoba oprávněná za účastníka zadávacího řízení jednat " bude podpis osoby jednající jménem či za dodavatele. Účastník zadávacího řízení tyto sekce zkopíruje v požadovaném počtu