

# SERVISNÍ SMLOUVA O PREVENTIVNÍCH PROHLÍDKÁCH A SERVISU ZAŘÍZENÍ

## I. Smluvní strany

### Zhotovitel

Firma: ALTESE s.r.o.  
Sídlo firmy: Slavíčkova 93/11, 160 00 Praha 6  
Zástupce: Ing. Ladislav Pech – jednatel společnosti  
IČO: 05066409  
DIČ: CZ05066409  
Bankovní spojení: Česká spořitelna, a.s.  
Číslo účtu: 6913732/0800  
(dále jen Zhotovitel)

### Objednatel

Firma: Centrum sociálních služeb Praha 2  
Sídlo firmy: Máchova 14, 120 00 Praha 2  
Zástupce: Mgr. Martina Polanská  
IČO: 70880841  
DIČ:  
Bankovní spojení: Raiffeisenbank, a.s.  
Číslo účtu: 2142141/5500  
(dále jen Objednatel)

## II. PŘEDMĚT PLNĚNÍ

1. Předmětem plnění této smlouvy je závazek zhotovitele zabezpečit servis/havarijní opravy na dodaném Technologickém zařízení dle Přílohy č. 1 stravovacího provozu Centra sociálních služeb Praha 2, Máchova 14, 120 00 Praha 2 a to po dobu 60 měsíců.
2. Předmětem plnění této smlouvy je závazek zhotovitele za úhradu (objednatelem) provádět pravidelné profylaktické prohlídky a s tím spojenou údržbu v rozsahu a za podmínek stanovených touto smlouvou a pokyny k údržbě vydanými výrobcí jednotlivých zařízení.
3. Předmětem plnění této smlouvy je závazek objednatele umožnit zhotoviteli bezproblémové plnění dle bodu čl.II, odst.1. této smlouvy a dále závazek za veškeré činnosti vždy řádně a včas zaplatit smlouvenou cenu.

## III. PREVENTIVNÍ PROHLÍDKA

1. Hlavní okruhy prací prováděných v rámci prohlídky:
  - a) Zjištění stavu závápnění všech zařízení pracujících s vodou.
  - b) Technická konzultace - zodpovězení jednotlivých drobných dotazů týkajících se obsluhy a údržby jednotlivých zařízení pracovníkům objednatel.
  - c) Demontáž, vyčištění a zpětná montáž částí zařízení nepřístupných obsluze.
  - d) Kontrola a dle potřeby přetěsnění připojovacích bodů technologických zařízení (ZTI, elektro).
2. Seznam činností prováděných v rámci preventivní prohlídky aktivní technologie:
  - a) Vizuelní - pohledová kontrola, zjištění velikosti závápnění (přístroje pracující s vodou).
  - b) Kontrola ev. vzniku prasklin.
  - c) Kontrola systému nahřívání (topná tělesa, plynové hořáky).
  - d) Kontrola funkce všech spínačů, přepínačů, ovládacích a signalizačních prvků.

- e) Kontrola funkce všech vstupů, pantů, pohybu dveří, krytů apod.
  - f) Kontrola těsnosti všech tlakových, vodních a odpadních systémů.
  - g) Kontrola smyslu otáčení všech součástí u zařízení.
  - h) Kontrola dávkování všech zařízení určených pro dávkování chemických a čistících prostředků.
  - i) Prověření všech druhů provozu, přednastavených programů.
  - j) Kontrola všech těsnění a zkouška těsnosti.
3. Smluvní strany se dohodly na provádění preventivních prohlídek v rozsahu 2x za rok v půlročním intervalu. Termín provedení servisu musí být vzájemně odsouhlasen a na základě odsouhlaseného termínu vystaví objednatel objednávku. Provádění preventivních prohlídek a předepsané údržby bude prováděno vždy zcela v souladu s pokyny výrobce zařízení.
  4. Na veškeré drobné závady zjištěné během prohlídky bude objednatel upozorněn a tyto budou po dohodě a dle možností v rámci paušálu odstraněny.
  5. O veškerých závadách zjištěných během prohlídky/opravy bude sepsán zápis.

#### **IV. MÍSTO PLNĚNÍ**

Místem plnění dle čl. II. je gastronomický provoz: Centrum sociálních služeb Praha 2, Máchova 14, 120 00 Praha 2.

#### **V. PLATNOST SMLOUVY**

Smlouva se uzavírá na dobu sjednané záruční doby. Vypovězení této smlouvy je možné pouze písemně od obou zúčastněných stran.

Začátek záruční lhůty začíná běžet od: 1. 12. 2019

#### **VI. ZÁRUČNÍ LHŮTY A LHŮTY PLNĚNÍ**

1. Zhotovitel se zavazuje provádět preventivní prohlídky zařízení (viz. bod IV. čl.1 této smlouvy).
2. Podpisem této smlouvy se zhotovitel zavazuje:
  - a) Po nahlášení závady obratem telefonicky kontaktovat odpovědného pracovníka pro upřesnění typu zařízení, závady a ev. termínu provedení opravy. Pozn: Možnost konzultace závady pověřeným technickým pracovníkem objednatele a eventuální odstranění závady po telefonu!
  - b) Při nahlášení závady v pracovní den od 8,00 do 9,00 nastoupit na její odstranění do 48 hodin. V případě nahlášení závady v pátek nebo v ostatních případech než v předchozí větě, tak nastoupit na odstranění závady do 72 hodin.
  - d) Odstranit závadu v co nejkratší technicky možné lhůtě. Nebude-li možno závadu odstranit v uvedené lhůtě, zavazuje se odstranit závadu v náhradní lhůtě stanovené dohodou smluvních stran. O tomto musí být sepsán písemný záznam (fax, e-mail, SL).

#### **VII. POVINNOSTI ZHOTOVITELE**

1. Během servisních prací dodržovat pořádek na pracovišti a po ukončení provést konečný úklid vyplývající z dané činnosti. Zhotovitel odpovídá objednateli v celém rozsahu za bezpečnost prací při provádění služeb a to jak vlastními, tak i jinými, pověřenými osobami. Této odpovědnosti se nemůže zhotovitel zprostit, ani ji dále delegovat.

Zhotovitel odpovídá za likvidaci odpadů vzniklých v souvislosti s prováděnými pracemi a to na vlastní náklady. Vyjma obalových materiálů, které jsou běžnou součástí dodaného zboží, popřípadě komponentů.

2. Provádět servisní činnost v rozsahu a souladu daném obecně závaznými platnými právními předpisy, technickými normami, návody k servisu a údržbě jednotlivých zařízení či technologií, dodržovat předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a ochraně životního prostředí.
3. Zabezpečit dodávku stanovených chemických a čistících prostředků pro správnou funkci zařízení (mycí stroje, konvektomaty apod.) za ceny v konkurenční cenové hladině. V případě, že bude objednatel schopen koupit shodný chemický či čistící prostředek levněji, bude mu to buď umožněno bez ztráty záruky případně bude zboží zhotovitelem dodáno za shodnou cenu.  
Provedení zaškolení pracovníků objednatele o používání a sortimentu čistících prostředků k daným typům technologie a pracoviště.  
Pozn.: Perioda a rozsah dodávky chemických prostředků bude stanoven dohodou obou smluvních stran.

## VIII. POVINNOSTI OBJEDNATELE

1. Objednatel je povinen provozovat zařízení v souladu s návody k obsluze a údržbě jednotlivých zařízení dle pokynů zhotovitele.  
Objednatel se zavazuje umožnit zhotoviteli, nebo smluvním partnerům zhotovitele zpřístupnění Provozu (a to i mimo svou pracovní dobu) tak, aby zhotovitel mohl naplnit nerušeně plnění této smlouvy. Termín provedení servisu či opravy bude vždy před provedením prací vzájemně odsouhlasen.
2. V případě nutnosti zajistí objednatel místo k parkování servisního vozidla zhotovitele (snadná manipulace s materiálem apod.).
3. Při hlášení závad(y) sdělit zhotoviteli NÁZEV, TYP a MODEL zařízení, podrobný popis zjištěné závady a případná chybová hlášení.
4. Podmínkou pro plnění této smlouvy je pravidelné používání originálních chemických čistících prostředků, doporučených zhotovitelem k jednotlivým technologickým zařízením, v rozsahu potřebném ke stálému zajištění hygienických norem, předpisů a udržení bezvadné funkce všech zařízení.
5. Objednatel potvrzuje servisním technikům zhotovitele servisní listy a eventuelní protokoly o provedené práci a stvrzuje tím převzetí provedení prací.
6. Při prohlídce informovat zhotovitele o dalších i potencionálních vadách zařízení, zjištěných personálem provozu.
7. Objednatel je povinen využít k servisním službám pouze zhotovitelem schválené, certifikované a odborně způsobilé pracovníky, nebo spolupracující firmy.

## IX. CENY A PLATEBNÍ PODMÍNKY

1. Cena pololetní servisní prohlídky činí 24.966,- Kč bez DPH, roční paušální cena za poskytování údržby a provádění 2 pololetních prohlídek dle znění této smlouvy a celkem činí bez DPH: 49.932,- Kč.
2. Po předání a převzetí prohlídky, údržby, bude zhotovitelem vystavena faktura s veškerými náležitostmi daňového dokladu ve smyslu § 12 zák. č. 588/1992 Sb., o dani z přidané hodnoty a to ve výši celkové částky za každou prohlídku či vyžádaný servisní zásah.  
Podkladem pro fakturaci je stvrzený protokol o provedených pracech objednatelem.
3. Vícepráce a mimozáruční opravy, které nejsou zahrnuty do jednotlivých servisních prohlídek a jejichž odstranění požaduje objednatel, popř. jejichž odstranění není nezbytné pro řádný provoz

zařízení, dodávky chemických prostředků apod. nejsou zahrnuty v paušální ceně a budou účtovány samostatně dle platného ceníku zhotovitele.

4. Při nárůstu cen vstupů může zhotovitel navrhnout paušální cenu adekvátně upravit. Úprava ceny musí být řešena dohodou smluvních stran a následně uzavřením písemného dodatku k této Servisní smlouvě.
5. Veškeré platby dle této smlouvy jsou splatné ve lhůtě do 30 dnů ode dne doručení účetního a daňového dokladu objednateli. Závazek úhrady se považuje za dodrženy, je-li nejpozději v poslední den lhůty připsána předmětná platba na účet zhotovitele.

## **X. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY**

1. Záruka se nevztahuje na vady způsobené neodborným zacházením, nedodržováním zásad "Návodu k použití", svévolnou změnou konstrukce přístroje, zabudováním neoriginálních dílů, zásahem cizích osob, vadným skladováním a nedostatečnou údržbou.
2. Záruka se nevztahuje též na přirozené opotřebení součástí a na veškeré díly, které podléhají opotřebení (žárovky, těsnění apod.), zapojením na napětí jiné, než je uvedeno na štítku stroje.
3. Zhotovitel neručí za závady způsobené používáním jiných chemických prostředků pro provoz a údržbu jednotlivých technologií, než které jsou doporučeny zhotovitelem.
4. Objednatel je povinen písemně a včas vady reklamovat. V případě zjištění, že bylo možno na závadu upozornit dříve v důsledku čehož vznikl zhotoviteli zvýšený náklad na opravu bude tato závada a veškeré vzniklé náklady připsány na vrub objednatel.

## **XI. SANKCE**

1. Nebude-li faktura za provedené práce zhotovitele uhrazena objednatel v době splatnosti, je zhotovitel oprávněn účtovat objednateli za každý započatý den prodlení smluvní pokutu 0,02% z nezaplacené částky.
2. V případě nedodržení sjednaného termínu servisní prohlídky dle článku VI. odst.1. této smlouvy, k čemuž došlo výlučně z důvodů na straně zhotovitele, zaplatí zhotovitel objednateli za každý den zpoždění smluvní pokutu ve výši 0,02% z paušální ceny jedné splátky této smlouvy.
3. Pokud by během provádění servisu bylo zhotoviteli znemožněno její provádění ze strany objednatel, nebo třetími osobami zdržujícími se v objektu, budou objednatel uhrazeny přímé náklady spojené s planým výjezdem technika(ků) dle platného ceníku a to jako poplatek za storno.

## **XII. OSTATNÍ UJEDNÁNÍ**

1. Smlouva se uzavírá na dobu určitou (viz. článek II. a V.) a nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oprávněných zástupců smluvních stran.
2. Smlouvu lze měnit nebo doplňovat pouze písemnými dodatky, oboustranně podepsanými oprávněnými zástupci smluvních stran.
3. Smlouva se vyhotovuje ve 2 stejnopisech, po dvou kusech pro každou smluvní stranu. Právní vztahy smlouvou výslovně neupravené se řídí příslušnými ustanoveními občanského zákoníku.
4. Zhotovitel může na vyžádání provést revizi elektro, nebo plynové technologie za předpokladu, že z důvodu servisní činnosti musí technologický prvek odpojit od zdroje el. energie, nebo plynu. V případě požadavku objednatel na zpracování roční výchozí revizní zprávy na připojení jednotlivých zařízení bude tato činnost účtována dle platného ceníku služeb.

5. V případě požadavku objednatele na kompletní technické proškolení obsluhy o užívání a údržbě technologie (příjem nových pracovníků apod.) zajistí toto zhotovitel a to v rozsahu dle dohody. Tato činnost bude účtována dle platného ceníku.
6. Přílohy Servisní smlouvy
- Příloha č. 1 – soupis dodaného zařízení

### XIII. KONTAKTNÍ OSOBY

#### 1) ZHOTOVITEL:

Ve věcech technických: Ing. Ladislav Pech, tel.: 737 244 981, e-mail: ladislav.pech@altese.cz

Ve věcech plnění smlouvy: Ing. Ladislav Pech, tel.: 737 244 981, e-mail: ladislav.pech@altese.cz

#### Kontakty na příjem hlášených poruch

p. Nechyba, tel.: 602 203 804, email: nechyba.s@volny.cz

p. Lešnerová, tel.: 774 228 699, email: veronika.lesnerova@altese.cz

p. Pech, tel.: 737 244 981, e-mail: ladislav.pech@altese.cz

#### 2) OBJEDNATEL:

Ve věcech technických:

Ve věcech plnění smlouvy:

#### Centrum sociálních služeb Praha 2

Máchova 14, 120 00 Praha 2

Mgr. Martina Polanská

ředitelka

IČ: 70

tel.: 222

Objednatel: .....  
.....

Dne: 19.12.19



ALTESE

ALTESE s.r.o. (6)  
Slavíčkova 93/11  
160 00 Praha 2

Zhotovitel: .....  
.....

Dne: 20.12.2019

05 - Gastrotechnologie

Míst:  
 Zákazatel: MČ Praha 2, nám. Míru 600/20, Praha 2, 120 39  
 Ukazatel:

PC	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	jakost/ objednáč. číslo	Typové označení	Výrobce	Poznámka
<b>Soupis</b>									
9	M	D4	Profesionální chladnička, objem 570 lt, bílá, vnitřní prostor vhodný pro gastronádoby GN 2/1 nebo přepravky 600x400mm, 1x plně dveře, ventilované cirkulační chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, 4x výškově nastavitelná roštová police		3,000	chladnice bílá	UR 600 / NORD LINE	NOSRETI	Rozměr: 780x700x1895mm
			integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -2 až +8°C						
			3.0		3,000				
			Součet		3,000				
10	M	D5	Profesionální mraznička, objem 570 lt, bílá, vnitřní prostor vhodný pro přepravky 600x400mm, 1x plně dveře, statické chlazení, digitální termostat, automatické odtávání, 6x výparníková police, integrovaný zámek dveří, teplotní rozsah -10°C až -25°C		2,000	mraznice bílá	UF 600 / NORD LINE	NOSRETI	Rozměr: 780x700x1895mm
	D	E	Chlazený sklad mléka a tuků						
12	M	E1a	Nástěnná bloková jednotka, automatické odpařování kondenzátu, ovládání na jednotce, teplotní rozsah +5°C až -5°C, výkon 9 -14 m3 - maximální cena opravy (při výměně agregátu) - cena bude upřesněna po zjištění závad		1,000	Nová bloková jednotka + doprava + montáž + chladivo	původní odhad oprav bez ohledání a revize funkce byl 30000 Kč	CHS Jedlička	Bloková jednotka Rivacold FTM009Z001; pro chladicí box "E1" 2150x1650xv.2200mm;
	D	F	Sklad přepravek						
14	M	F1	Pracovní stůl a policí, nerezový - stávající zařízení 1000x700x850, zadní límeček + zásuvka GN		1,000	zvýšení nohou stávajících 40/40 o 50 mm se stavitelnou nohou 4x na výšku 900mm	původní odhad pouze manipulace a převoz = 300 Kč	ALTESE	
	D	G	Sklad zeleniny						
16	M	G1	Chlazený box, šířka izolace 80mm, systém spojování pero x drážka, 1x křídlové dveře 700mm, osvětlení, vč. podlahy opatřené protiskluzovým plechem 1550x2100x2200		1,000				
17	M	G2	Splitová chladicí jednotka, oddělená řídicí jednotka, nutnost připojení na odpad 960x490x470		1,000				
	D	H	Hrubá příprava zeleniny						
	D	I	Příprava masa						
31	M	I6a	Nástěnná bloková jednotka, automatické odpařování kondenzátu, ovládání na jednotce, teplotní rozsah +5°C až -5°C, výkon 9 -14 m3 - maximální cena opravy (při výměně agregátu) - cena bude upřesněna po zjištění závad		1,000	Nová bloková jednotka + doprava + montáž + chladivo	původní odhad oprav bez ohledání a revize funkce byl 30000 Kč	CHS Jedlička	Bloková jednotka Rivacold FTM016Z001 pro chladicí box "I6" 2400x2200xv.2200mm
35	M	J2	Nářezový stroj, šnekový druh pohonu, vodorovné uložení řezného stolu - ne šikmé !!!, průměr nože 300 mm, hladký teflonový nůž, maximální řez 190x230mm, nastavitelná síla řezu 0-15 mm, provedení eloxovaný hliník, součástí stroje je zařízení na broušení nožů		1,000	6210297	EURO 3000 Hladký - teflon	Masoprofit	Rozměr: 420x575x395mm
40	M	J7	Stolní otvírák konzerv, celokovová ozubená převodová kolečka pro zvýšení spolehlivosti, kovový kryt motoru, nerezový podstavec s přísavkami pro zvýšení stability, pákové ovládání řezné hlavy, snadné nastavení výšky otvírané konzervy pomocí olejového tlumiče		1,000	1046.10	LT OEXTC	<a href="http://www.agr-gastro.cz/e-shop/otvirak-konzerv-lt-oextc/20903/">www.agr-gastro.cz/e-shop/otvirak-konzerv-lt-oextc/20903/</a>	Rozměr: 250x450x670mm
			snadné nastavení výšky otvírané konzervy pomocí olejového tlumiče						
			2 rychlosti pro snadné otvírání kulatých, hranatých i částečně deformovaných konzerv do výšky od výšky 50mm do 270mm						
			magnet pro zachycení odříznutého víčka, točivý moment 13N/m						
			250x450x670						
			1,0		1,000				
			Součet		1,000				
42	M	J9	Krouhač zeleniny, teoretický výkon cca 200 kg / 1 hod., kapacita 20 - 300 porcí, indukční motor, asynchronní motor, nerezová hlídel, magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky		1,000	24446	KROUHAČ ZELENINY CL 50 E, 400V (ROBOT COUPE)	AT FORNAX	Rozměr: 350x320x590mm
			automatický restart, 2 násypné otvory - 1x kruhový o průměru 58mm, 1x otvor ve tvaru "D" - plocha 139cm <sup>2</sup> , kovová krouhací hlava						

			1,0						1.000		
			Součet						1,000		
43	M	J10	Sada 6 disků ke krouhači zeleniny - sada obsahuje : 1x plátkovač 2mm, 1x plátkovač 4mm, 1x struhač 1,5mm, 1x nudličkovač 4x4mm, 1x kostičkovač 14x14x14mm					1985	ROBOT COUPE sada disků: 6 disků	AT FORNAX	obsahuje: plátkovač 2 mm (28063),plátkovač 4 mm (28004),struhač 1,5 mm (28056) ,nudličkovač 4x4 mm (28052) ,kostičkovač 14x14x14 mm (2 disky – plátkovač + mřížka) / (28113)
D	K		Příprava těsta								
44	M	K1	Repase stávajícího univerzální hnětači a šlehači stroj ALBA Hořovice, typ : RE 22 - formou výměny, repasi robota se rozumí : detailní kontrola motorové části, kompletní výměna ložisek, kompletní výměna těsnících komponentů					30491000-B-60-REP	REPASE-RE22	ALTESE	
			kompletní výměna ozubených kol, kompletní výměna veškeré elektroinstalace, výměna vnějších krytů za nově nerezového								
			výměna olejové nálně, kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku								
			1,0						1.000		
			Součet						1,000		
D	L		Varna								
47	M	L1	Konvektomat elektrický, bojlerový generátor páry - bojlerový způsob vývinu páry (!!!), kapacita min. 11x GN 1/1, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, příčné zásuvy - délka zásuvy max. 350mm!!!, regenerace pokrmů					SCC* 5 Senses 101 E	Konvektomet elektrický boilerový- digitální s ovládacím panelem 10xGN1/1 SCC101E	RATIONAL	Konvektomaty Rational nepotřebují změkčovač vody. Rozměr: 847x771x1042mm
			nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení, min. 6-bodová teplotní sonda								
			dotykový displej 8" s rychlou odezvou bez mechanických prvků nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu) integrovaná sprcha								
			trojitě zasklení dveří pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace varné komory min. 50 mm								
			systém rychlého zchlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování 1000 programů s 20 kroky								
			servisní a diagnostický systém, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!!								
			požadavek bezpečnosti práce, stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. L2								
			1,0						1.000		
			Součet						1,000		
48	M	L2	Konvektomat elektrický,kapacita min. 11x GN 1/1, volba z režimů : horký vzduch 30 až 300°C, pára 30 až 130°C, příčné zásuvy - délka zásuvy max. 350mm!!!, regenerace pokrmů, nízkoteplotní vaření/pečení, pečení přes noc, delta T pečení					SCC* 5 Senses 101 E	Konvektomet elektrický boilerový- digitální s ovládacím panelem 10xGN1/1 SCC101E	RATIONAL	Konvektomaty Rational nepotřebují změkčovač vody. Rozměr: 847x771x1042mm
			min. 6-bodová teplotní sonda, 8" dotykový displej s rychlou odezvou bez mechanických prvků nebo tlačítek, možnost přizpůsobení vzhledu menu (profilu)								
			integrovaná sprcha, trojitě zasklení dveří pro snížení spotřeby a jako bezpečnostní prvek proti popálení obsluhy, síla ekologické izolace varné komory								
			min. 50 mm, systém rychlého zchlazení, manuální vlhčení, řízení vlhkosti, programování 1000 programů s 20 kroky								
			servisní a diagnostický systém, automatické mytí - výběr z mycích programů podle stupně znečištění, mytí bez použití tekutých přípravků!!!								
			požadavek bezpečnosti práce, stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. L1								
			1,0						1.000		
			Součet						1,000		
50	M	L4	Nástěnná digestoř, 1x řada tukových filtrů, celonerezové provedení, včetně tukový lamelových filtrů, vyústění vč. odtokového žlábků osazeného výpustným ventilem 2100x1400x450					nerez AISI 304	ALT 98 N	ALTESE	
51	M	L5	Skladový regál nerezový - stávající zařízení 950x600x1800								
52	M	L6	Elektrický varný kotol, nepřímý ohřev - dvouplášťový s duplikátorem, objem kotle 150 lt, dno nádrže o síle 2 mm vyrobeno s ocelí AISI 316, automatické dopouštění vody do duplikátoru + automatická regulace hladiny vody v duplikátoru, vyvážené sklápěcí vík					nerez AISI 304/ AISI 316 / 12780000B	E-B-150/900	ALTESE	rozměr: 1050x700x900mm
53	M	L7	Elektrický varný kotol, nepřímý ohřev - dvouplášťový s duplikátorem, objem kotle 80 lt, vyvážené sklápěcí víko, bezpečnostní přetlakový ventil, opláštěná topná tělesa ovládaná termostatem, elektroventil pro napouštění studené nebo teplé vody, vypouštěcí k					nerez AISI 304/ AISI 316 /	E-B-85/900	ALTESE	rozměr: 750x900x900mm
55	M	L9	Fritéza elektrická, stolní, objem oleje 2x 8 litrů, - stávající zařízení					nová fritéza 2x 10 litrů s vypoštěním , 2x3,5 kW , 230V; stávající fritéza nerentabilní oprava (400V)	Fritéza FF10+10NV; obj. č. 7220528; původní odhad pouze manipulace a převoz = 300 Kč	FIAMMA / MASOPROFIT	příkon 2x3,5 kW; produkce 13+13 kg hranolek /hodinu; termostat 90-180°C; obsah oleje 8+8 litrů; rozměry koše 220x250x104mm (2 ks); rozměry 525x475x375mm; zařízení nerez.; hmotnost 14 kg;
56	M	L10	Elektrická multifunkční pánev			kpl		VCC211	Elektrická multifunkční pánev 100 litrů ovládaní s digitálním panelem	RATIONAL/ FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma: rozměry:1164x914x1100mm

zařízení certifikované pro bezobslužný bezpečný noční provoz, objem vany 100 litrů  
topný systém s celoplošnými topnými tělesy, třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body  
přímé vypouštění varné nebo mycí vody přímo pomocí pánve bez překlápění, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, indikátor provozu  
a varování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr a spouštění programů, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0 – 24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru  
servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostat, 3 Programovací režim pro individuální programy  
2. Ruční modus se 3 druhy provozu - vaření, - pečení, - fritování, - integrovaný vypínač, držák sondy teploty jádra, český jazyk pro systémové info  
USB rozhraní pro výstup dat HACCP, zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi  
automatické plnění vodou s přesností na litr, funkce nápovědy – podrobný návod k obsluze s příručkou, varné procesy  
1 Automatický modus s min 9 druhy provozu - pečení ve velkém - minutky, - těstoviny a rýže, - ryby a plody moře  
zeleniny brambory, - vaječné pokrmy, - omáčky a polévky, - mléčné a sladké pokrmy, - finishing a servis  
1.0  
Součet

1,000  
1,000

57	M	L11	Příslušenství k multifunkční pánvi - rameno pro zvedání a spouštění košů	1,000	24.01008	Rameno na zvedání a spouštění košů- VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma: rozměry:1164x914x1100mm
58	M	L12	Příslušenství k multifunkční pánvi - varný koš	2,000	60.70.725	Varný koš- VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma
59	M	L13	Příslušenství k multifunkční pánvi - fritovací koš	2,000	60.70.716	Fritovací koš- VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma
60	M	L14	Příslušenství k multifunkční pánvi - špachtle	1,000	60.71.643	Špachtle- VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma
61	M	L15	Příslušenství k multifunkční pánvi - rošt na dno pánve	2,000	60.71.968	Rošt na dno pánve - VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma
62	M	L16	Příslušenství k multifunkční pánvi - síto	1,000	60.71.761	Síto- VCC211	RATIONAL/FRIMA	Rational a Frima jsou dnes již jedna firma
63	M	L17	Elektrická smažicí pánve, hrubý objem 90 litrů, celolitinová smažicí vana - litinové boky i dno vany, vyvážené dvouplášťové sklápěcí víko, opláštěná topná tělesa řízena termostatem na teplotu 50°C až 310°C, kontrolka zapojení přístroje a funkce ohřevu, ruční	1,000	nerez AISI 304/ AISI 321 / 12660000B-K	E-TBP-80/900	ALTESE	Elektrická sklopná pánve 80 litrů, , max náplň 96 litrů, celonerezová, rozměr: 1000x900x900mm
			příslušenství + podstavec, viz popis v základní položce L17					
			1.0	1,000				
			Součet	1,000				
64	M	L18	Elektrický sporák, 4x varná litinová plotýnka, každá plotýnka o rozměru 300x300mm, každá plotýnka o příkonu min. 4,0 kW, přední panel vyroben z nerezové oceli o síle min. 2 mm, regulace výkonu pomocí přepínačem se 7-mi polohami, každá plotýnka vybavena bezp	1,000	nerez AISI 304/	E-C-4/900	ALTESE	Elektrický sporák vařidlová část, rozměr: 900x900x300mm
			každá plotýnka vybavena bezpečnostním termostatem, stejný design jako ostatní modulová varná zařízení ve varném bloku					
			1,0	1,000				
			Součet	1,000				
66	M	L20	Elektrická stolička nová- VE 12	1,000	nerez AISI 304/ 13390000D	VE 12 Elektrické vařidlo	ALTESE	Rozměry 540x575x400mm, Průměr plotny 440mm, příkon 6kW



D	M	Výdej jídel							
71	M	M1	Vyhřívaná pojízdná vodní lázeň, kapacita 3x GN 1/1-200mm, dělené provedení - každá sekce vybavena samostatným vypínačem, samostatným termostem, samostatným výpustným kohoutem pro napouštění vody, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x kolečko - 2x otočné	1,000	nerez AISI 304	ALT 740/3 N	ALTESE	rozměr: 1296x690x900mm	
			2x otočné, 2x opatřené brzdou, ovládání na kratší straně, bez GN - gastronádoby do výdejní láně budou dodány dle požadavku provozovatele	1,000					
			1,0	1,000					
			Součet	1,000					
72	M	M2	Vyhřívaná pojízdná vodní lázeň, kapacita 2x GN 1/1-200mm, dělené provedení - každá sekce vybavena samostatným vypínačem, samostatným termostem, samostatným výpustným kohoutem pro napouštění vody, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x kolečko	1,000	nerez AISI 304	ALT 740/2 N	ALTESE	rozměr: 860x690x900mm	
			2x otočné, 2x opatřené brzdou, ovládání na kratší straně, bez GN - gastronádoby do výdejní láně budou dodány dle požadavku provozovatele	1,000					
			1,0	1,000					
			Součet	1,000					
74	M	M4	Skladový regál nerezový - stávající zařízení 2000x600x1800	1,000					
75	M	M5	Vyhřívaná pojízdná vodní lázeň, kapacita 4x GN 1/1-200mm, dělené provedení - každá sekce vybavena samostatným vypínačem, samostatným termostem, samostatným výpustným kohoutem pro napouštění vody, 1x plná police, pojízdné provedení - 4x kolečko	1,000	nerez AISI 304	ALT 740/4 N-OVL atyp	ALTESE	rozměr: 1565x746x900mm	
			2x otočné, 2x opatřené brzdou, ovládání na kratší straně, bez GN - gastronádoby do výdejní láně budou dodány dle požadavku provozovatele	1,000					
			1,0	1,000					
			Součet	1,000					
	D	N	Expedice						
	D	O	Mytí provozního nádobí						
81	M	O4	Změkčovač vody pro myčku nádobí, konvektomat, provedení automatické s objemovým řízením - ne časovým !!!, teplota vody max. 43°C, objem pryskyřice 10 lit, nastavení regenerace v rozsahu 0 až 99 m3,	1,000	00006734	ISI12	RM GASTRO	Změkčovač automatický 12 litrů; ■ nerezová vnitřní nádoba změkčovače, ■ elektromechanická řídicí jednotka, ■ nastavení regenerace na dny v týdnu, ■ umožňuje regenerovat každý den, ■ maximální doporučený průtok 800/1200 l/hod., ■ S157 PC ABT Myčka na černé nádobí s čerpadlem; ■ celonerezové dvouplášťové provedení; ■ elektronické ovládání – LCD multifunkční displej; ■ 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem clickclack pro snadné odejmutí; ■ dvouprúdové mycí	
82	M	O5	Myčka na černé nádobí, rozměr koše 612x672 mm, vstupní výška 800 mm, spotřeba čerstvé vody/cyklus 4,7 lit, objem mycí vody 69 lit, systém rekuperace - vodní páry vznikající během postupu mytí myčka odčerpá a získané teplo využije pro příští mycí cyklus.	1,000	00011970	S157 P ABT	RM GASTRO	Změkčovač automatický 12 litrů; ■ nerezová vnitřní nádoba změkčovače, ■ elektromechanická řídicí jednotka, ■ nastavení regenerace na dny v týdnu, ■ umožňuje regenerovat každý den, ■ maximální doporučený průtok 800/1200 l/hod., ■ S157 PC ABT Myčka na černé nádobí s čerpadlem; ■ celonerezové dvouplášťové provedení; ■ elektronické ovládání – LCD multifunkční displej; ■ 3-ramenná kompozitní horní a dolní mycí / oplachová ramena, se systémem clickclack pro snadné odejmutí; ■ dvouprúdové mycí	
	D	D1	Nezakreslená technologie						
85	M	Pa193	Vyhřívavý termoport, kapacita 2x GN 1/1-200mm nebo 12x GN 1/1-20mm, materiál: PP polypropylen + PUR /izolační pěna/, termoport vybaven speciální cirkulační ohřevnou jednotkou integrovanou do dveří termoportu 636x498x560	8,000	3191104	BLU BOX 52 GN HOT	Masoprofit	Aktivní termoport 52 GN hot je koncipován pro distribuci horkých a studených pokrmů v GN nádobách. Vybaven cirkulační ohřevnou jednotkou (snadno demontovatelnou). Jednotka je integrována do dveří a zajišťuje potřebný výkon, rovnoměrnou a úplnou cirkulaci vzduchu v termoportu. Termoport lze využít pro teploty do 100°C. Součástí dodávky je termoport 52 GN hot, dveře s cirkulačním ohřevem a připojovací kabel (230V). Termoporty BLU'BOX 52 jsou vyrobeny z velmi kvalitního fyziologicky nezávadného a potravinám odolného polypropylenu. Kvalitní materiály použité při výrobě PP (polypropylen), PUR	