

NÁJEMNÍ SMLOUVA

Pronajímatel: Zoologická zahrada hl. m. Prahy

Sídlo: U Trojského zámku 120/3, 171 00, Praha 7 - Troja

IČO: 00064459

DIČ: CZ00064459

Jejím jménem: Mgr. Miroslav Bobek, ředitel Zoologické zahrady hl. m. Prahy

na straně jedné (dále jen „**pronajímatel**“)

a

Nájemce: Pavel Procházka

osoba podnikající na základě živnostenského oprávnění, aniž by byla zapsána v obchodním rejstříku

Sídlo: Žehúňská 842, Praha 9, Kyje

IČO: 47138742

DIČ: 

na straně druhé (dále jen „**nájemce**“)

uzavřeli níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

Nájemní smlouvu

I. Preambule

1. Pronajímatel je příspěvkovou organizací zřízenou Hlavním městem Praha a provozovatelem zoologické zahrady a k ní náležejících staveb a pozemků v Praze – Tróji (dále jen „**zoologická zahrada**“).
2. Tato smlouva je uzavírána na základě obchodní veřejné soutěže, jejíž podmínky jsou závazné pro plnění smlouvy.
3. Plnění této smlouvy bude probíhat v souladu se závazným návrhem nájemce v obchodní veřejné soutěži.
4. V případě rozporu má přednost smlouva, poté podmínky obchodní veřejné soutěže a konečně návrh nájemce v obchodní veřejné soutěži.
5. Současně s touto smlouvou byla mezi pronajímatelem a nájemcem uzavřena nájemní smlouva na dobu neurčitou na pronájem objektu s označením „Obora“ Obě smlouvy

představují závislé smlouvy ve smyslu § 275 odst. 2 obchodního zákoníku a v případě, že jedna ze smluv z jakéhokoliv důvodu zanikne, zaniká současně také druhá ze smluv.

II. Předmět smlouvy

Předmětem této nájemní smlouvy (dále jen „**nájemní smlouva**“ nebo též „**smlouva**“) je závazek pronajímatele přenechat nájemci do nájmu předmět nájmu, jak je definován níže, a závazek nájemce hradit za užívání předmětu nájmu nájemné a další platby spojené s nájmem či užíváním předmětu nájmu, vše za podmínek stanovených touto smlouvou.

III. Předmět nájmu

1. Předmětem nájmu je nebytový prostor v budově „Afrika“ bez čísla popisného nebo evidenčního, způsob využití jiná stavba. Předmět nájmu je graficky vymezen v plánu, který je **přílohou č. 1** této smlouvy a takto její nedílnou součástí (dále jen „**předmět nájmu**“). Součástí předmětu nájmu je i hmotný majetek, jehož soupis je uveden v Příloze č. 3 této smlouvy a je její nedílnou součástí.
2. Pronajímatel prohlašuje, že je v souladu se zřizovací listinou, schválenou usnesením Rady hl. m. Prahy č. 1640 ze dne 19. 12. 2000, ve znění usnesení Zastupitelstva č. 30/41 ze dne 31. 5. 2001, usnesení Zastupitelstva č. 06/20 ze dne 27. 03. 2003 a usnesení Zastupitelstva č. 26/25 ze dne 31. 03. 2005, usnesení Zastupitelstva č.13/42 ze dne 24. 1. 2008, oprávněn přenechat předmět nájmu touto nájemní smlouvou nájemci do nájmu ve smyslu zákona č. 40/1964 Sb., v platném znění (dále jen „**občanský zákoník**“).

IV. Účel nájmu

1. Za podmínek stanovených touto smlouvou, podmínek obchodní veřejné soutěže a podmínek závazného návrhu nájemce v obchodní veřejné soutěži pronajímatel přenechává nájemci do nájmu předmět nájmu a nájemce předmět nájmu do nájmu přijímá.
2. Činnost nájemce v předmětu nájmu představuje předmět podnikání označený jako *hostinská činnost*, jakékoli využití předmětu nájmu nájemcem pro jiné účely je podmíněno předchozím písemným souhlasem pronajímatele. Účelem nájmu je zajištění gastronomického provozu pro veřejnost, spočívajícím v poskytování gastronomických služeb návštěvníkům zoologické zahrady formou provozování restaurace za podmínek obsažených v gastronomickém projektu nájemce, který je přílohou č. 2 této smlouvy a takto její nedílnou součástí (dále jen „**Gastronomický projekt**“), a to v době, kdy je zoologická zahrada otevřena pro veřejnost (dále jen „**gastronomický provoz**“).
3. Nájemce je povinen v předmětu nájmu za sjednaných podmínek provozovat a zajišťovat gastronomický provoz v souladu s touto smlouvou, obecně závaznými právními předpisy a pokyny pronajímatele. Pokyny pronajímatele mohou vyplývat i z externích hygienických auditů a Mystery shoppingů.

4. Nájemce si je vědom a souhlasí s tím, že pronajímatel může pronajmout jiné části areálu zoologické zahrady jiným nájemcům, kteří budou provozovat obchodní činnost a poskytovat služby stejného druhu jako nájemce.

V. Doba nájmu

1. Tato nájemní smlouva se sjednává na dobu neurčitou a to ode dne účinnosti této smlouvy.
 2. Smluvní strany předpokládají předání předmětu nájmu 26. 04. 2013 a to za účelem provedení úprav předmětu nájmu a vlastního zařízení a přípravy předmětu nájmu nájemcem pro jeho využití v souladu s účelem nájmu podle této smlouvy. O předání předmětu nájmu smluvní strany sepíší předávací protokol, zachycující stav předmětu nájmu ke dni jeho předání nájemci.
 3. Nájemce je povinen mít předmět nájmu připraven k zahájení gastronomického provozu a zahájit gastronomický provoz pro veřejnost nejpozději do 01. 05. 2013 nebo do 7 kalendářních dní od předání předmětu nájmu. Pronajímatel a nájemce výslovně sjednali, že řádné zahájení gastronomického provozu v předmětu nájmu v termínu uvedeném výše je významnou skutečností a zároveň jednou z podmínek pro řádný provoz zoologické zahrady.
 4. V případě, že nájemce poruší závazek zahájit řádný gastronomický provoz ve stanoveném termínu, je nájemce povinen uhradit pronajímateli smluvní pokutu ve výši trojnásobku nájemného podle této smlouvy připadající na jeden den, a to za každý den prodlení.
 5. Nedojde-li k zahájení provozu nejpozději do 30 dnů od stanoveného termínu, je pronajímatel oprávněn od této smlouvy odstoupit a požadovat uhrazení smluvní pokuty ve výši 100.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých) (právo pronajímatele na smluvní pokutu uvedenou v předchozí větě není tímto dotčeno).
 6. Pronajímatel je oprávněn písemně vypovědět tuto smlouvu z následujících důvodů:
 - a) nájemce užívá předmět nájmu v rozporu s touto smlouvou,
 - b) nájemce je o více než jeden měsíc v prodlení s placením nájemného, kauce nebo úhrady za služby, jejichž poskytování je spojeno s nájmem,
 - c) nájemce opakovaně porušil některou z povinností této smlouvy i přes předchozí písemné upozornění pronajímatele anebo porušuje některou z povinností této smlouvy po uplynutí přiměřené lhůty od předchozího písemného upozornění pronajímatele,
 - d) nájemce nebo osoby, které pro nájemce pracují nebo se v předmětu nájmu zdržují (např. dodavatelé, zákazníci), i přes písemné upozornění pronajímatele zaslané nájemci svým chováním podstatně obtěžují pronajímatele, návštěvníky nebo ostatní nájemce areálu zoologické zahrady, anebo zvířata a toto chování neustane ani ve lhůtě stanovené pronajímatelem v upozornění.
- V případě výpovědi pronajímatele dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 1 (jeden) měsíc a počítá se ode dne následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.
7. Nájemce je oprávněn písemně vypovědět tuto smlouvu z následujících důvodů:
 - a) předmět nájmu se stane bez zavinění nájemce nezpůsobilý ke smluvenému užívání po dobu delší než 3 (tři) měsíce,

b) pronajímatel i přes doručení písemného upozornění nájemce, které obsahuje přiměřenou lhůtu k nápravě, hrubě porušuje své povinnosti (i) odevzdat předmět nájmu nájemci ve stavu způsobilém ke smluvenému účelu nájmu, (ii) v tomto stavu jej svým nákladem udržovat (v rozsahu stanoveném touto smlouvou), (iii) zabezpečovat řádné plnění služeb, jejichž poskytování je s užíváním předmětu nájmu spojeno (vyjma případů, kdy k přerušení plnění služeb dojde bez zavinění pronajímatele), (iv) umožnit nájemci plný a nerušený výkon práv spojených s nájmem (vyjma případů uvedených pod bodem a) tohoto odstavce smlouvy).

V případě výpovědi nájemce dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 1 (jeden) měsíc a počítá se ode dne následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.

8. Pronajímatel je oprávněn písemně vypovědět tuto smlouvu i bez udání důvodu. V případě výpovědi dle tohoto odstavce smlouvy činí výpovědní lhůta 6 (šest) měsíců a počítá se od prvního dne kalendářního měsíce následujícího po doručení písemné výpovědi druhé smluvní straně.
9. V případě skončení nájmu je nájemce povinen předmět nájmu vyklidit a předat jej pronajímateli ve stavu, v němž se předmět nájmu nacházel při jeho předání nájemci dle této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany jinak, a to nejpozději ke dni ukončení nájmu. V případě prodlení s předáním předmětu nájmu pronajímateli ve stavu požadovaném touto smlouvou je nájemce povinen uhradit pronajímateli smluvní pokutu ve výši trojnásobku nájemného podle této smlouvy připadající na jeden den, a to za každý den prodlení. Ustanovení tohoto článku smlouvy bude v platnosti i po ukončení smlouvy.
10. Vyklízení a uvedení předmětu nájmu do původního stavu, mající vliv na řádný gastronomický provoz v předmětu nájmu, nesmí trvat déle než 14 (čtrnáct) kalendářních dnů, v opačném případě vzniká pronajímateli nárok na smluvní pokutu ve výši dvojnásobku nájemného připadajícího podle této smlouvy na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení.
11. Pokud nebude předmět nájmu vsouvislosti s ukončením smlouvy nájemcem předán pronajímateli ve stavu požadovaném touto smlouvou, může pronajímatel uvést předmět nájmu do původního stavu na náklady nájemce. Ustanovení tohoto článku smlouvy bude v platnosti i po ukončení smlouvy.
12. Ukončení (zánik) této smlouvy nemá vliv na povinnost smluvních stran uhradit nájemné za období po dobu trvání smlouvy, úhrady za služby spojené s nájmem, smluvní pokuty a náhrady škody a na platnost dalších ustanovení smlouvy, která podle projevené vůle stran nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po ukončení smlouvy.

VI. Nájemné, úhrada za služby

1. Za užívání předmětu nájmu je nájemce povinen hradit pronajímateli nájemné počínaje dnem předání dle článku V. odstavce 2 této smlouvy.
2. Nájemné za předmět nájmu je stanoveno dohodou ve výši 2 760 000,- Kč ročně plus zákonná DPH. Měsíční nájemné tedy činí 230 000,- Kč plus zákonná DPH.

3. Smluvní strany se dohodly, že k výši nájemného sjednávají inflační doložku, na základě které je pronajímatel za trvání nájmu vždy k 1. lednu příslušného roku, počínaje 1. lednem 2014, oprávněn jednostranně zvýšit nájemné o roční míru inflace vyjádřenou přírůstkem průměrného ročního Indexu spotřebitelských cen za uplynulý kalendářní rok vyhlášenou Českým statistickým úřadem. Pronajímatel spočítá indexované nájemné dle tohoto ustanovení smlouvy bez zbytečného odkladu poté, co Český statistický úřad publikoval údaje o Indexu spotřebitelských cen za předchozí kalendářní rok. Poté pronajímatel nájemce písemně informuje o výsledcích kalkulace. Pokud dosáhne indexované nájemné vyšší částky než nájemné za předchozí rok, pronajímatel zašle nájemci bez zbytečného odkladu faktur u na doplatek vztahující se na období od začátku kalendářního roku. Upravené nájemné bude splatné počínaje další splátkou. Toto zvýšení nájemného je pronajímatel povinen nájemci písemně oznámit do 30. června daného roku, jinak toto právo zaniká.
4. Nájemné za každý kalendářní měsíc trvání nájmu je nájemce povinen uhradit pronajímateli měsíčně na účet pronajímatele č. ú. [REDAKCE] vedený u PPF Banky, a to nejpozději do 10. (desátého) dne kalendářního měsíce, za který je nájemné hrazeno. Začne-li nájemní vztah jindy než k začátku kalendářního měsíce, platí se nájemné v poměrné výši nejpozději do 10 (deseti) dnů od začátku nájmu.
5. Následující služby spojené s užíváním předmětu nájmu zajišťuje pronajímatel: dodávka elektřiny, vody, odvoz odpadků (dále jen „**služby spojené s užíváním předmětu nájmu**“). Poplatky za služby spojené s užíváním předmětu nájmu bude pronajímatel účtovat nájemci čtvrtletně, dle stavu měřidel spotřeby vody a elektrické energie. Nájemce se zavazuje zaplatit pronajímateli řádně vyúčtované služby spojené s užíváním předmětu nájmu v den splatnosti uvedený na příslušné faktuře pronajímatele. Poplatky za elektrickou energii bude nájemce platit v poměrné výši spotřeby odběrního místa a celkové spotřeby pronajímatele (jednotarifní měření), resp. ve výši rozúčtování jednotlivých složek ceny za sdružené dodávky elektřiny od dodavatele pronajímatele v režimu velkoodběratel (třítarifní měření). Poplatky za služby spojené s užíváním předmětu nájmu nejsou součástí nájemného.
6. Pronajímatel neodpovídá za škodu ani ušlý zisk vzniklý nájemci v důsledku přerušení dodávky služeb spojených s užíváním předmětu nájmu, pokud toto přerušení pronajímatel nezavinil.
7. Úhradu za služby spojené s užíváním předmětu nájmu je nájemce povinen uhradit pronajímateli na základě daňového dokladu vystaveného pronajímatelem zasláného nájemci, se splatností 14 dní od data vystavení daňového dokladu. Úhrada, bude hrazena bezhotovostním převodem na účet pronajímatele uvedený v daňovém dokladu.
8. V případě prodlení nájemce s placením nájemného, resp. úhrady za služby spojené s užíváním předmětu nájmu se nájemce zavazuje uhradit pronajímateli úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý den prodlení.
9. Dnem uhrazení se rozumí připsání předmětné částky na účet pronajímatele.
10. Nájemce nemá vůči pronajímateli nárok na jakékoli plnění z důvodu jakýchkoli poruch nebo omezení provozu zoologické zahrady a to ani, pokud by důsledkem byl pokles počtu návštěvníků. To platí i v případech, kdy bude zoologická zahrada z uvedených důvodů mimořádně dočasně uzavřena; v takovém případě však nájemce nebude povinen platit

nájemné za dobu uzavření zoologické zahrady. Pronajímatel nájemce na omezení provozu zoologické zahrady upozorní, a bude-li to možné, upozorní jej na to předem.

VII. Kauce

1. Nájemce je povinen nejpozději do 7 (sedmi) dnů od nabytí účinnosti této smlouvy složit na účet pronajímatele č. ú. [REDAKCE] vedený u PPF Banky, kauci ve výši trojnásobku měsíčního nájemného plus DPH, která bude sloužit k zajištění plnění finančních závazků nájemce vůči pronajímateli vyplývajících z této smlouvy, včetně případné smluvní pokuty a náhrady škody. Tato kauce je vratná při ukončení nájemního vztahu, a to do 30 (třiceti) dnů od ukončení nájmu.
2. Kauce zajišťuje řádné plnění povinností nájemce vzniklých mu z této smlouvy. Pronajímatel je oprávněn použít tuto kauci zejména na úhradu případných nedoplatků nájemného, úhrady za služby spojené s užíváním předmětu nájmu, na úhradu případné smluvní pokuty či náhrady škody nebo na úhradu jiného peněžního závazku nájemce vůči pronajímateli v souvislosti s touto smlouvou. Výslovně se zde zdůrazňuje, že pronajímatel je oprávněn použít kauci i v těch případech, kdy nájemce neučinil určitou činnost, k níž byl povinen, a tuto činnost na žádost pronajímatele provedla jiná osoba, a to k uhrazení nákladů činnosti této třetí osoby. Výběr takovéto třetí osoby je výlučně na uvážení pronajímatele.
3. Kauce se musí po celou dobu účinnosti této smlouvy rovnat alespoň trojnásobku měsíčního nájemného plus DPH. V případě, že pronajímatel použije kauci jako celek nebo její část během účinnosti této smlouvy, jakož i v případě, že výše kauce klesne pod minimální požadovanou hodnotu v důsledku zvýšení zákonné sazby DPH či zvýšení ročního nájemného o inflaci, bude nájemce povinen doplnit kauci do požadované výše, a to do 7 (sedmi) dnů ode dne doručení písemné žádosti pronajímatele.

VIII. Provozní povinnosti

1. Nájemce je povinen zajišťovat **gastronomický provoz** pro návštěvníky zoologické zahrady, spočívající v konceptu, jak je uveden v Gastronomickém projektu nájemce. Nájemce se zavazuje dodržovat kvalitu gastronomického provozu a úroveň prodejních cen nabízeného zboží a služeb, jak jsou specifikovány v Gastronomickém projektu. Nájemce se zavazuje, že se podle návštěvnosti postará, aby všechny části předmětu nájmu byly co možno nejlépe gastronomicky využity.
2. Nájemce zajistí stravování zaměstnanců Zoologické zahrady, a to v rozsahu minimálně 4 hlavních jídel a nápoje nebo polévky, ve stejné kvalitě jako návštěvníkům Zoo Praha, každý den za jednotnou cenu 62,- Kč včetně DPH. Cena bude Nájemci uhrazena Zoo Praha na základě vystaveného daňového dokladu - faktury. Fakturu Nájemce vystaví nejpozději do 10. dne následujícího kalendářního měsíce, a to za předchozí kalendářní měsíc, ve kterém nájemce poskytl Zoo Praha stravování zaměstnanců. Přílohou faktury budou vybrané stravenky v počtu, který odpovídá fakturované částce. Splatnost faktury je 14 dní ode dne jejího předložení Nájemcem Zoo Praha.
3. Nájemce je povinen zajišťovat gastronomický provoz po celou dobu otevření zoologické zahrady pro veřejnost. Bez předchozího písemného souhlasu pronajímatele není nájemce

oprávněn zastavit či přerušit gastronomický provoz v předmětu nájmu dle této smlouvy, s výjimkou případu, kdy k zastavení či přerušení gastronomického provozu v předmětu nájmu dojde v důsledku plnění povinnosti nájemce stanovené v platných právních předpisech České republiky. V případě, že nájemce poruší svoji povinnost zajišťovat gastronomický provoz po dobu otevření zoologické zahrady pro veřejnost, je povinen pronajímateli uhradit smluvní pokutu ve výši dvojnásobku nájemného připadajícího podle této smlouvy na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení.

4. Mimo doby otevření zoologické zahrady pro veřejnost je nájemce oprávněn provozovat zařízení pouze s předchozím souhlasem pronajímatele.
5. Prodej suvenýrů a zboží jiného druhu než potravin a nápojů není povolen, pokud se obě smluvní strany písemně v této smlouvě nedohodnou jinak. V případě, že nájemce bude prodávat suvenýry a jiné zboží než potraviny bez dohody s pronajímatelem nebo v rozporu s ní, je povinen pronajímateli uhradit smluvní pokutu ve výši dvojnásobku nájemného připadajícího podle této smlouvy na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy došlo k porušení.
6. Nájemce je povinen zajistit vysoký standard úrovně prodeje, tj. zejména úroveň obsluhy, komunikace se zákazníky, kultury stravování a jednotný vzhled obsluhy. Nájemce je také povinen zajistit čistý pracovní oděv obsluhy a dodržování příslušných hygienických zásad provozu. V případě porušení hygienických norem stanovených právními předpisy, je nájemce povinen zjednat bezodkladnou nápravu.
7. Nájemce je povinen umožnit pronajímateli organizovat externí hygienické audity a Mystery shopping. Nájemce je povinen provést nápravu vad zjištěných pro externích hygienických auditech a Mystery shoppingu nejdéle do 2 kalendářních dnů od nahlášení zjištěných vad.
8. Nájemce musí zajistit, aby nebyl omezován provoz zoologické zahrady, především pohoda návštěvníků, a je povinen udržovat pořádek, čistotu a úklid v předmětu nájmu. S ohledem na situaci uvnitř zoologické zahrady musí nájemce zajistit, aby nebylo omezováno nebo ohroženo přirozené prostředí zvířat vytvořené v zoologické zahradě. Pronajímatel má v případě porušení výše uvedené povinnosti nájemce právo kdykoli zakázat chování nájemce, které by mělo výrazně negativní vliv na zvířata (např. nadměrný hluk, pach či jiné imise). Nájemce je povinen se řídit případným zákazem ze strany pronajímatele.
9. Nájemce je povinen pravidelně provádět takové udržovací práce na předmětu nájmu a v jeho bezprostředním okolí, aby nemohlo dojít k ohrožení nebo poškození zdraví osob, zejména návštěvníků zoologické zahrady. Dojde-li v důsledku porušení této povinnosti nájemce k poškození zdraví osob, odpovídá nájemce pronajímateli a poškozeným osobám za vzniklou škodu. Bezprostředním okolím předmětu nájmu se pro účely této smlouvy rozumí jeho okolí do vzdálenosti 5 m.
10. Nájemce je povinen zajistit úklid, čistotu a běžnou údržbu i v bezprostředním okolí předmětu nájmu.
11. Nájemce není oprávněn na předmětu nájmu ani v jeho okolí umísťovat žádné reklamní nápisy a předměty, pokud dříve neobdržel písemný souhlas pronajímatele.

12. Nájemce je povinen zajistit proškolení svých zaměstnanců o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a o hygienických normách. Rovněž je nájemce povinen vybavit předmět nájmu tak, aby byl v souladu s obecně závaznými předpisy.
13. Nájemce a jeho zaměstnanci jsou povinni dbát na to, aby svou činností nepoškozovali dobré jméno pronajímatele (zejména kvalitou svých služeb a přístupem k návštěvníkům zoologické zahrady).
14. Nájemce je povinen zajistit, aby zásobování prodejního místa bylo prováděno mimo otevírací dobu zoologické zahrady.
15. Nájemce je povinen akceptovat platbu stravovacími poukázkami (stravenkami).
16. Nájemce je povinen umožnit stravování zaměstnanců pronajímatele.

IX. Provozní a investiční náklady

1. Nájemce se zavazuje pořídit na své náklady vybavení a zařízení, které je nutné ke gastronomickému provozu v předmětu nájmu a nebylo předáno nájemci pronajímatelem.
2. Stavební či jiné úpravy na předmětu nájmu je nájemce oprávněn provádět pouze na základě předchozího písemného souhlasu pronajímatele.
3. Nájemce je povinen, provádět na své náklady drobné opravy a náklady spojené s běžnou údržbou předmětu nájmu, s cílem udržovat předmět nájmu v řádném stavu tak, aby se jeho hodnota nesnižovala.

X. Pojištění

1. Nájemce je povinen mít po celou dobu trvání této smlouvy uzavřenou platnou a účinnou pojistnou smlouvu/y, jejímž/jejichž předmětem je pojištění:
 - (i) veškerého majetku nájemce umístěného v předmětu nájmu,
 - (ii) odpovědnosti za škodu způsobenou provozem nájemce třetím osobám. Pojištění odpovědnosti sjednané nájemcem bude pokrývat zejména odpovědnost za škodu, která může nastat v souvislosti s prováděním činnosti nájemce v předmětu nájmu. Pojištění musí být sjednáno bez omezení odpovědnosti za škody na věcech a škody na zdraví na částku, která bude odpovídat podnikatelské činnosti nájemce, nejméně však ve výši pojistného plnění 10.000.000,- Kč (desetmilionů korun českých).
2. Skutečnost uzavření a platnosti požadovaných pojistných smluv je nájemce povinen pronajímateli prokázat do 14 (čtrnácti) dnů od uzavření této smlouvy tím, že pronajímateli předloží kopie uzavřených pojistných smluv. Skutečnost uzavření a platnosti požadovaných pojistných smluv je nájemce povinen prokázat pronajímateli také na jeho žádost kdykoli během doby trvání nájemní smlouvy.
3. Pokud nájemce poruší svoji povinnost mít po celou dobu účinnosti této smlouvy uzavřenou platnou a účinnou pojistnou/é smlouvu/y dle podmínek této smlouvy, je povinen uhradit pronajímateli na jeho výzvu smluvní pokutu ve výši nájemného připadajícího podle této smlouvy na jeden den, a to za každý den trvání takového porušení až do jejich úplného

splnění. V případě, že nájemce toto porušení neodstraní do 20 (dvaceti) dnů, je povinen uhradit pronajímateli smluvní pokutu ve výši 50.000,- Kč (padesát tisíc korun českých) (právo pronajímatele na smluvní pokutu uvedenou v předchozí větě není tímto dotčeno).

4. Pokud by nájemce kdykoli během trvání smlouvy přestal splňovat podmínku uzavření a platnosti pojistných smluv, je povinen tuto skutečnost oznámit pronajímateli bezodkladně poté, co se o ní dozví. Pokud nájemce poruší tuto svoji oznamovací povinnost, je povinen uhradit pronajímateli na jeho výzvu smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ takového porušení.

XI. Závazky ze vztahu

1. Nájemce bere tímto na vědomí, že pro provoz předmětu nájmu existují závazky odběru a prodeje sortimentu hlavních marketingových partnerů pronajímatele. V době podpisu této smlouvy to byli partneři Coca Cola Beverages CR, Velkopopovicky Kozel (Plzensky Prazdroj), Prima (Nowaco – Bidvest), Opavia a Jacobs (Kraft) (dále jen „hlavní partneři“). Nájemce bude odebírat sortiment hlavních partnerů z jejich velkoobchodních výdejních míst, což má přímou souvislost se zpětným bonusem pro pronajímatele ze strany jeho hlavních marketingových partnerů.
2. Nájemce se v souvislosti se shora uvedeným zavazuje, že v předmětu nájmu zajistí dostatečný prostor pro umístění prodejních zařízení hlavních partnerů a rovněž že zajistí přístup veřejnosti k těmto zařízením. Nájemce se dále zavazuje, že zajistí, aby měl vždy umístěn dostatek zboží hlavních partnerů v prodejních zařízeních a na skladě. Dále se nájemce zavazuje, že bude vyvíjet takovou aktivitu, aby se z zboží hlavních partnerů prodávalo.
3. Nájemce je povinen zajistit prodej zboží hlavních partnerů a přitom plnit tyto zásady:
 - a) dodržovat schémata umístění výrobků daná hlavní partnery, zejména schémata umístění v chladicích zařízeních;
 - b) trvale uplatňovat prodejní strategie a programy, které hlavní partneři uvedli a uvedou na trh;
 - c) umožnit reklamní prezentaci hlavních partnerů na předmětu nájmu a v jeho okolí.
4. Nájemce nesmí veřejně používat bez svolení pronajímatele žádné reklamní zboží, mobiliář ani zařizovací předměty provozu.
5. Pokud pronajímatel uzavře v průběhu trvání nájemního vztahu smlouvu s novým hlavním partnerem a z toho titulu mu vznikne nový závazek odběru a prodeje zboží či služeb, oznámí pronajímatel tuto skutečnost nájemci. Nájemce je povinen plnit povinnosti stanovené v tomto článku smlouvy vůči novému hlavnímu partnerovi ode dne, kdy mu bude tato skutečnost oznámena.
6. V případě, že nájemce nebude plnit povinnosti dle tohoto článku smlouvy anebo jiným svým jednáním zavíní, že pronajímateli následkem jednání nájemce nebude vyplacena odměna od partnera uvedených v odst. 1 tohoto čl. nebo bude pronajímatel nucen uhradit smluvní pokutu či jinou sankci, je nájemce povinen bez zbytečného odkladu uhradit pronajímateli škodu, rovnající se výši dodavatelem nevyplacené odměny nebo pronajímatelem zaplacené smluvní pokuty či jiné sankce.

XII. Další práva a povinnosti smluvních stran

1. Nájemce není oprávněn předmět nájmu včetně jeho součástí a příslušenství dále pronajímat bez předchozího písemného souhlasu pronajímatele. V případě porušení této povinnosti je nájemce povinen pronajímateli uhradit smluvní pokutu ve výši 200.000,- Kč (jedno sto tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ takového porušení a dále pak smluvní pokutu ve výši dvojnásobku nájemného připadajícího podle této smlouvy na jeden den, a to za každý jednotlivý den, kdy porušení trvá.
2. Po dobu poskytnutého podnájmu nebo bezplatného užívání nebo během trvání podobné smlouvy bude nájemce i nadále odpovídat za plnění dle této smlouvy, i když pronajímatel udělil nájemci souhlas k poskytnutí podnájmu, bezplatnému užívání nebo k uzavření podobné smlouvy.
3. Platnost převodu práv a závazků nájemce na nájem předmětu nájmu jako celku nebo jeho části na třetí stranu je podmíněna předchozím písemným souhlasem pronajímatele.
4. Pronajímatel je povinen nájemci poskytnout součinnost v těch záležitostech, které souvisí s užíváním předmětu nájmu, a které je oprávněn z titulu svého práva k předmětu nájmu vykonávat pouze on.
5. Nájemce se zavazuje, že pronajímateli uhradí případnou vzniklou škodu a že ponese plnou zodpovědnost za všechny škody, které pronajímateli vzniknou jeho zaviněním.
6. Nájemce bere na vědomí, že má povinnost na vlastní náklady zajistit si případná úřední povolení, jichž je pro jeho plánovanou činnost zapotřebí, a že odpovídá za to, že budou splněny vznesené požadavky úřadů.
7. Nájemce bere na vědomí, že přebírá odpovědnost za protipožární zabezpečení předmětu nájmu a věcí umístěných v předmětu nájmu.
8. Nájemce je povinen provozovat podnikatelskou činnost v předmětu nájmu pod označením „Obora“. Grafické zpracování označení, popř. loga, popř. zahrnutí dalších odlišujících dodatků do označení či loga podléhá předchozímu písemnému souhlasu pronajímatele. Pronajímatel přitom není oprávněn svůj souhlas bez vážného důvodu odpírat.
9. Nájemce pronajímateli nebo jeho zástupcům/zaměstnancům na jeho předchozí žádost umožní přístup do předmětu nájmu za účelem kontroly předmětu nájmu.
10. Pronajímatel však může kdykoliv, aniž by musel o této skutečnosti vyrozumět nájemce předem, provést naléhavé/havarijní opravy předmětu nájmu či okolí předmětu nájmu. Nájemce poskytne pronajímateli k tomuto účelu veškerou nutnou součinnost.
11. Nájemce je povinen respektovat jednotnou grafiku a design dle pokynů Pronajímatele. Nájemce je povinen veškeré grafické prvky konzultovat s pronajímatelem a musí respektovat grafický étos pronajímatele. O změně grafického étosu bude nájemce informován vždy písemně, termín a způsob realizace změn bude dohodnut vždy na základě jednání. Nájemce bere na vědomí, že na předmětu nájmu ani v jiných prostorách ZOO nesmí umísťovat žádné reklamní nápisy a předměty, pokud dříve neobdržel písemný souhlas pronajímatele.

XIII. Vstup nájemce do areálu zoologické zahrady

1. Nájemce je povinen nejpozději do data zahájení gastronomického provozu podle této smlouvy předat pronajímateli seznam všech svých zaměstnanců, kteří budou vstupovat do areálu zoologické zahrady. Každý zaměstnanec nájemce musí být na pracovním oděvu viditelně označen firmou, logem či jiným označením nájemce. Při vstupu se musí prokázat propustkou, kterou podle předloženého seznamu osob vystaví pronajímatel. Platnost propustky bude stanovena pronajímatelem, nejdéle však na dobu jednoho roku. Pokud zaměstnanec nájemce ukončí svou činnost v provozovně v předmětu nájmu, je nájemce povinen vrátit propustku pronajímateli do dvou dnů.
2. Vjezd vozidel nájemce do areálu zoologické zahrady je možný pouze s povolením k vjezdu. Řidič vozidla je povinen se kdykoli při vjezdu nebo výjezdu ze zoologické zahrady podrobit prohlídce nákladu ze strany bezpečnostní služby.

XIV. Smluvní pokuty

1. Uhrazením smluvních pokut podle této smlouvy není dotčen nárok na náhradu škody převyšující sjednanou smluvní pokutu.
2. Nájemce je povinen pronajímateli uhradit smluvní pokutu do 14 (čtrnácti) dnů od doručení písemného požadavku pronajímatele.

XV. Ostatní ujednání

3. Tato smlouva může být měněna pouze písemnými číslovanými dodatky podepsanými zástupci obou smluvních stran.
4. Práva a povinnosti z této smlouvy vyplývající a v této smlouvě neupravené se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 116/1990 Sb., o nájmu a podnájmu nebytových prostor, ve znění pozdějších předpisů, a příslušnými ustanoveními zákona č. 40/1964 Sb., občanského zákoníku, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 513/1991 Sb., obchodního zákoníku, ve znění pozdějších předpisů.
5. Tato smlouva a veškeré otázky se smlouvou související, včetně otázek její platnosti, se řídí českým právem.
6. Smluvní strany se zavazují řešit veškeré spory vzniklé z této smlouvy a v souvislosti s ní především smírnou cestou. Pokud smírná jednání nepovedou ke zdárnému vyřešení sporu, je pro jeho řešení místně příslušný soud podle sídla pronajímatele.
7. Tato smlouva se vyhotovuje ve dvou stejnopisech s platností originálu. Každý z účastníků smlouvy obdrží po jednom jejím vyhotovení.
8. Tato smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu obou smluvních stran.
9. Účastníci této smlouvy prohlašují, že jsou zcela způsobilí k právním úkonům, oprávněni v dané věci jednat, a že tuto smlouvu uzavírají na základě své svobodné, vážné, pravé a určité vůle, prosté omylu, nikoliv v tísní či za nápadně nevýhodných podmínek.

Přílohy:

Příloha č. 1 – Plánek vymezení předmět nájmu

Příloha č. 2 – Gastronomický projekt nájemce (studie navrhovaných úprav a koncepce stravování)

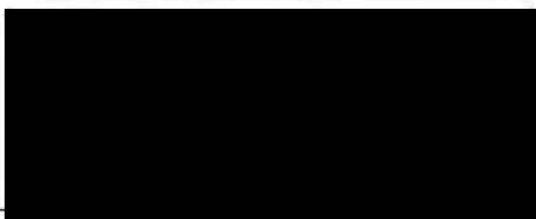
Příloha č. 3 – Soupis hmotného majetku

V Praze dne: 26-02-2013

V Praze dne: 26.2.2013

Za pronajímatele:

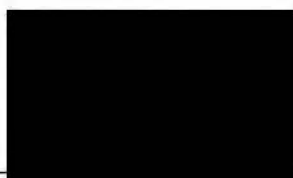
Zoologická zahrada hl. m. Prahy



Miroslav Bobek, ředitel

Za nájemce:

Pavel Procházka



Pavel Procházka



Příloha č. 2 k nájemní smlouvě k objektu „Afrika“

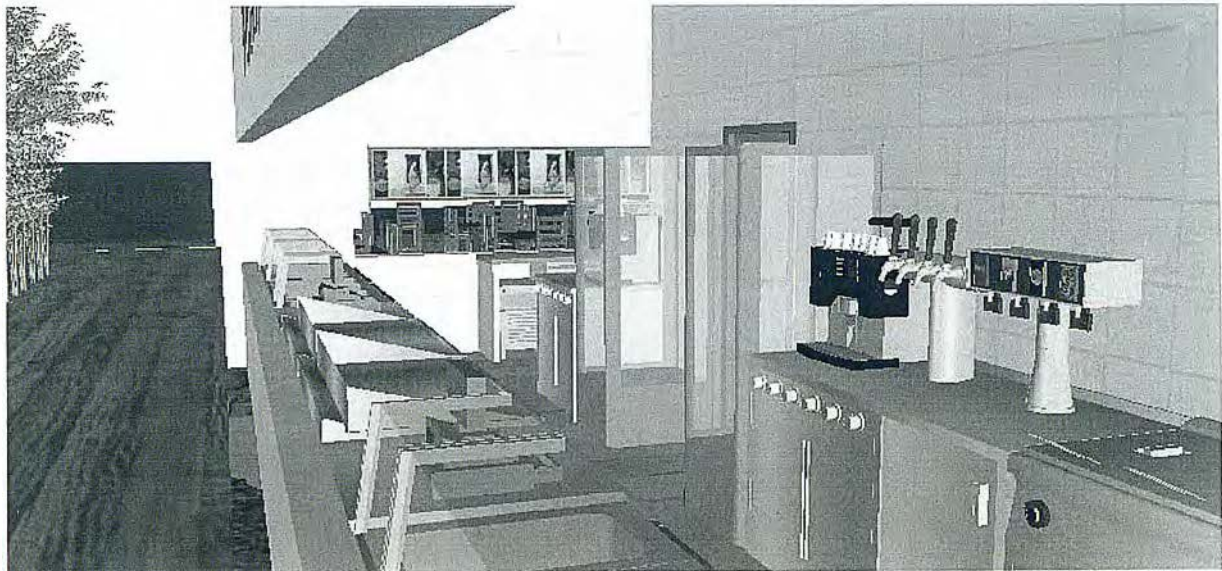
Gastronomický projekt nájemce (studie navrhovaných úprav a koncepce stravování)

Gastronomický záměr pro Restauraci Afrika

Zaměření této nové restaurace prozradím dříve, než tomu bylo u občerstvení V Oboře. Vyplyne totiž záhy, až budu vyjadřovat svůj názor na pracovní název restaurace.

Nová restaurace je postavena jako součást nového pavilónu a výběhu pro hrochy, antilopy a slony. A třebaže jmenuji slony až na posledním místě, budou bezesporu lákadlem číslo jedna. Nový moderní pavilón, nový výběh, ale i noví obyvatelé a dost možná Donnino očekávané slůně. To jsou všechno indicie, jež mne vedou k závěru, že útok návštěvníků bude srovnatelný snad jen se zájmem o gorilku Moju. Hroši i antilopy, které tam naleznou domov taktéž, třebaže to asi není vůči nim pěkné, budou opomíjeny. Hrdiny se zkrátka stanou sloni a ti jsou indiští, nikoli afričtí. Dokonce ani antilopy nejsou výhradně africká zvířata. Například antilopa čtyřrohá žije jen v Indii a antilopa jelení je v Indii dokonce posvátným zvířetem.

To nejdůležitější jsem však ještě nezmínil. Africká kuchyně není přijatelná pro běžného návštěvníka zoo. Kuchyně indická je ve své jižní variantě sice poněkud pikantní, ale i indiští kuchaři, kteří působí v českých hotelových kuchyních, přizpůsobují své recepty a ingredience místním zvyklostem. Kromě toho tamní kuchyně je založena na kuřecím a vepřovém mase, což je pro domácího strávnicka vítané.



Přepřacovaný návrh sezónní varianty výdeje

V této chvíli si tajně přeji, aby v hodnotící komisi neseděl zástupce autorů gastroprojektu, nebo sám jeho „vynálezce“. Mé bezmála desetileté profesní zkušenosti s provozem v ZOO Praha mi nedovolí nevyjádřit se k němu, i když si dobrovolně komplikuji cestu k možnému úspěchu v této soutěži. K zveřejněnému projektu mám totiž výhrady, které nemohu smičet. A mé mlčení by nebylo fair vůči sobě samému ani vůči ZOO Praha, která si zaslouží upřímnost.

Při stavbě nové restaurace v areálu ZOO Praha jsem předpokládal, že po chybách /poddimenzovaná kuchyně vzhledem ke kapacitě/ [REDAKCE], který dle mého názoru před projektováním restaurace Gaston navštívil ZOO Praha pouze jednou v únoru, anebo vůbec, jsem věřil, že pánové z Viewegh Gastro Team s.r.o. nedopustí podobný omyl. Bohužel, nestalo se tak.

Zdravé fritování. Termín zdravé fritování vyvolává úsměv, protože neexistuje. Jde pouze o zbožné přání výrobců fritéz a zahraničních řetězců, kde se 90% veškeré produkce koupe v oleji. Zničit velké ambice nově budované restaurace a celý gastronomický koncept postavit na fritéze za 1.000 000Kč s příkonem 51kW považuji za neúctu k této nové krásné stavbě.

FISH & CHIPS při cenách čerstvých ryb pro tuto britskou specialitu, se konečná prodejní cena bude pohybovat od 160 do 400Kč. Tento sortiment pak rozhodně nebude cenově přijatelný pro běžného návštěvníka ZOO Praha. Navíc bude mít stále statut „fast food“. Vhodný je spíše do sousedství drahé rybí restaurace na pěší zóně v centru Prahy. Nadto kombinace smažené ryby umístěné v sousedství šestnácti vaniček kopečkové zmrzliny se nebude líbit nejen dodavateli zmrzlin a hlavnímu partnerovi ZOO nebo prodejci, ale ani zákazníkům.

Gril na kuřata. Při pohledu na tuto technologii návštěvníci ZOO spatří až 80 kusů mrtvých zvířat napíchnutých na jehly. Tato představa byla vždy dost pádným argumentem, abychom se této úpravě a výjevu rotujících mrtvolek ve skutečně ohromujícím počtu vyhnuli. Navíc jsme nikde v projektu nenašli prostor, kde by se kuřata kleštěmi porcovala. A to ani před zraky zákazníků, ani v zázemí.

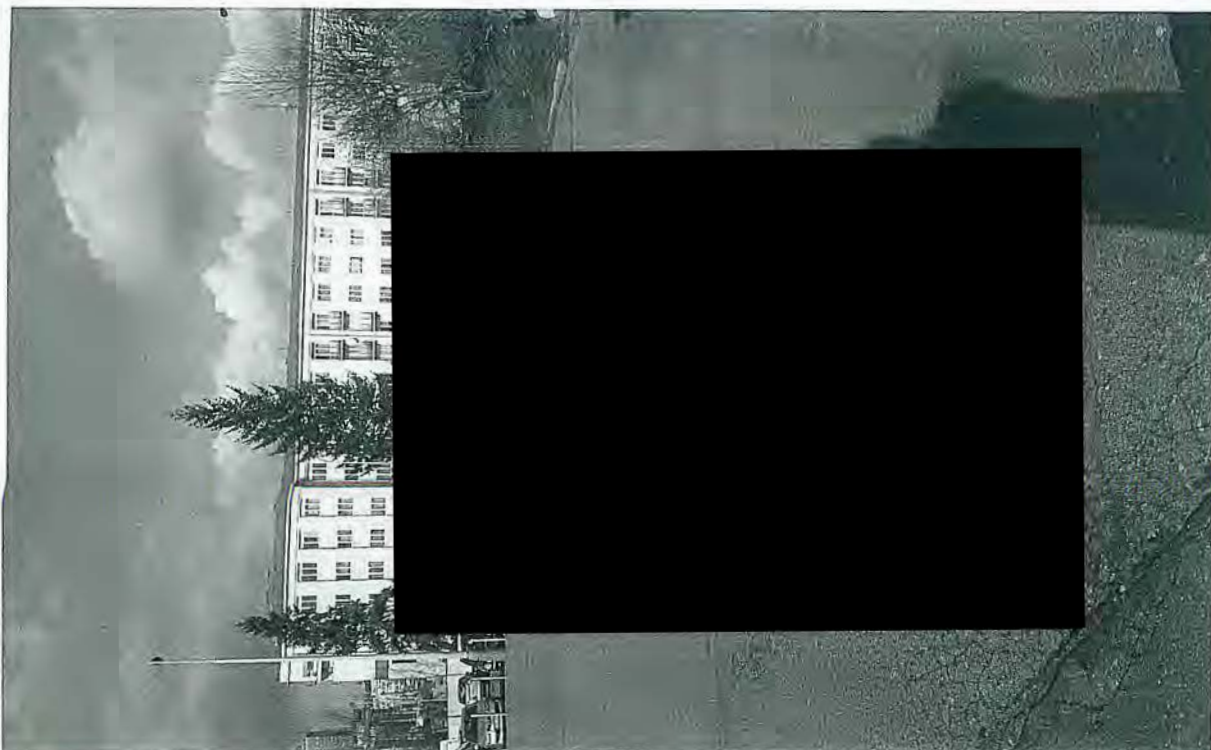
Současně se nemohu zbavit dojmu, že příliš konkrétní představa o provozu /dost možná i o provozovateli – například požadavek ISO 22000/ vedla k úplnému zapomenutí, jaké funkce by měla restaurace plnit. Objednávka na dovoz polotovarů „odněkud“ byla tak silná a motivující, že se z projektu zcela vytratila jakákoliv technologie na vaření, ale i ohřev jídel! Bylo by ohromnou škodou nevyužít nově budovanou restauraci ku vaření. Je to možné, a chtěli bychom to dokázat. Každý z Vás, kdo byl na obědě v Hostinci Gočárův dům, ví, že je možné vařit domácí nadprůměrnou kuchyni. Proč by se tedy ZOO kromě výjimečných úspěchů v chovu zvířat nemohla chlubit i gastronomií na slušné úrovni. Rovnice a její smysl jsou však jasné **SLUŠNÁ ÚROVEŇ = VAŘENÍ**. Nikoli ohřívání, nikoli dovoz. Proto Vás prosím, a to spíše za návštěvníky zahrady, chtějte od restaurace vaření. Od základu, s kompletní přípravou, zkrátka se vším všudy. Pouhé plnění žaludku ponechte nádražním restauracím a stánkům u vody. Ať si zbytky systémového guláše nebo systémového zelí vozí třeba mezi sebou.

V případě splnění požadavku podávat denně zaměstnancům ZOO čtyři druhy teplých jídel by v úvahu přicházel pouze sortiment z fritézy a grilované kuře. Tento úzký sortiment obsadil skoro 15 běžných metrů ploch, které by mohly být využity a osazeny zcela mnohem vhodnějšími multifunkčními technologiemi.

Šance seznámit návštěvníky s pestrou etnickou indickou, africkou, arabskou nebo kuchyní Jižní Ameriky považuji za obrovskou výzvu, která mne stále nenechává klidným. Ostatní etnická kuchyně však jen okrajově, hlavním proudem bych chtěl učinit kuchyni indickou.



[redacted] se stal rytířem řádu Chaîne des Rôtisseurs, založeného r. 1248



S [redacted] po dohodě o dohledu nad kuchyněmi indické restaurace a Restauracemi Gaston a Oceán

V souvislosti s vařením bych rád zmínil ještě osobu svého přítele [redacted]. Je lektorem Pražského kulinářského institutu a lektorem Kulinářské akademie pod záštitou EU. V minulosti pracoval v pozici šéfkuchaře v pražských hotelových restauracích a je žákem [redacted] držitele tří Michelinových hvězd a pracoval pod ním tři roky ve francouzském hotelu Lu Puy, kam také každoročně dojíždí na stáž. Mimoto ve spolupráci s EU pracuje na vzdělávání kuchařů a kuchařek ve školních jídelnách a učí je, jak vařit s minimem chemie, chutně, zajímavě a přitom se vejít do rozpočtu kuchyně. Stejnou misi absolvoval svého času i anglický popularizátor gastronomie [redacted]. Přes své časové vytížení souhlasil s dohledem nad kvalitou a technologickými postupy při vaření, skutečném vaření, v kuchyních nové indické restaurace a Restaurace Gaston. Pro českou kuchyni v Hostinci Gočárův dům, a českou kuchyni celkově, tuto úlohu plní jiný špičkový český kuchař. [redacted] pro koncept Indie přizval ještě jednoho spolupracovníka.

Ovšem, než prozradím jeho jméno, přestanu tajit pracovní, a současně plánované, jméno indické restaurace v pavilónu slonů a hrochů. **Restaurace DAHA**. Slůvko *daha* je původem hindské a říká „Pojď se mnou!“ nebo „Pojď za mnou!“ a je to jeden z nejzákladnějších povelů pro slona. Pokynem *daha* bychom chtěli ukázat i návštěvníkům, s kým mají jít, pokud se chtějí dobře najíst a napít.

Nuže zpět ke spolupracovníkovi našeho supervizora [redacted] Je jím [redacted] [redacted] brilantčan, který pracuje jako zástupce šéfkuchaře v hotelu Mandarin Oriental. Takováto akvizice pro nás je požehnáním a [redacted] nám významně pomohl při sestavování nabídky a při výběru vhodných technologií i zdrojů surovin.

Při zpracovávání tohoto návrhu jsme narazili na jeden problém, není výlučně gastronomický, ale je jím protkána vlastně každá oblast fungování ZOO Praha. Tímto problémem je neexistující společná, takřka jíc firemní grafika. Existují zde vedle sebe doživající grafika Cihlářova a pomalu se rodící, dosud bohužel neucelená grafika nová. Proto se při ztvárnění a plánování podoby Restaurace Daha nechceme pouštět do návrhu jídelního lístku a podobných součástí výtvarného ztvárnění restaurace, které by nemuseli konvenovat plánům ZOO Praha.

Pro nabídku pokrmů i nápojů bychom chtěli použít výtvarně neutrální boarding. Jeho podoba, alespoň tak to plánuji, by byla společná všem podnikům uvnitř zahrady, které provozují. Pokud v této soutěži uspějí, budete se pravděpodobně setkávat s následujícím boardingem.



Kombinace rukopisu a fotografie reprezentuje spojení moderní technologie a precizní lidské práce

Na následujících vizualizacích chceme ukázat, že do podoby nabídkových boardů je promítnuto i pojetí restaurace. Jednoduché linie moderních technologií a čistota skla a nerezů na jedné straně a práce personálu na straně druhé.

Jídelní lístek Restaurace Daha

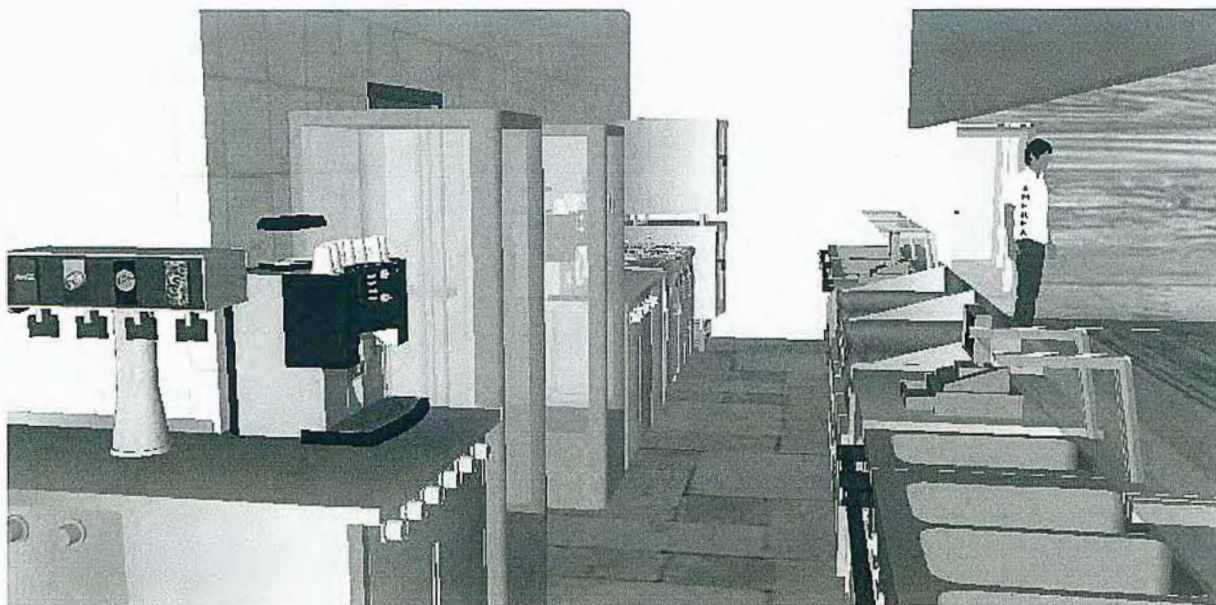
Polévky a hlavní jídla

Čočková polévka se špenátem ochucená koriandrem a římským kmínem Palak & Dal Shorba	45,-
Kuře grilované na jehle marinované v jogurtu s kořením tandoori masala Chicken Tikka	95,-
Mleté kuřecí prso na jehle s exotickým kořením, tomaty, paprikou a cibulko Chicken Seekh	95,-
Kousky šťavnatého kuřecího masa na jehle, marinované v omáčce Teriyaky Chicken Teriyaki	95,-
Kuličky z mleté cizrny s petrželkou, cibulkou, česnekem a římským kmínem Falafel	95,-
Červená čočka s čerstvými rajčaty, cibulí a indickým kořením Dal Tarka	95,-
Hlavičky mini žampionů na špízu připravené na přepuštěném másle ghí	85,-
Zeleninový špíz s cherry rajčátky, lilkem, cuketou a čerstvými bylinkami	85,-
Pakora/ kousky čerstvé zeleniny obalené v kari těstíčku se semínky černé cibule brokolice, karotka, brambory, květák	89,-

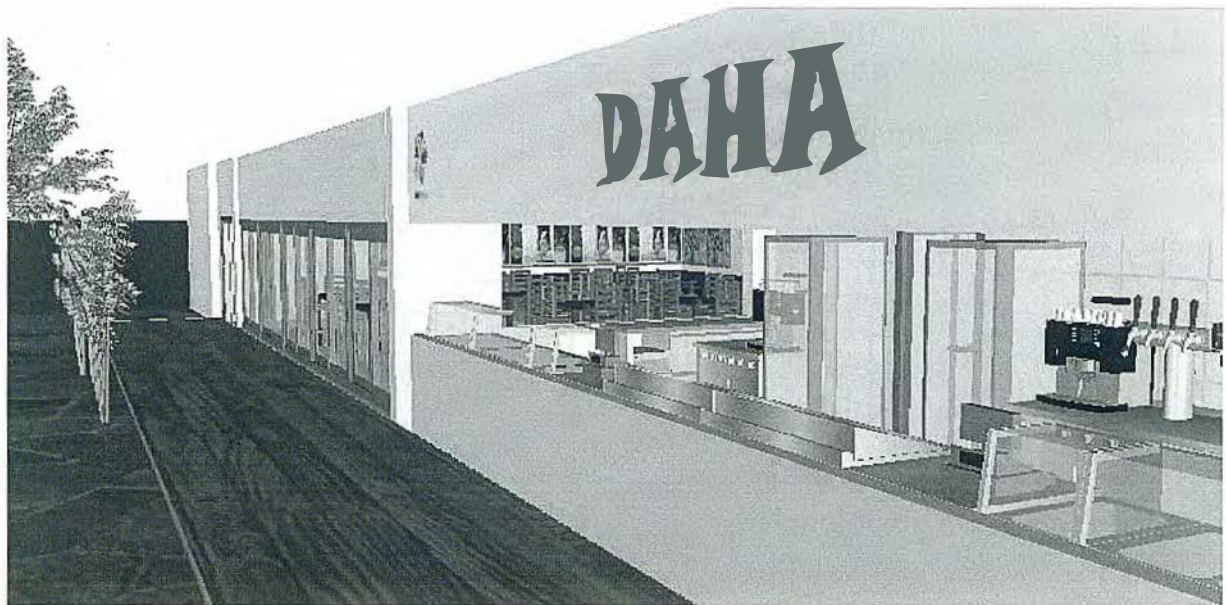
Saláty

Raita/ malé kousky okurek, tomat a červené cibulky v kořeněném jogurtu s lístky čerstvého koriandru	55,-
Tabouleh/ čerstvá tomata, plochá petržel, kuskus, cibulka, citrónová šťáva	65,-
Tzatziky/ okurky s česnekem, citrónem, olivovým olejem, koprem a mátou v hustém řeckém jogurtu	65,-
Mrkvový salát s ananasem/ a citrónovou šťávou	55,-
Jihoamerická salát/ verze mrkvového salátu s čerstvou pomerančovou šťávou	65,-

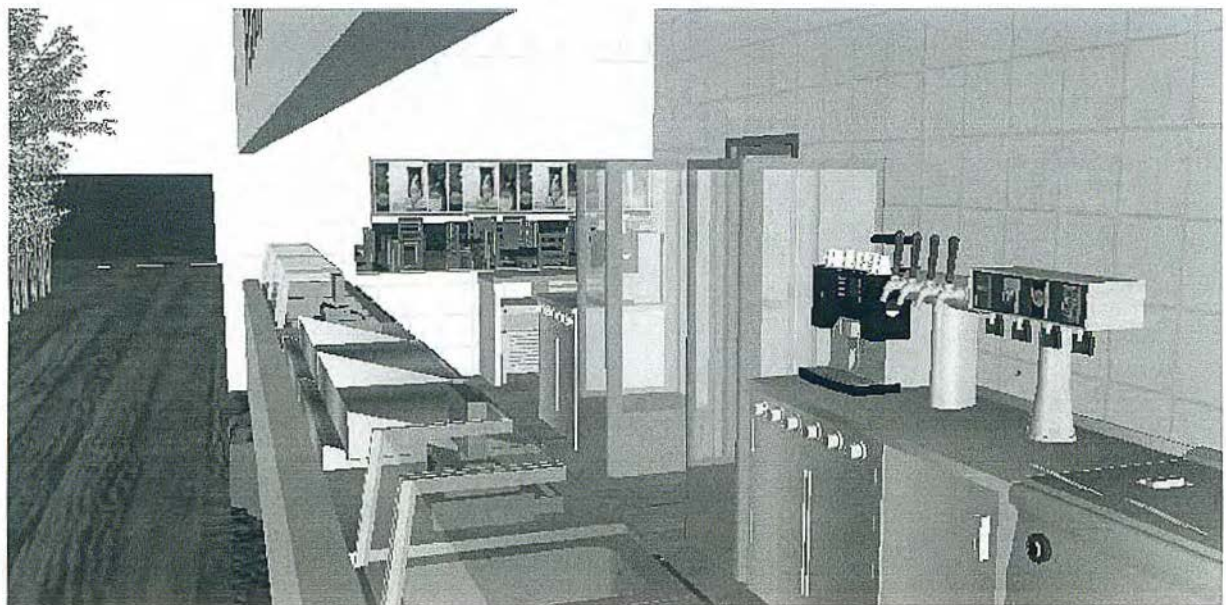
Nabídka restaurace bude obměňována dle sezónních surovin



Dostatečný manipulační prostor mezi výdejní linií postmixem a varnými technologiemi



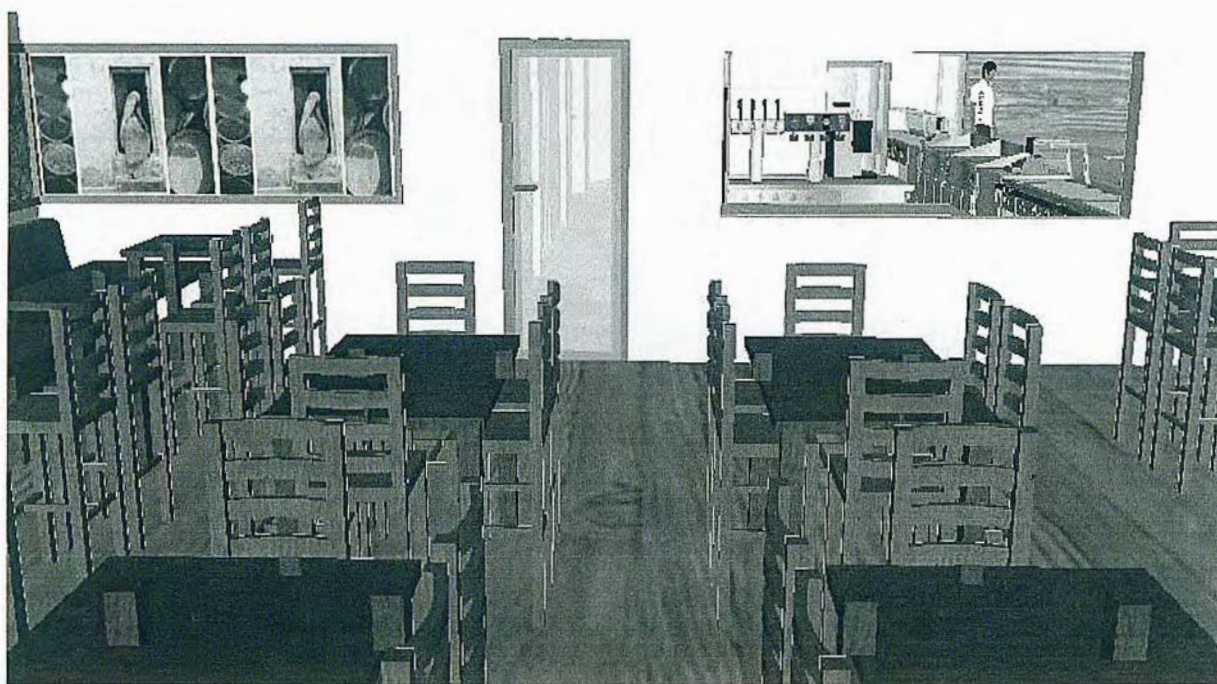
Sezónní výdejní linie s ohřevnými vanami a grily



K pípě a postmixu je přístup od obou pokladen



Bez monstrózního mrazáku na zmrzlinu a rotujících kuřat působí prostor výdeje uceleně a homogenně.



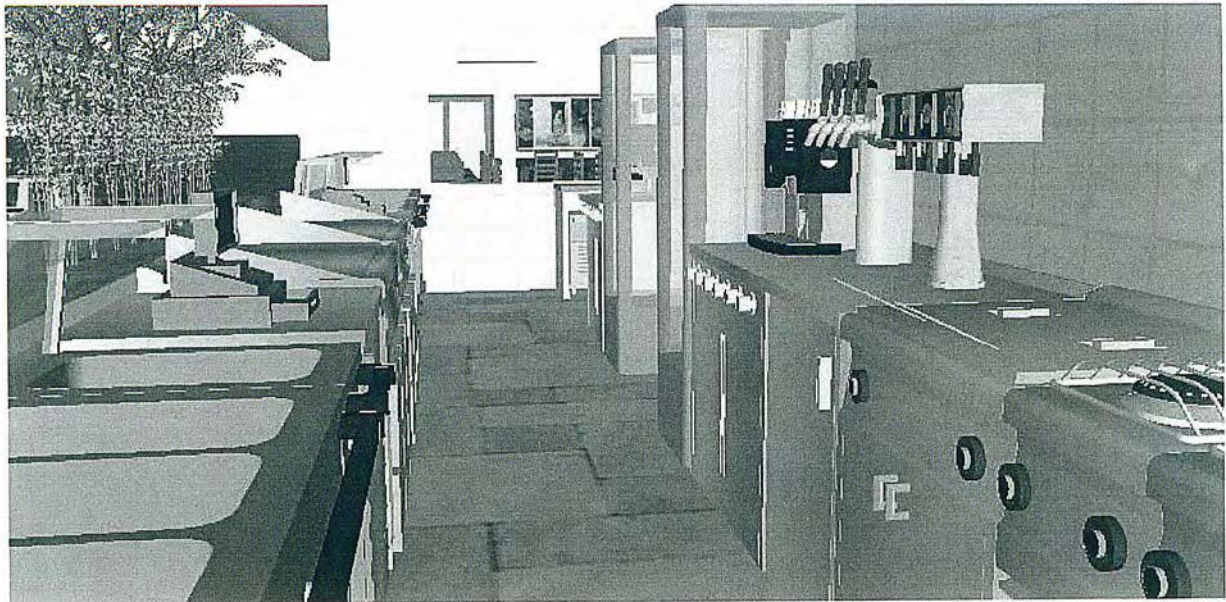
Na výdej vidí i zákazníci uvnitř restaurace. Mimosezónní výdejní alternativa.



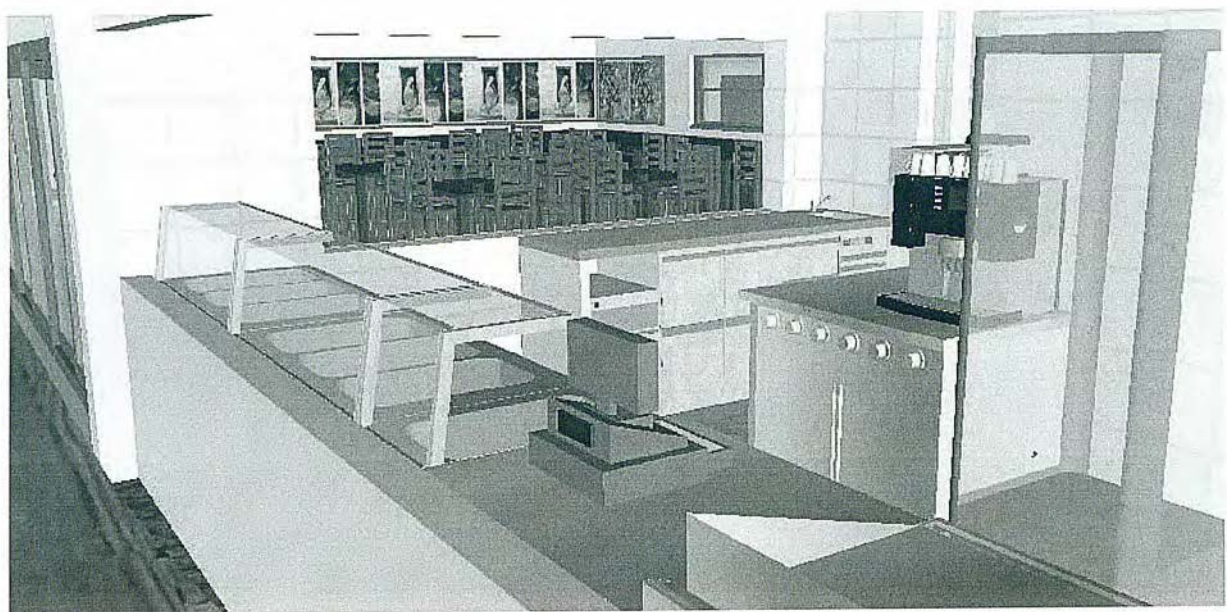
Slunečníky v tradiční indické barvě.



Grily jsou situovány uprostřed, výdejní vitríny po okrajích



Za zády obsluhy jsou prodejní chladnice na saláty a zákusky



Sezónní výdejní linie s ohřevnými vanami a grily



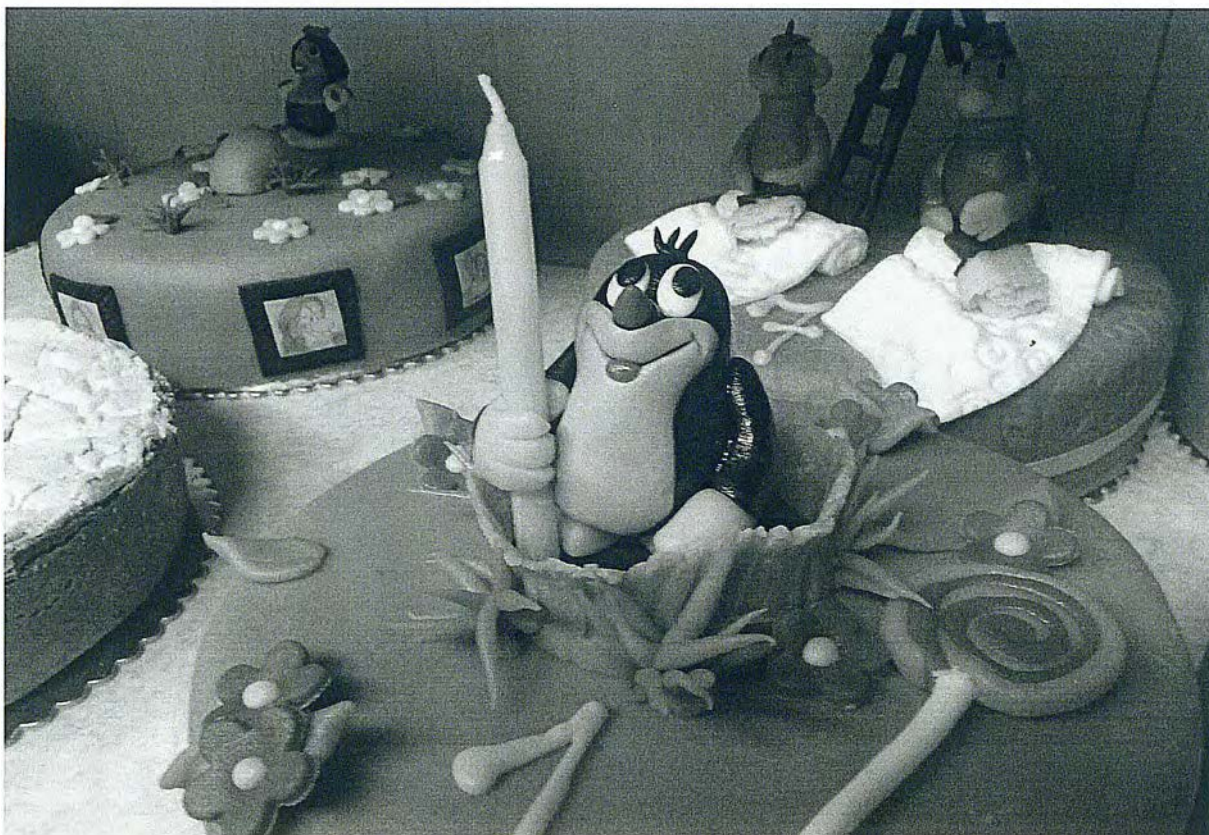
Mytí nádobí s myčkou

Tak, jako jsem zmínil Den děkování V Oboře, měl bych to samé učinit i nyní, když píšu o záměrech v Restauraci Doha. Neučiním tak. Nedělám to z nedostatku nápadů nebo proto, abych se vzepřel požadavkům na tento návrh. Chtěl bych totiž v této souvislosti zmínit ne akci jednorázovou, nýbrž stálou.

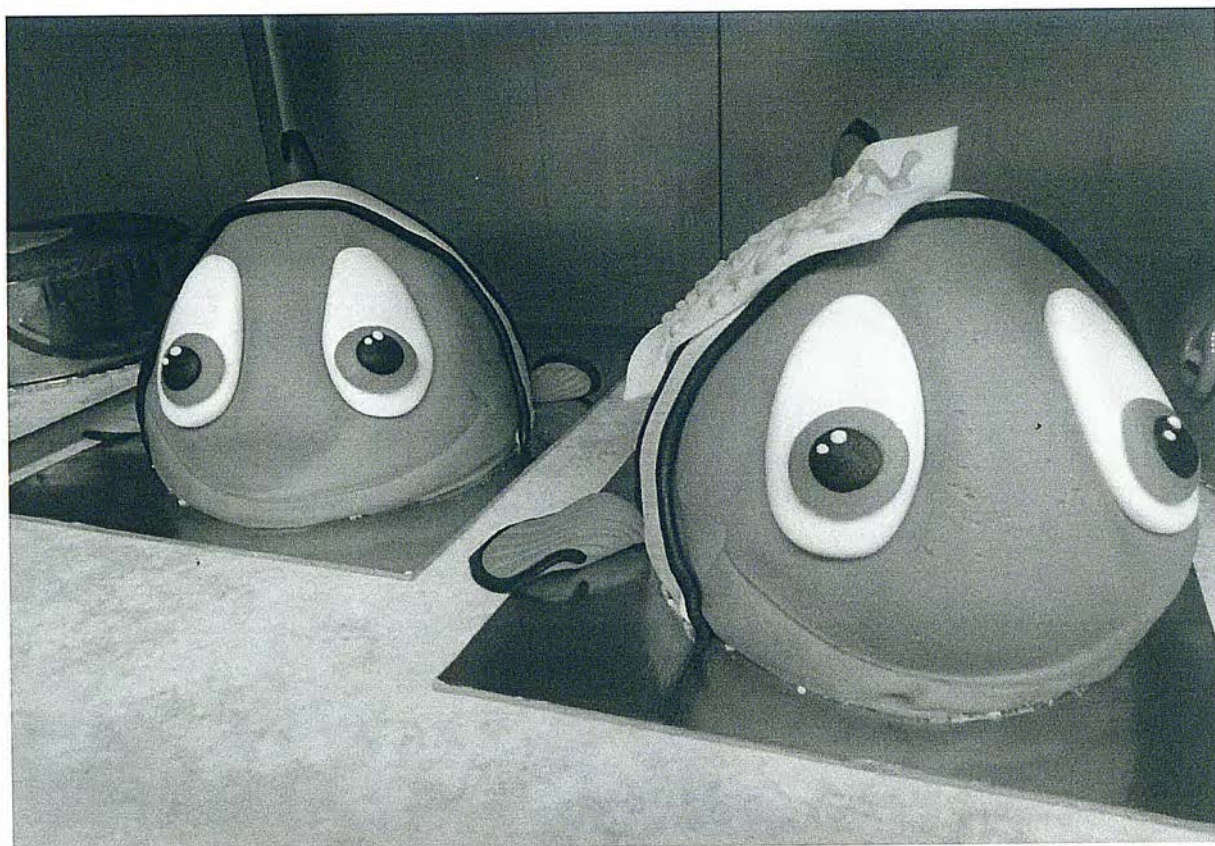
A sice: dětské oslavy narozenin. Stejně jako v jiných restauracích, bych chtěl na terase i v interiéru zbudovat dětský koutek. Dětská jídla i dětské porce jsou samozřejmostí. To je však stále málo. Oslavit své narozeniny v zoo a spojit je například s prohlídkou zoo musí být snem každého dítěte. Chtěli bychom pro takové oslavence pořádat oslavy *na klíč*. V tomto ohledu bych jistě využil sesterského podniku, Erhartovy cukrárny. Dětské dorty jsou velmi žádaným artiklem a jsem přesvědčen, že je cukrárna umí upéct a ozdobit úžasným způsobem. Rodičům odpadnou starosti s přípravou a následným úklidem. Děti budou nadšené z oslavy v zoo a zoo možná získá svého dalšího obdivovatele a třeba i celoživotního pravidelného návštěvníka. Propagace by mohla probíhat v provozovnách Erhartovy cukrárny i na stránkách zoopraha.cz



Barbie k „sežrání“ z Erhartovy cukrárny



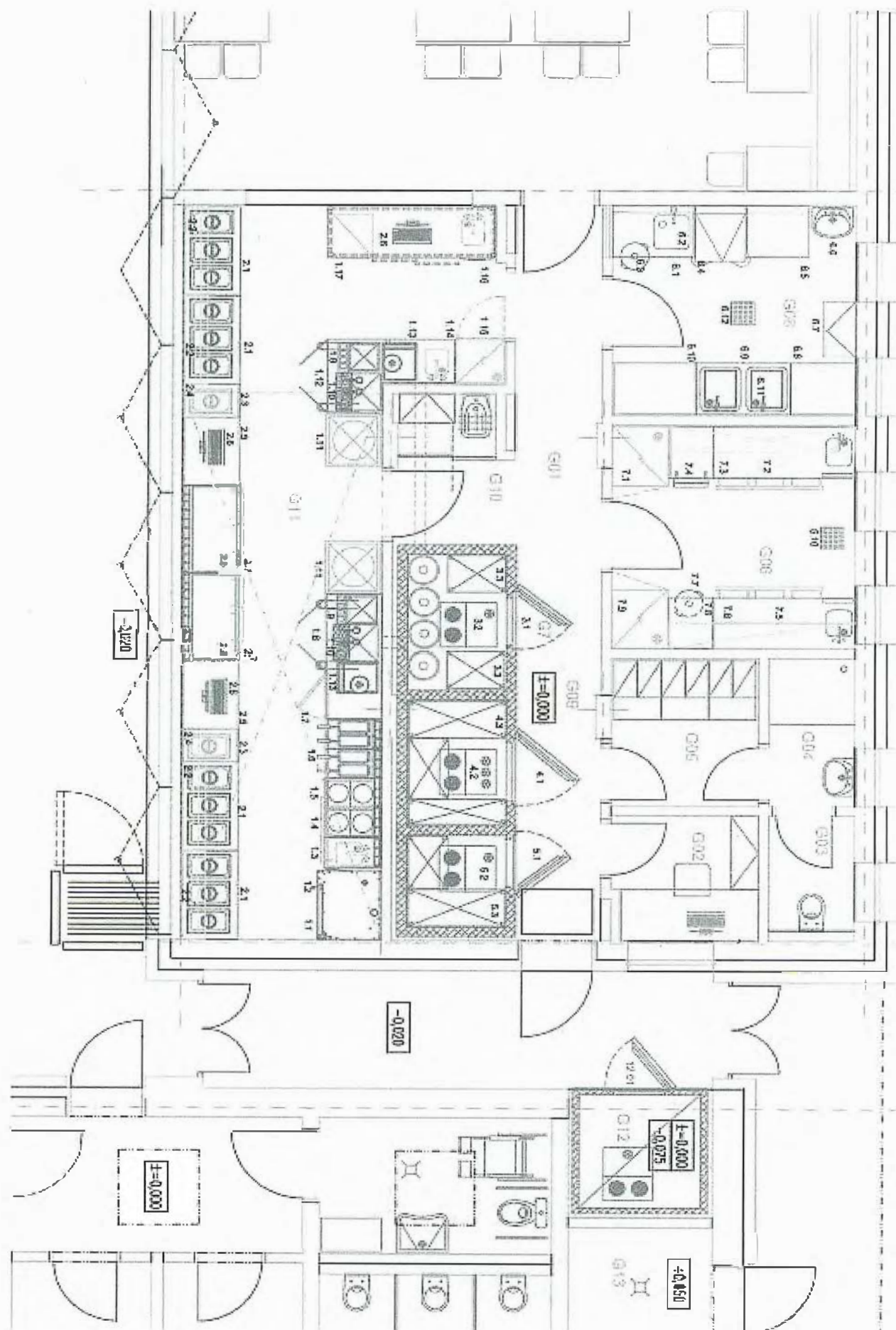


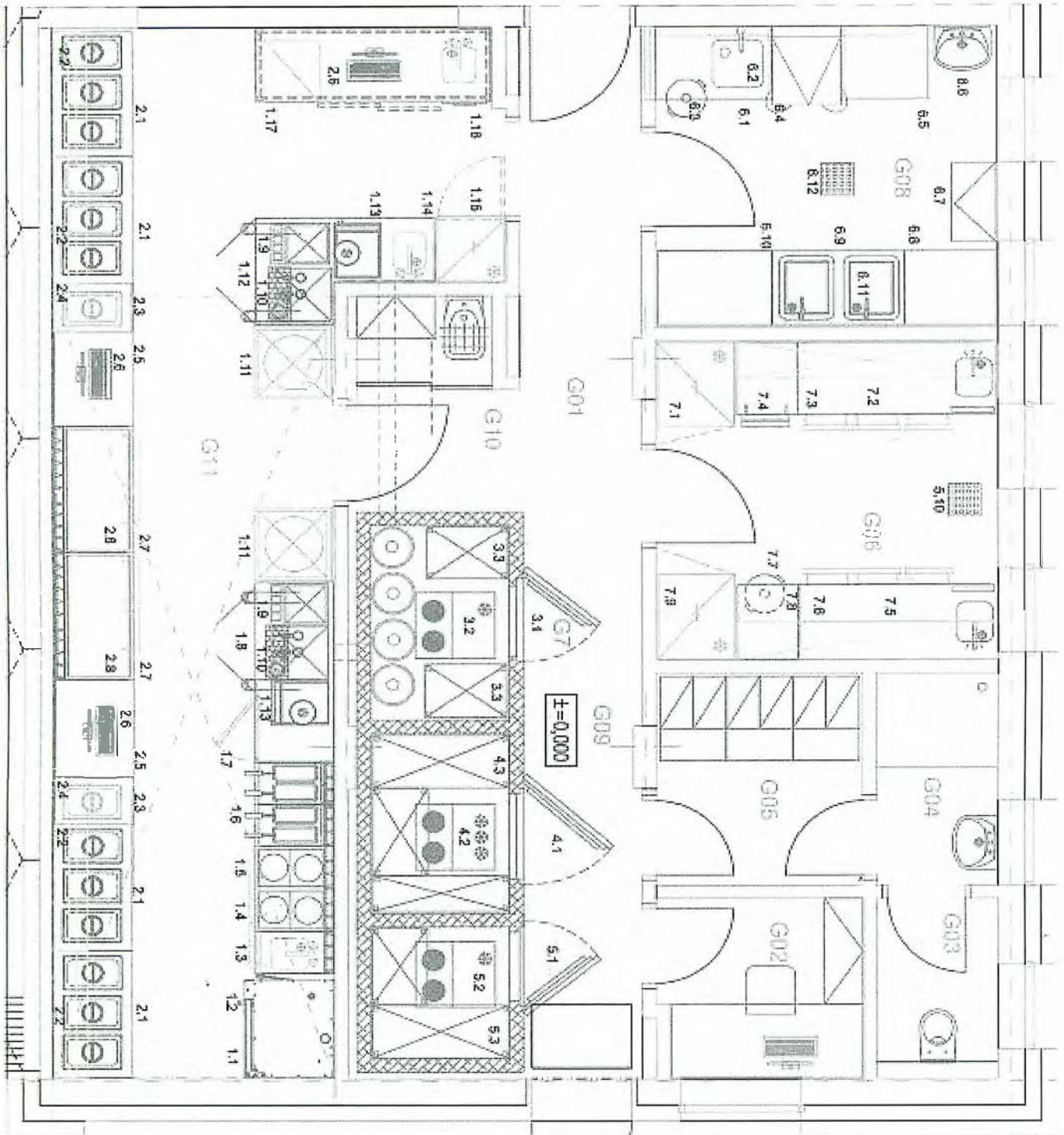


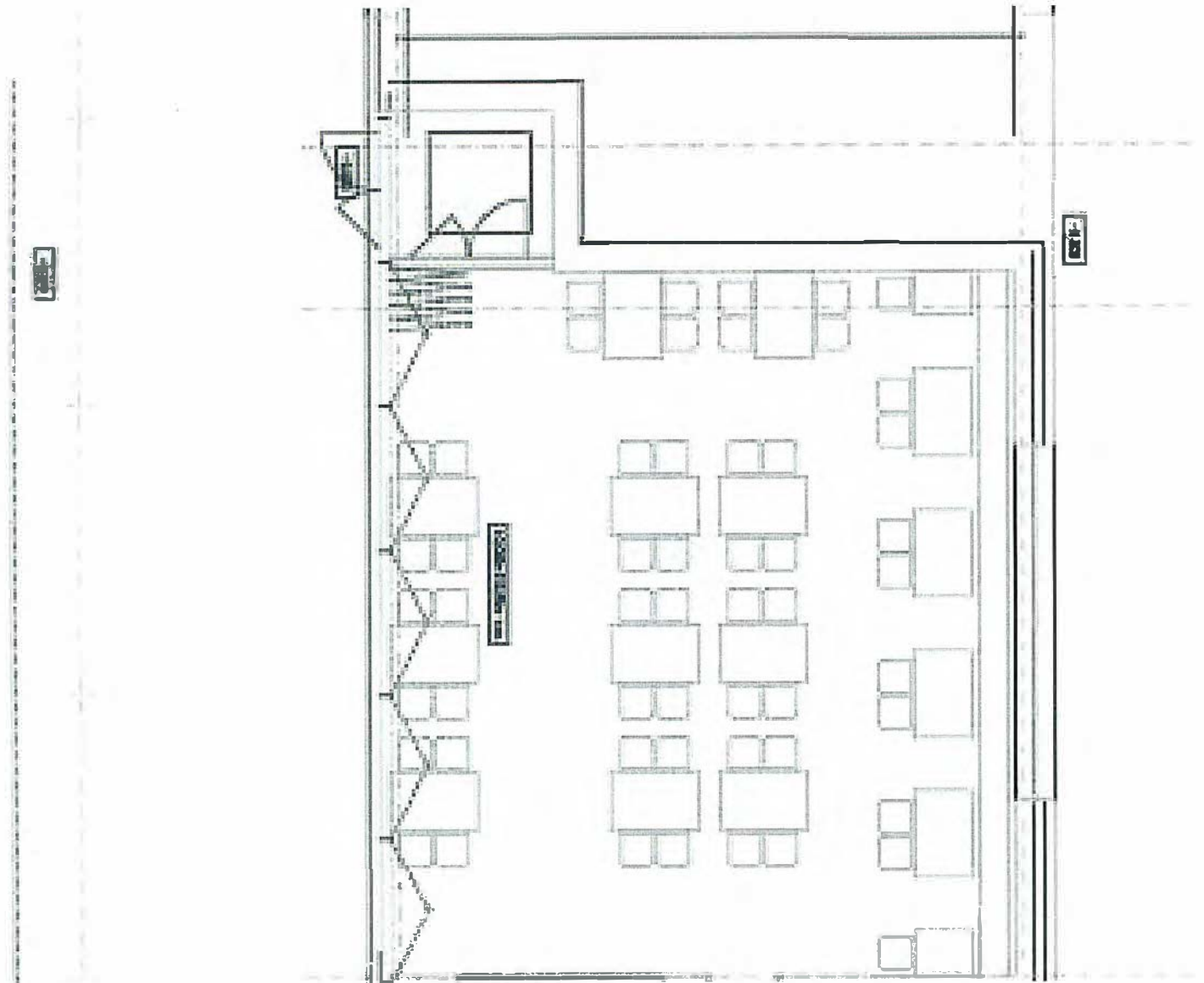


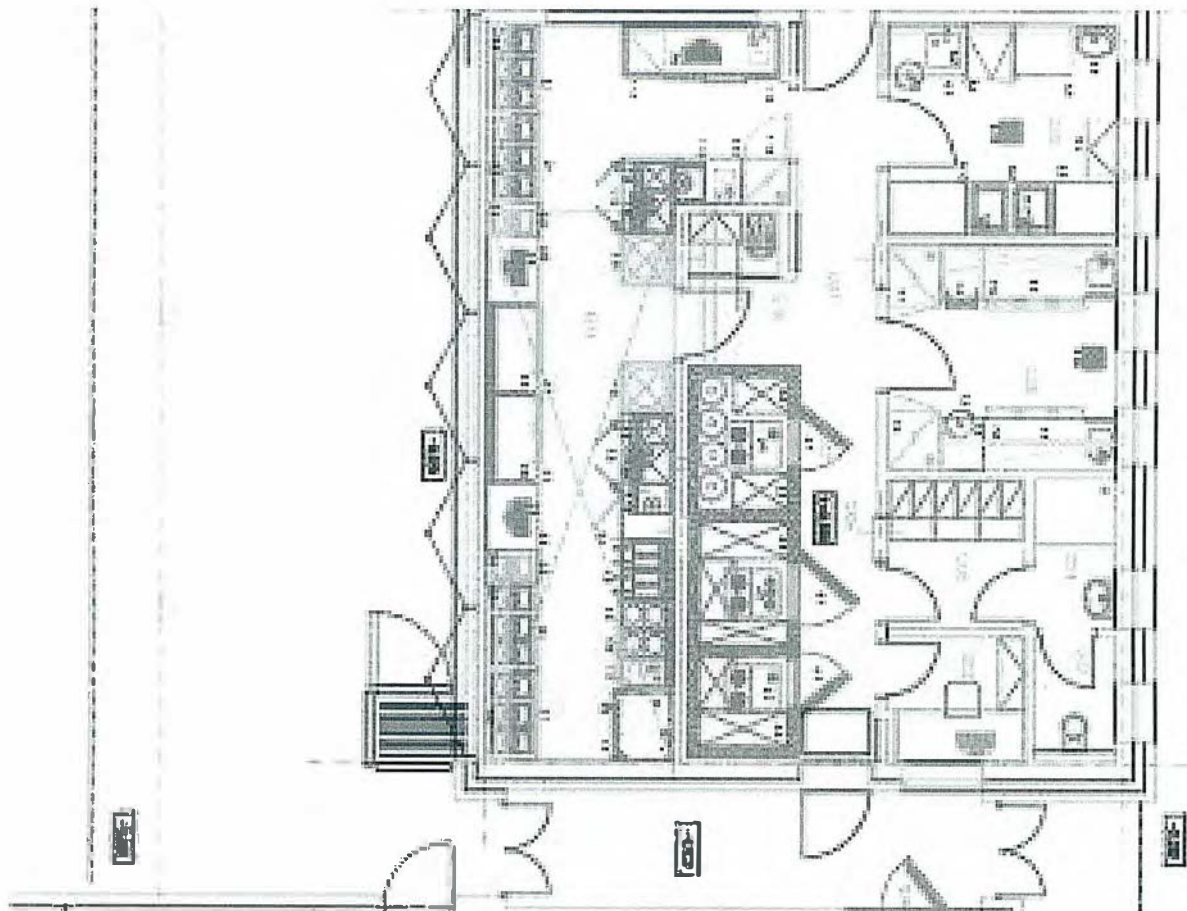
Tento i předchozí dorty umíme pro děti upéct a nazdobit.

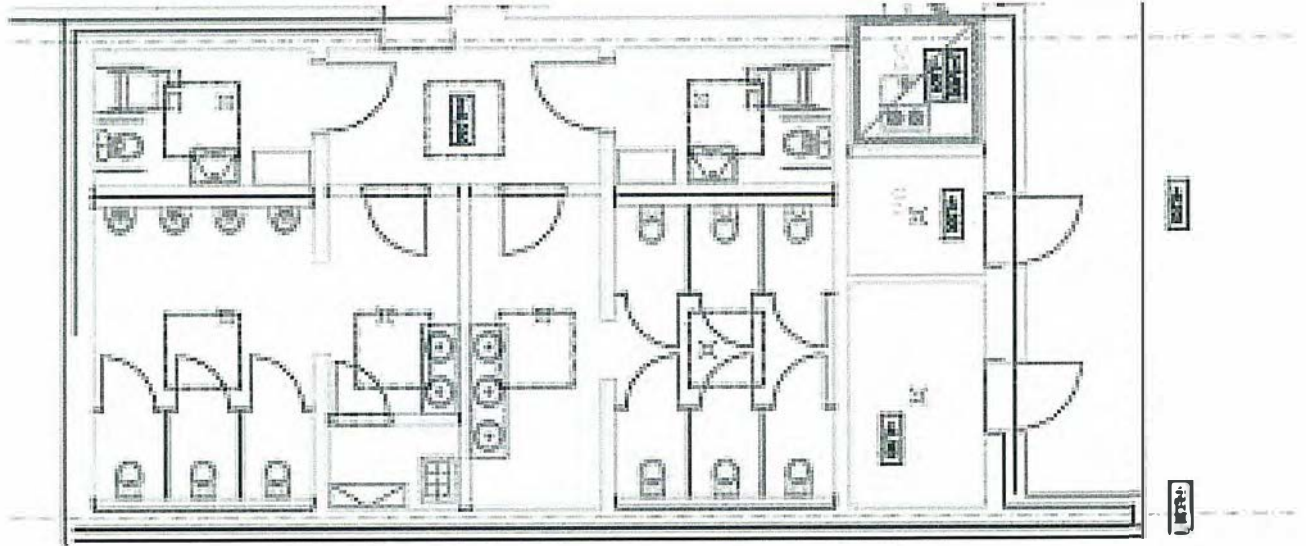
Na následujících stránkách předkládám alternativní projekt varny, připraven a prostoru výdeje Restaurace Daha. Ve formátu .pdf je uložen i na přiloženém USB flashdisku. Ve složce JPG DAHA naleznete cenovou nabídku na vybavení kuchyně technologiemi. Toto technologické vybavení nechá vzniknout plnohodnotnou, tvůrčímu duch přátelskou kuchyni, která umožní dělat gastronomii dobře.











Číslo	Název	Popis
1	Bar	Bar s 4 stoly a 8 stoly
2	Stoly	Stoly 120x120 cm
3	Stoly	Stoly 120x120 cm
4	Stoly	Stoly 120x120 cm
5	Stoly	Stoly 120x120 cm
6	Stoly	Stoly 120x120 cm
7	Stoly	Stoly 120x120 cm
8	Stoly	Stoly 120x120 cm
9	Stoly	Stoly 120x120 cm
10	Stoly	Stoly 120x120 cm
11	Stoly	Stoly 120x120 cm
12	Stoly	Stoly 120x120 cm
13	Stoly	Stoly 120x120 cm
14	Stoly	Stoly 120x120 cm
15	Stoly	Stoly 120x120 cm
16	Stoly	Stoly 120x120 cm
17	Stoly	Stoly 120x120 cm
18	Stoly	Stoly 120x120 cm
19	Stoly	Stoly 120x120 cm
20	Stoly	Stoly 120x120 cm
21	Stoly	Stoly 120x120 cm
22	Stoly	Stoly 120x120 cm
23	Stoly	Stoly 120x120 cm
24	Stoly	Stoly 120x120 cm
25	Stoly	Stoly 120x120 cm
26	Stoly	Stoly 120x120 cm
27	Stoly	Stoly 120x120 cm
28	Stoly	Stoly 120x120 cm
29	Stoly	Stoly 120x120 cm
30	Stoly	Stoly 120x120 cm
31	Stoly	Stoly 120x120 cm
32	Stoly	Stoly 120x120 cm
33	Stoly	Stoly 120x120 cm
34	Stoly	Stoly 120x120 cm
35	Stoly	Stoly 120x120 cm
36	Stoly	Stoly 120x120 cm
37	Stoly	Stoly 120x120 cm
38	Stoly	Stoly 120x120 cm
39	Stoly	Stoly 120x120 cm
40	Stoly	Stoly 120x120 cm
41	Stoly	Stoly 120x120 cm
42	Stoly	Stoly 120x120 cm
43	Stoly	Stoly 120x120 cm
44	Stoly	Stoly 120x120 cm
45	Stoly	Stoly 120x120 cm
46	Stoly	Stoly 120x120 cm
47	Stoly	Stoly 120x120 cm
48	Stoly	Stoly 120x120 cm
49	Stoly	Stoly 120x120 cm
50	Stoly	Stoly 120x120 cm

Prostory pro přípravu pokrmů, jejich šokové zmrazování a vakuování, které jsou požadovány podmínkami této soutěže, ukazují na následujících fotografiích. Nachází se v Kodaňské ulici č.5, v Praze 10, v prostorách jejichž jsem vlastníkem. Stejně tak disponuji transportními termoboxy a automobily schopnými transportu termoboxů.



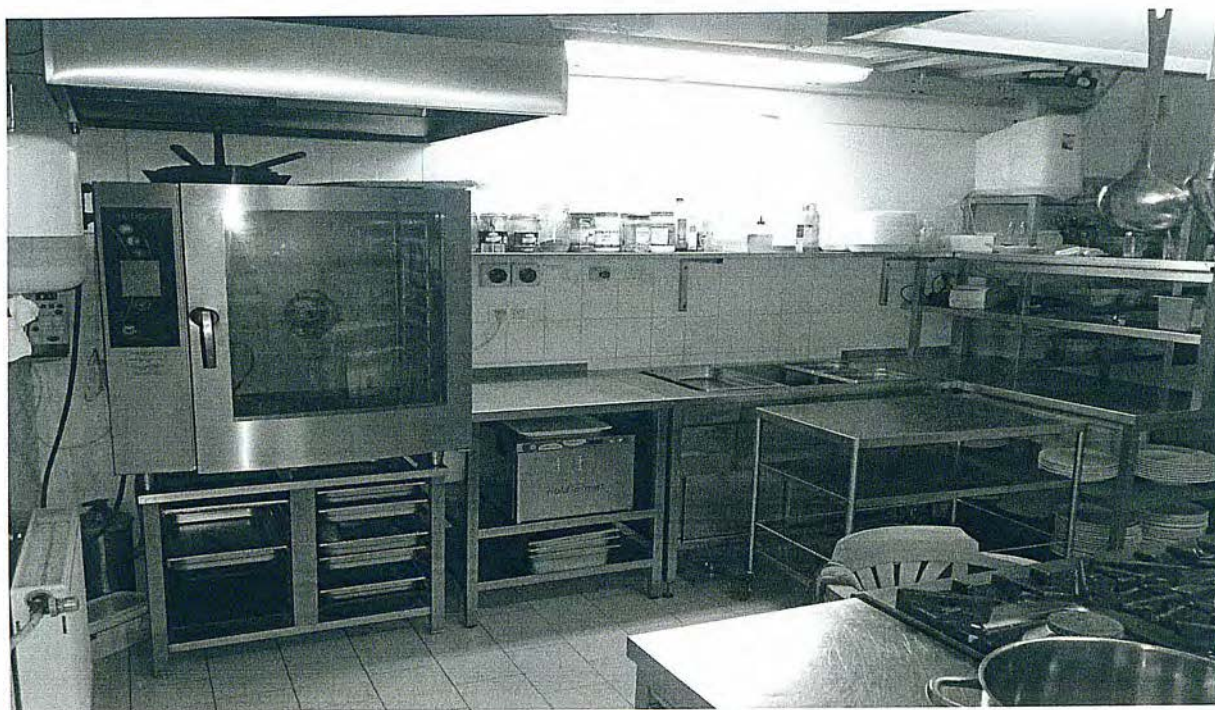
Kuchyně Kodaňská 5, Praha 10



Připravna masa. Kuchyně Kodaňská 5, Praha 10



Varný blok. Kuchyně Kodaňská 5, Praha 10



Varna je plně vybavená. Kuchyně Kodaňská 5, Praha 10



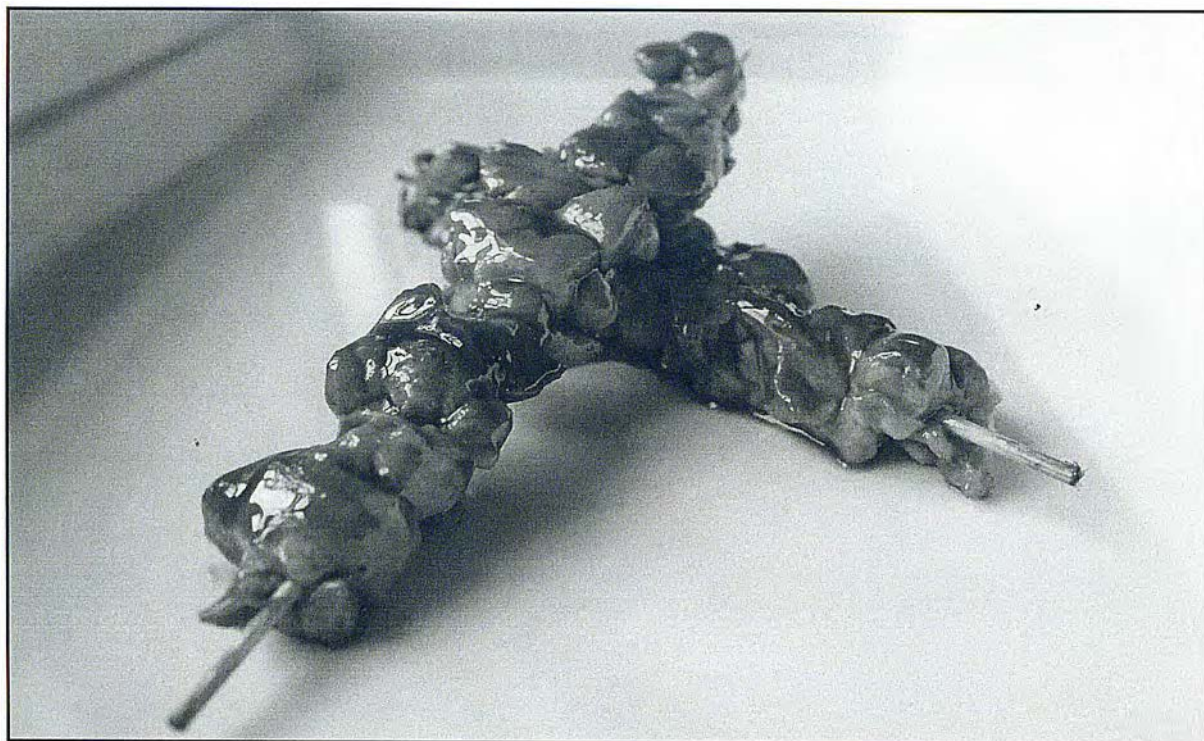
Kuchyně Kodaňská 5, Praha 10

Fotogalerie – sortiment Restaurace

Daha



Takto vakuované si budeme špízy sami připravovat podle originálních receptur



Teriyaki – kuřecí stehna marinovaná v sójové omáče na bambusové jehle



Vegetariánská zeleninová směs s hořčičným semínkem, lusky a cibulkou



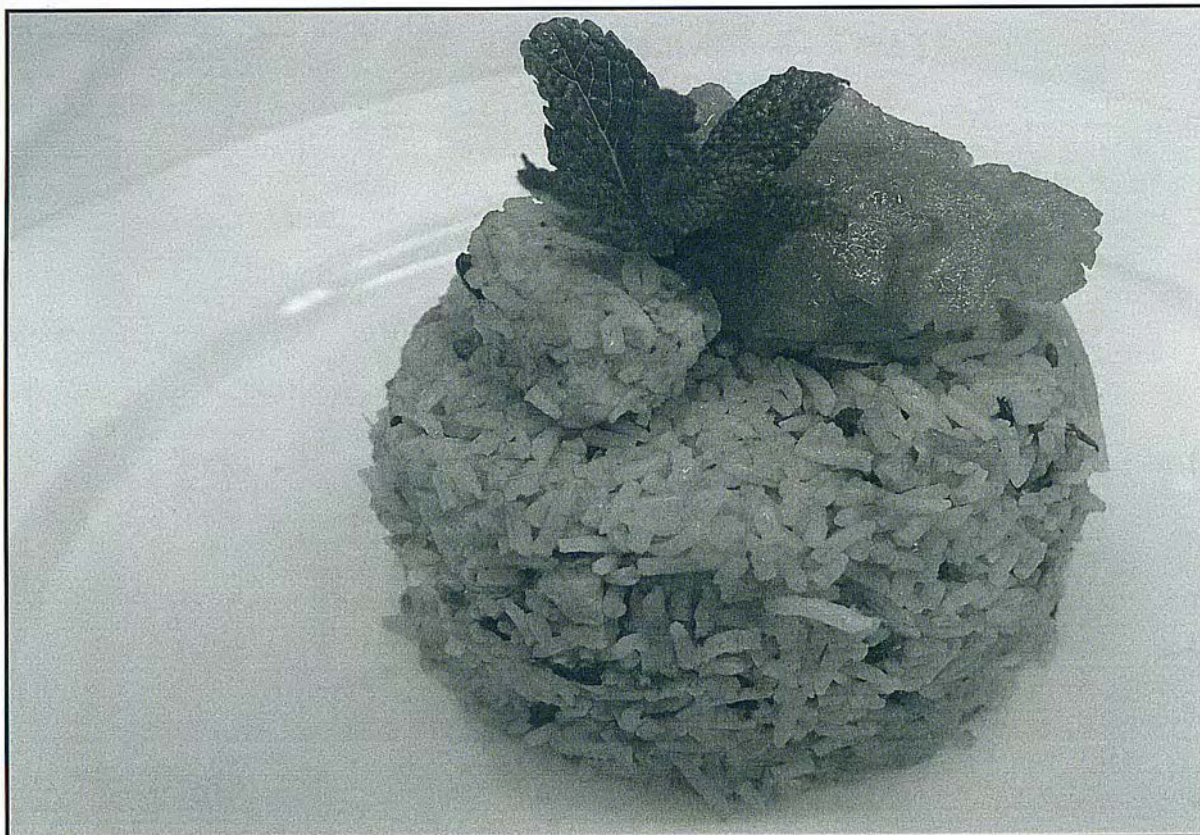
Různé druhy zeleninových špízů /bramborový, zeleninový, žampionový/



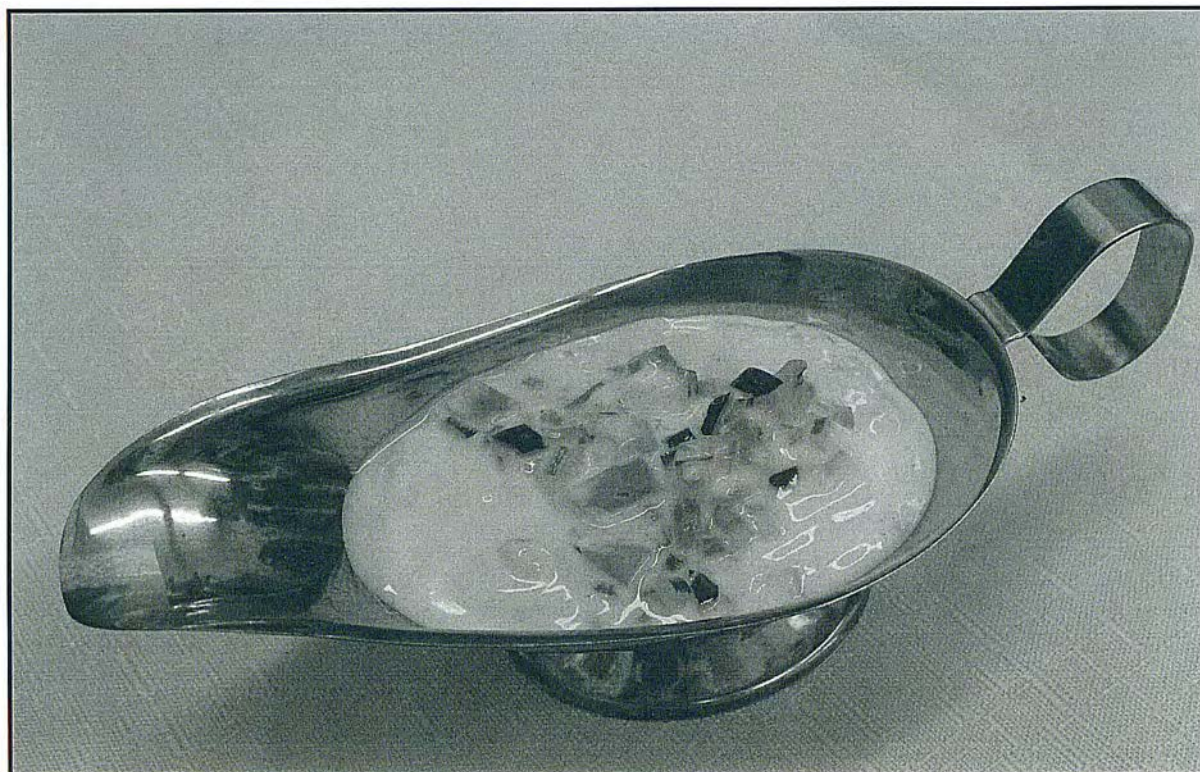
Chicken tikka /kuřecí marinované v jogurtu s kořením tandoori masala



Chicken seekh/ mleté kuřecí maso s exotickým kořením/, připravené na jehle



Murg Biryani / dlouhozrná rýže s kuřecím masem a zeleninou



Raita / malé kousky okurek, tomat a červené cibulky v kořeněném jogurtu s lístky čerstvého koriandru

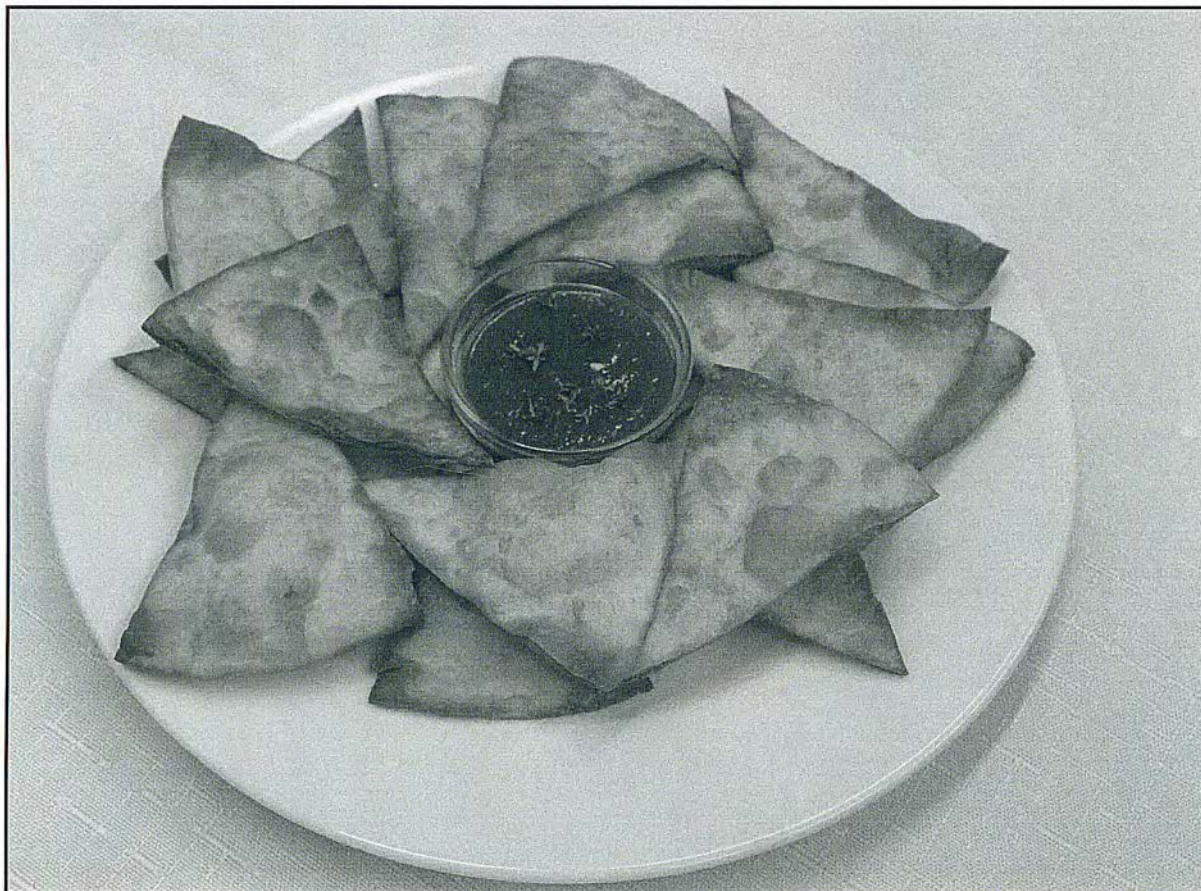
Fotogalerie – sortiment občerstvení V Oboře



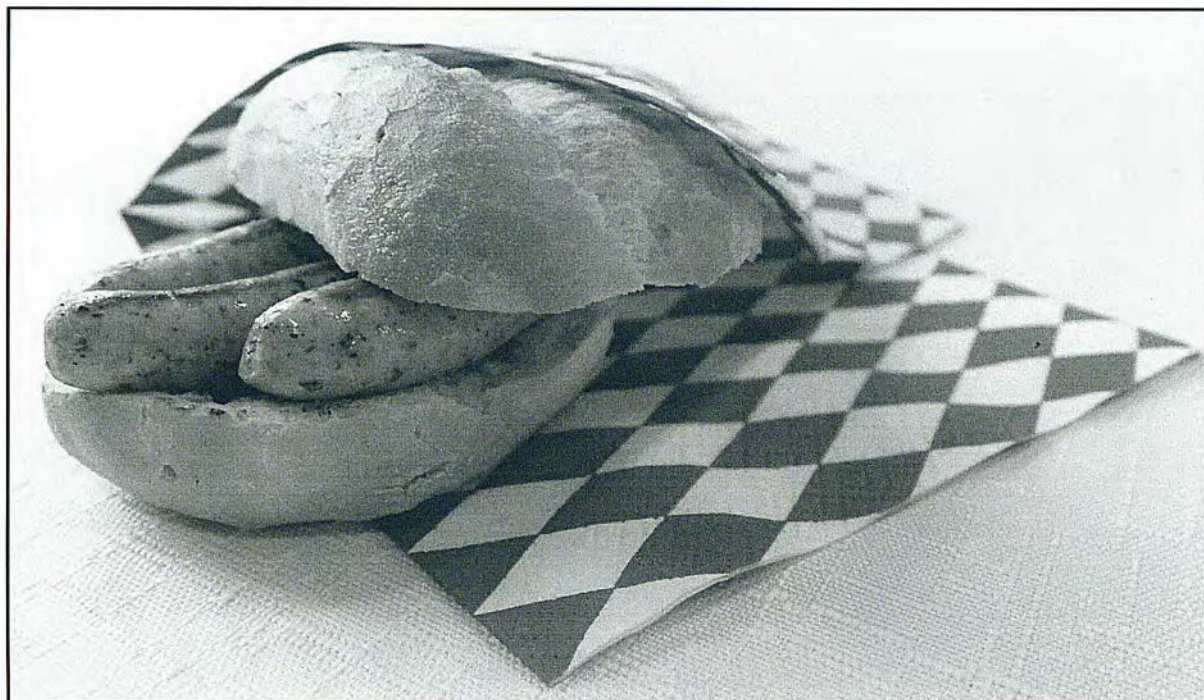
Smažená kuřecí stehna v tortille



Kukuřičné Nachos v různých příchutích s pikantní salsou



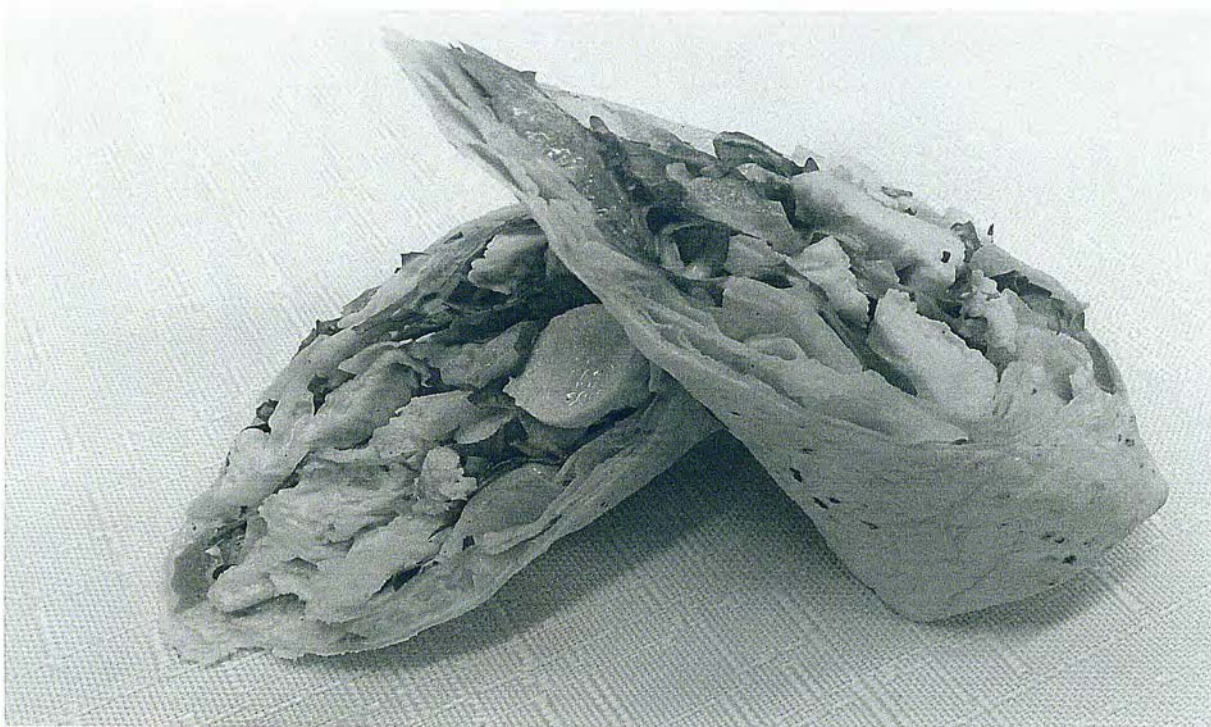
Domácí pšeničné nachos s omáčkou taco



Grilované miniklobásky v rozpečené housce



Smažené bramborové spirály



Krůtí wrap se zeleninou

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm.]				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			Znětkovaná voda	Poznámka
				š.	hl.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN		
G01 CHODBA																		
xx.xx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1			-	-							
G02 KANCELÁŘ																		
xx.xx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1			-	-							
G03 WC																		
..xxx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1			-	-							
G04 PŘEDSÍŇKA WC																		
xx.xx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1			-	-							
G05 SAUNA																		
xx.xx		Vybavení místnosti není součástí projektu gastro	Vybavení místnosti není součástí projektu gastro				1			-	-							
G06 PŘIPRAVNA																		
06.01	ostatní technologie	Chladicí skříň	Tříseková chladicí skříň, objem 2387l, vyrobeno z PUR panelů, společný stropní agregát	2100	800	2530	1	1,3		1,3	-							
06.02	nerez	Pracovní stůl, umyvadlo, bezdotyková baterie	Pracovní stůl, vlevo zabudované nerezové umyvadlo na ruce včetně elektronicky ovládané bezdotykové baterie, spodní prostor volný pro nádobu na odpad, zadní+levý lem	1000	800	900	1	0,01		0,01	-			•	•	•		10W/24V, připojovací armatura k baterii a umyvátku je součástí dodávky gastru
06.03	nerez	Police	Celonerezová nástěnná police dvoupatrová	600	300	600	1			-	-							
05.04	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, pětistolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1			-	-							Dodávka provozovatele
06.05	nerez	Pracovní stůl, dřež, police	Pracovní stůl, vpravo dřež 800x500, spodní police, zadní+pravá ostrůvková stěna 350mm	1100	700	900	1			-	-					•		připojovací armatura ke dřezi je součástí dodávky gastru
06.06	ostatní technologie	Tlaková sprcha	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem				1			-	-			•	•			připojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastru
06.07	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzavěťou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzavěťou	300	300		1			-	-					•		Dodávka stavby/ZTI
06.08	nerez	Pracovní stůl, zásuvkový blok	Pracovní stůl, vlevo zásuvkový blok (3 zásuvky + zámek), spodní police, 6 nohou, zadní+levý lem	2000	700	900	1			-	-							
06.09	ostatní technologie	Stolní kráječ zeleniny	Celokovový krouhač zeleniny, celokovové krájecí disky, Nerezový blok motoru, Magnetická bezpečnostní pojistka páky i víka. Kruhový plnicí otvor Ø 6cm, rychlost 375 ot./min. Výkon až 80 kg/hod. Váha 15 kg.	220	320	650	1	0,5		0,5	-							
06.10	nerez	Police	Celonerezová nástěnná police dvoupatrová	1000	300	600	2			-	-							
G07 SKLAD NAPOJŮ																		
07.01	ostatní technologie	Regál	Skladový regál čtyřpolicový – komaxit	1000	500	1800	1			-	-							
G08 UMYVARNA STOLNÍHO NADOBÍ																		
08.01	nerez	Umyvadlo s batérií – II. ETAPA	Celonerezové nástěnné umyvadlo včetně mechanicky ovládané bezdotykové baterie (kolonové ovládní), nerezové zaskřítení – II. ETAPA	400	400	400	1			-	-			•	•	•		II. ETAPA připojovací armatura k batérii a umyvátku je součástí dodávky gastru
08.02	Provozovatel	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška – II. ETAPA	Pojízdná nádoba na odpad, pětistolová výška – II. ETAPA				1			-	-							II. ETAPA dodávka provozovatele
08.03	nerez	Regál – II. ETAPA	Celonerezový skladový regál čtyřpolicový – II. ETAPA	800	700	1800	1			-	-							II. ETAPA
08.04	nerez	Pracovní stůl, dřež – II. ETAPA	Pracovní stůl, vpravo dřež 400x300 pro lis desky, spodní prostor volný pro nůžku a nečistoty na odpad, zadní ostrůvková stěna 350mm, levý lem – II. ETAPA	1700	700	900	1			-	-					•		II. ETAPA připojovací armatura ke dřezi je součástí dodávky gastru
08.05	ostatní technologie	Tlaková sprcha – II. ETAPA	Tlaková oplachová sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem – II. ETAPA				1			-	-			•	•			II. ETAPA připojovací armatura k baterii je součástí dodávky gastru
08.06	Stavba/ZTI	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzavěťou	Kompletní nerezová podlahová vana s roštem a protizápachovou uzavěťou	300	300		1			-	-					•		Dodávka stavby/ZTI

Příloha č. 3

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka	
				š.	hl.	v.		příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN			
09.07	Provozovatel	Pojízdná nádobní na odpad, podstolová výška - II. ETAPA	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška - II. ETAPA				1			-	-							II. ETAPA dle stavby/provozovatele	
06.08	mycí	Myčka podstolová na nádobí výkon až 77košů/hod. koš 500x500mm, dvoupříústové provedení - II. ETAPA	Myčka podstolová - s možností použití myčka sklenic, myčka nádobí, myčka bistro, myčka příborů. Individuální možnosti výbavy Energy, Cool, ReTemp, zabudovaný změkčovač vody, teoretický výkon až 77 košů/hod. dle provedení, koš 500x500mm, teplota při mytí: 40-65°C, teplota při oplachování: 40-65°C dle provedení, spotřeba vody na 1 mycí cyklus - 24l, dvoupříústové provedení, ovládané jedním tlačítkem s barevnou signalizací, tři základní mycí programy s názornými symboly umývaného nádobí + speciální programy, regulace tlaku mycího čerpadla pro každý program zvlášť, zabudované tlakovací zařízení pro mycí i oplachový prostředek, odpadní čerpadlo, samočističící program, včetně integrovaného zásobníku a dávkovače mycího a oplachového prostředku - II. ETAPA	600	637 (1068)	810	1		7,9		7,9								II. ETAPA
G09 SKLAD CHLAZENÝCH A MRAZENÝCH POTRAVIN																			
09.01	ostatní technologie	Mrazicí box, včetně stropního agregátu	Mrazicí box, včetně stropního agregátu, zapuštěná podlaha - bezprahové provedení, box je součástí sestavy boxů, dveře 650mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvorem pro box	2000	1500	2600	1	1,5		1,5									
09.02	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu	1200	500	1800	2			-	-								
09.03	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu	800	500	1800	1			-	-								
09.04	ostatní technologie	Chladicí box, včetně stropního agregátu	Chladicí box, včetně stropního agregátu, bez podlahy, box je součástí sestavy boxů, dveře 800mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvorem pro box	1800	1500	2600	1	1		1									
09.05	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu	1300	500	1800	1			-	-								
09.06	nerez	Regál	Skladový regál do chladicího boxu	1200	500	1800	1			-	-								
09.07	ostatní technologie	Pojízdný stojan ke grilu	Pojízdný stojan ke grilu	737	762	1121	1			-	-								
09.08	ostatní technologie	Mrazicí box, včetně stropního agregátu	Mrazicí box, včetně stropního agregátu, zapuštěná podlaha - bezprahové provedení, box je součástí sestavy boxů, dveře 650mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně čelního vykrytí otvorem pro box	1500	1500	2600	1	1,5		1,5									
09.09	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu	700	500	1800	1			-	-								
09.10	nerez	Regál	Skladový regál do mrazicího boxu	1200	500	1800	1			-	-								
G10 ÚKLID																			
10.01	Stavba/ZTI	Výlevek stavební včetně nástěnné baterie	Výlevek stavební včetně nástěnné baterie				1			-	-			•	•	•		•	
10.02	Interier	Skříň na čisticí prostředky	Skříň na čisticí prostředky	700	400	1800	1			-	-								•

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]			ks	připojení elektro				připojení plvn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka
				š.	hl.	v.		přikon kW/ks 230V	přikon kW/ks 400V	přikon kW celkem 230V	přikon kW celkem 400V	přikon kW/ks	přikon kW celkem	SV	TV	odpad DN		
G11 VÝDEJ																		
11.01	termika	Elektrický rotační gril, dvojitý	Elektrický rotační gril, dvojitý, kapacita 64-80 kuřat, kombinace infra a oběhového způsobu ohřevu, zkrácení času až o 40% oproti klasickému způsobu grilování, elektronické ovládání a kontrola, volitelně pevná zadní stěna nebo průchozí model (dvěře na obou stranách), spínač otáčení, celkem 18 (2x 8) špižů pro 5 kuřat, 9 programovatelných varných cyklů, teplotní sonda, spodní část skříňové grilu má maximální teplotu 70 st. C, chladná zóna znemožňuje napékání odkapávaného tuku na sběrných nádobách, různé varianty špižů nebo košů, jednoduchý způsob čištění díky solistifikovanému uložení komponent	1032	759	2039	1		22,2	-	22,2	-						
11.02	nerez	Umyvadlo, bezdotyková baterie, zásobníky, koš	Celonerezové umyvadlo se zásobníky a košem na použité ručníky, elektronicky ovládaná bezdotyková baterie	550	550	1250	1	0,01		0,01	-	-	●	●	○		10W/24V, připojovací armatura k baterii a umývatku je součástí dodávky gastru	
11.03	termika	Udržovač hranolek	Elektrický udržovač hranolek, kapacita 5,7kg	441	819	1162	3	0,75		2,25	-	-						
11.04	termika	Elektrická fritéza 6 košová	Elektrická fritéza 6 košová, 3 dělené vany, kapacita 14l / vanu, objem náplně je o 40% nižší než u konvenčních fritéz o 20% snížená spotřeba oleje díky inovativní technologii prodloužená životnost oleje, monitorovací čidlo hladiny oleje automaticky doplní olej ze zásobníku, automatické upozornění při nutnosti filtrovat olej v jednotlivých vanách, 10 programovatelných varných cyklů pro sekci, nastavitelný proces přechodu do udržovacího stavu (snížená teplota oleje v době nečinnosti), 4 kolečka (2 brzděná)	1183	819	1162	1		51	-	51	-						
11.05	nerez	Chladicí stůl dvousekový, vana 5x GN1/4, krájecí deska	Chladicí stůl dvousekový - saládeto, 2x dvířka, v horní desce zabudovaný prostor pro 5x GN1/4, dělená nierolonová vyjímatelná krájecí deska v přední části stolu, zadní + levý lem, přední nerezový sokl	900	700	900	1	0,5		0,5	-	-						
11.06	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, posuvná dvířka, zadní+pravý lem, přední nerezový sokl	1100	700	900	1			-	-	-						
11.07	nerez	Skříňka	Celonerezová nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka	900	350	600	1			-	-	-						
11.08	nerez	Skříňka	Celonerezová nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka	1100	350	600	1			-	-	-						
11.09	nerez	Pracovní deska, konzole, umyvadlo, bezdotyková baterie, dřez, baterie	Nerezová pracovní deska na konzolách, vpravo dřez 300x300 včetně stojánkové baterie, vedle nerezové umyvadlo včetně elektronicky ovládané bezdotykové baterie, zadní lem, včetně kotvičích prvků	900	400	40	1	0,01		0,01	-	-	●	●	●		10W/24V, připojovací armatura k baterii a umývatku a dřezu je součástí dodávky gastru	
11.10	Převrzuvač	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška	Pojízdná nádoba na odpad, podstolová výška				1			-	-	-					Dodávka převrzuvače	
11.11	ostatní technologie	Mrazicí zmrzlinová vitrina	Mrazicí samostatně stojící zmrzlinová vitrina, 18 vaniček na zmrzlinu	1653	888	1328	1	1,45		1,45	-	-						
11.12	nerez	Pracovní stůl, police, zásobníky na kelímky	Pracovní stůl, spodní police, uprostřed zabudované 4 zásuvky na kelímky, příprava pro zabudování pokladního systému včetně pokladní zásuvky	1800	700	900	1			-	-	-						
11.13	podkladní pokladního systému	Pokladna, včetně pokladní zásuvky, displeje a počítače	Pokladna, včetně pokladní zásuvky, displeje a počítače				1			-	-	-					Dodávka dodavatele pokladního systému	
11.14	ostatní technologie	Výrobník ledové tříště	Stolní výrobek ledové tříště, 2x B1	400	500	690	1	0,9		0,9	-	-	●		10			
11.15	ostatní technologie	Výrobník hlava postmixu (7), střípáče neřezové připečené do požadavku architektky	Výrobník hlava postmixu (7), střípáče neřezové připečené do požadavku architektky	620	317	530	2			-	-	-					Dodávka výrobce hlavy	

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměr (mm)				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka
				š.	hl.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad ON		
11.16	losiční technologie	Výrobek nealkoholických nápojů + sody (postřih) 7 průtokové chlazení a směšování s CO2 umísťené pod pultem	Výrobek nealkoholických nápojů + sody (postřih) 7, průtokové chlazení a směšování s CO2 umísťené pod pultem				2	0,5		1	-	-	-	●	●		Dodávka dodávatele násto	
11.17	nerez	Mrazicí stůl třísekový	Mrazicí stůl třísekový, 3x dvířka, agregát vpravo, přední+pravý nerezový sokl	1830	700	900	1	0,5		0,5	-	-	-					
11.18	nerez	Pracovní deska	Nerezová pracovní deska včetně kotvicích prvků, příprava pro zabudování pokladního systému včetně pokladní zásuvky	300	700	40	1				-	-	-					
11.19	termika	Teplá udržovací a kynářská sňň	Pojízdná teplá skříň, 5 vsunů pro GN 2/1 hl. 100 mm, poloviční velikost, režim kynutí (27-60 °C), udržovací režim (60-99 °C), automatická kontrola vlhkosti od 10% do 90% relativní vlhkosti, nerez nádoba na vodu manuálně plněná s indikací nedostatečného množství, 5 časovačů pro sledování kvality produktu	705	805	955	1	2		2	-	-	-		●			
11.20	termika	Teplá vitrína	Kapacita : 3 vany pro 3x GN1/1 + 3x GN 1/3, halogenové osvětlení, infra ohřev v kombinaci s konvekčním ohřevem a s možností zvlhčování, možnost zvolit si ze 4-profilů čelního skla – zakřivené, rovné, vision a advantage, THERMA-VEC® systém – rovnoměrné rozložení tepla po vnitřním prostoru a udržování přesné a stabilní teploty pokrmů, využití tří různých způsobů ohřevu vnitřního prostoru: infra ohřev v horní části - slupčovitě řízený v 10 krocích, konvekční ohřev - obíhající vzduch s možností nastavení vlhkosti, kondukční ohřev - vstupem tepla ze spodní části vitríny do výstavních nádob, nezávislé ovládání jednotlivých sekcí, možno st uzamčení nastavení ovládací, poslanni s klobírě nebo s e zrcadlovou úpravou, samostatné vypínače pro světla a ohřev, indikátor nízké zásoby vody, přední sklo se vzduchovým odpružením, posuvné zadní dveře se zrcadlovým sklem, halogenové osvětlení pro atraktivní prezentaci pokrmů, sklopná krájecí deska ze dřeva, nebo plastu, nastavitelné podpáry pro GN, teplotní sondy a nádoba na vodu	1099	959	796	2		3,7	-	7,4	-	-	-				
	nerez	Podslavec pod vitrínu	Podslavec pod vitrínu, spodní police, křídlová dvířka	1100	960	700	2				-	-	-	-				
11.21	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, částečný zadní lem	950	700	900	1				-	-	-					
11.21a	nerez	Pracovní stůl	Pracovní stůl, spodní police, příprava pro zabudování pokladního systému včetně pokladní zásuvky, přední nerezový sokl	800	950	900	1				-	-	-					
11.22	nerez	Výčepní stůl, 2x dřez, 2x baterie	Výčepní stůl, vlevo dřez 240x400 včetně stojánkové baterie na spulboj, vedle dřez 250x300 včetně stojánkové baterie, horní deska připravena pro zabudování 4 kusů výčepních hlavice a odkapní vaničky včetně ostiiku, spodní prostor volný pro agregát chlazení piva, proliš desky, křídlová dvířka až na zem	1300	700	900	1				-	-	-	●	●	●	připojovací annatura ke dřezu a baterii je součástí dodávky gastru	
11.23	dodávatel piva	Výčepní hlavice	Výčepní hlavice				1				-	-	-				Dodávka dodávatele piva	
11.24	dodávatel piva	Ochlazovací jednotka na pivo	●ochlazovací jednotka na pivo	755	410	570	1	0,5		0,5	-	-	-				Dodávka dodávatele piva	
11.24a	dodávatel piva	Odkapní vanička včetně ostiiku	Odkapní vanička včetně ostiiku				1				-	-	-	●	●		Dodávka dodávatele piva	
11.26	nerez	Pracovní stůl, police	Pracovní stůl, spodní police, posuvná dvířka, vpravo prostor a příprava pro zabudování pokladního systému včetně pokladní zásuvky, přední nerezový sokl, pravý + částečný zadní lem	1650	700	900	1				-	-	-					

poz.	kategorie	stručný popis	podrobný popis	rozměry [mm]				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI			změkčená voda	Poznámka		
				š.	hl.	v.	ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW celkem 230V	příkon kW celkem 400V	příkon kW/ks	příkon kW celkem	SV	TV	odpad DN				
11.26	nerez	Chladicí skříň 335 l	Chladicí skříň 335 l, stříbrná barva, s ventilátorem, mechanické ovládní, vnější digitální ukazatel vnitřní teploty, dveře z izolačního skla, stropní osvětlení s možností vypínání, zámek dveří	600	610	1640	1	0,15		0,15	-		-							
11.27	nerez	Pracovní stůl, police, zásobníky na kelímky	Pracovní stůl, spodní police, vpravo zabudované 4 zásuvky na kelímky, křídlová perforovaná dvířka, pravý + levý bok uzavřený, zadní lem, přední + levý + pravý nerezový sokl	1600	700	900	1			-	-		-							
11.28	nerez	Skříňka	Celonerezová nástěnná skříňka dvoupatrová, posuvná dvířka	600	350	600	2			-	-		-							
11.29	Stavba/VZT	Klimatizační odsávací strop	Klimatizační odsávací strop				1			-	-		-					Dodávka stavby/VZT		
G12 SKLAD ODPADKŮ																				
12.01	ostatní technologie	Chladicí box, včetně stropního agregátu	Chladicí box, včetně stropního agregátu, bez podlahy, dveře 650mm, samostatná signalizace otevřených dveří nebo poklesu teploty, včetně číselního vykrytí otvoru pro box	1700	1700	2600	1	1		1	-		-							
G13 SKLAD OBALŮ																				
PŘÍKON CELKEM										elektro:		230V	20,1 kW							
												400V	88,5 kW							
										plyn:			0,0 kW							
										Předpokládaná současnost:			0,65							