| Pozice | Název místnosti/Popis | Minimální požadavky na nabízená zařízení v nabídce | Výrobce | Model | Délka (mm) | Hloubka (mm) | Výška (mm) | Příkon el. 230V/ (kW) | Příkon el. 400V/ (kW) | PI (kW) | Cena/ks bez DPH | Ks. | Cena celkem bez DPH | DPH | Cena celkem vč.DPH |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Zaměstnanecká kuchyň** | | | | | | | | | | | | | | |
| *S1* | *Multifunkční pánev. Užitná kapacita: min. 150 litrů. STÁVAJÍCÍ* | | | *STÁVAJÍCÍ* | *1542* | *914* | *1100* | | *45* | | | *1* | | | |
| *S1a* | *Vozík na koše (vč. 6 ks košů)* | | | *STÁVAJÍCÍ* | | | | | | | | *1* | | | |
| *S2* | *Konvektomat 20GN1/1 STÁVAJÍCÍ* | | | *STÁVAJÍCÍ* | | | | | *34,5* | | | *1* | | | |
| 1 | **Multifunkční pánev.** Užitná kapacita: min. 100 litrů. Varná plocha: min.42 dm2. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: režim se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, finishing a servis; manuální režim se třemi provozními režimy: pečení masa, vaření, fritování; programovací režim. Doplňkové funkce: snímání teploty jádra se šesti měřícími body; současné vaření se dvěma různými varnými médii; automatické zdvihání a spouštění (koše k vaření těstovin a fritování); obrazovka á la carte k ideálnímu vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí; datová paměť HACCP a export přes rozhraní USB; 350 pozic v paměti pro individuální procesy. Výbava: integrovaná ruční sprcha s automatickým zatahováním, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávkování proudu; sonda teploty jádra se šesti mycími body; vyprazdňování varné, resp. mycí vody přímo nádobou; automatické plnicí zařízení pracující s přesností na litr; TFT displej dotyková obrazovka s jasnou symbolikou obsluhy; integrované tlačítko zapnutí/vypnutí; doplňkové funkce lze volit stiskem tlačítka; ukazatel s vysvětlujícími texty; volitelná řeč pro systémové informace; centrální nastavovací kolečko a snadno čistitelná tlačítka; indikátor provozu a výstrah, např. horký olej při fritování; digitální indikátory teploty; zobrazení požadovaných a skutečných hodnot; digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým nastavením; bezpečnostní termostat; plošný topný systém; rozhraní USB. | Doložení certifikátu potvrzeného výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odoborné montáži a servisu tohoto zařízení při předávání zboží. Předložení technického listu potvrzeného výrobcem nebo dodavatelem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace do nabídky. | FRIMA | VCC 211 | 1164 | 914 | 1100 | | 30 | | 418 500,00 Kč | 1 | 418 500,00 Kč | 21 | 506 385,00 Kč |
| 2 | **Plynový sporák** se čtyřmi otevřenými hořáky min. (4x8kW), na otevřené podestavbě v hygienickém provedení H2. Celonerezová konstrukce z AISI304, síla vrchní desky min.2mm. 2 plošné nerezové sporákové mřížky (rošty) umožňující i položení malých nádob. Zapalování pomocí chráněného věčného plamínku. Bezpečnostní prvky pro případ uhasnutí plamene nebo výpadku dodávky plynu. Speciální konstrukce ovládacích prvků zamezující průniku vody do nitra zařízení. Ochrana proti průniku vody: min. IPX5. | | ELECTROLUX | E9GCGH4C0M + 8CHG912502 + 9CHG589317 | 900 | 900 | 850 | | | 32 | 88 000,00 Kč | 1 | 88 000,00 Kč | 21 | 106 480,00 Kč |
| 3 | **Banketový vozík** s kapacitou min. 15 GN 2/1-65, dvouplášťové, izolované provedení, vyrobený z chromniklové oceli 18/10 - rozteč lisovaných vsunů min. 65 mm, digitální termostat s regulací teploty min. 30-90° C, madla pro transport na každém rohu vozíku po celé výšce ohřevné skříně pro snadnější manipulaci s vozíkem, el. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku, 4× kolečko otočné pr. 160 mm, z toho 2× s brzdou. Uzavírání: klika se zámkem. Masivní rohové nárazníky. Hygienické vnitřní provedení (min. H2), jednokřídlé uzamykatelné dveře s silikonovým těsněním - aretace otevřených dveří. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | BLANCO | BW 18 | 780 | 900 | 1700 | 1,5 | | | 74 000,00 Kč | 1 | 74 000,00 Kč | 21 | 89 540,00 Kč |
| 4 | **Elektrický sklopný varný kotel s míchacím nástavcem, užitná kapacita min. 150 litrů. TECHNICKÁ SPECIFIKACE STEJNÁ JAKO PRO POZICI 10. MIMO ROZMĚRŮ A PŘÍKONU.** | | KUPPERSBUSCH | VEI 151/V10 | 1350 | 1200 | 1000 | | 30 | | 863 000,00 Kč | 1 | 863 000,00 Kč | 21 | 1 044 230,00 Kč |
| 5 | **Regál celonerezový**, 14 šikmých zásuvů ve třech sloupcích na uložení GN 1/1, rozteč zásuvů 105 mm, pojízdný, kolečka min 125 mm s brzdou. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | RSP | 1200 | 600 | 1800 | | | | 7 800,00 Kč | 1 | 7 800,00 Kč | 21 | 9 438,00 Kč |
| 6 | **Nerezový stůl** se spodní policí, tl. plechu pracovní plochy min 1,5 mm, zadní lem | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | SP1P | 1000 | 900 | 900 | | | | 9 700,00 Kč | 1 | 9 700,00 Kč | 21 | 11 737,00 Kč |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | **Pacientská kuchyň** | | | | | | | | | | | | | | |
| **7** | **Multifunkční pánev tlaková.** Užitná kapacita: min. 150 litrů. Varná plocha: min.65 dm2. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: režim se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, finishing a servis; manuální režim se třemi provozními režimy: pečení masa, vaření, fritování; programovací režim. Doplňkové funkce: snímání teploty jádra se šesti měřícími body; současné vaření se dvěma různými varnými médii; automatické zdvihání a spouštění (koše k vaření těstovin a fritování); obrazovka á la carte k ideálnímu vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí; datová paměť HACCP a export přes rozhraní USB; 350 pozic v paměti pro individuální procesy. Výbava: integrovaná ruční sprcha s automatickým zatahováním, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávkování proudu; sonda teploty jádra se šesti mycími body; vyprazdňování varné, resp. mycí vody přímo nádobou; automatické plnicí zařízení pracující s přesností na litr; TFT displej dotyková obrazovka s jasnou symbolikou obsluhy; integrované tlačítko zapnutí/vypnutí; doplňkové funkce lze volit stiskem tlačítka; ukazatel s vysvětlujícími texty; volitelná řeč pro systémové informace; centrální nastavovací kolečko a snadno čistitelná tlačítka; indikátor provozu a výstrah, např. horký olej při fritování; digitální indikátory teploty; zobrazení požadovaných a skutečných hodnot; digitální spínací hodiny 0-24 hod s trvalým nastavením; bezpečnostní termostat; plošný topný | Doložení certifikátu potvrzeného výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odborné montáži a servisu tohoto zařízení při předávání zboží. Předložení technického listu potvrzeného výrobcem nebo dodavatelem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace do nabídky. | FRIMA | VCC 311+ | 1542 | 914 | 1100 | | 45 | | 629 500,00 Kč | 2 | 1 259 000,00 Kč | 21 | 1 523 390,00 Kč |
| **7a** | Vozík na koše pro zavěšení 6 ks košů ve třech úrovních | | FRIMA | Vozík na koše | | | | | | | 34 500,00 Kč | 1 | 34 500,00 Kč | 21 | 41 745,00 Kč |
| **7b** | koš na fritování k multifunkční pánvi | | FRIMA | Fritovací koš | | | | | | | 5 300,00 Kč | 3 | 15 900,00 Kč | 21 | 19 239,00 Kč |
| **7c** | koš na vaření k multifunkční pánvi | | FRIMA | Varný koš | | | | | | | 5 500,00 Kč | 3 | 16 500,00 Kč | 21 | 19 965,00 Kč |
| **8** | **Elektrický varný kotel -** objem kotle 200 ltr. - kruhový tvar vnější rozměry: průměr 1000 mm +/- 10%, výška max. 900 mm vnitřní rozměry: průměr nádoby 750 mm +/- 10%, hloubka nádoby max. 550 mm způsob montáže na nožičkách s výškovou regulací, provedení - duplikátorový kotel s nepřímým ohřevem, bezpečnostní armatura pro plnění duplikátoru a automatické dopouštění duplikátoru bezpečnostní termostat proti přehřátí a provozu zařízení bez vody, manometr pro zobrazení tlaku ve dvojitém plášti, elektronická regulace, nastavování a zobrazení teploty při vaření v kotli, možnost nastavení doby vaření se zvukovým upozorněním, napouštěcí baterie varné nádoby, vypouštěcí kohout 2" nerezový (AISI 316),konstrukční provedení - nerez ocel, nosná konstrukce AISI 304, dno varné nádoby z leštěné oceli AISI 316, mechanismus víka držící v jakékoliv poloze, bezpečnostní přetlakový ventil, ohřev pomocí topných těles INCOLOY, 24 kW +/- 5 | Doložení certifikátu potvrzeného výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odborné montáži a servisu tohoto zařízení při předávání zboží. Předložení technického listu potvrzeného výrobcem nebo dodavatelem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace do nabídky. | ICOS | PTF. IE 200 | 1000 | 1000 | 900 | | 24 | | 212 000,00 Kč | 2 | 424 000,00 Kč | 21 | 513 040,00 Kč |
| **9** | **Elektrický varný kotel -** objem kotle 150 ltr. - kruhový tvar vnější rozměry: průměr 850 mm +/- 10%, výška max. 900 mm vnitřní rozměry: průměr nádoby 600 mm +/- 10%, hloubka nádoby max. 550 mm způsob montáže na nožičkách s výškovou regulací, provedení - duplikátorový kotel s nepřímým ohřevem, bezpečnostní armatura pro plnění duplikátoru a automatické dopouštění duplikátoru bezpečnostní termostat proti přehřátí a provozu zařízení bez vody, manometr pro zobrazení tlaku ve dvojitém plášti, elektronická regulace, nastavování a zobrazení teploty při vaření v kotli, možnost nastavení doby vaření se zvukovým upozorněním, napouštěcí baterie varné nádoby, vypouštěcí kohout 2" nerezový (AISI 316),konstrukční provedení - nerez ocel, nosná konstrukce AISI 304, dno varné nádoby z leštěné oceli AISI 316, mechanismus víka držící v jakékoliv poloze, bezpečnostní přetlakový ventil, ohřev pomocí topných těles INCOLOY, 16 kW +/- 5% | Doložení certifikátu potvrzeného výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odborné montáži a servisu tohoto zařízení při předávání zboží. Předložení technického listu potvrzeného výrobcem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace do nabídky. | ICOS | PTF.IE 150 | 850 | 850 | 900 | | 16 | | 105 500,00 Kč | 1 | 105 500,00 Kč | 21 | 127 655,00 Kč |

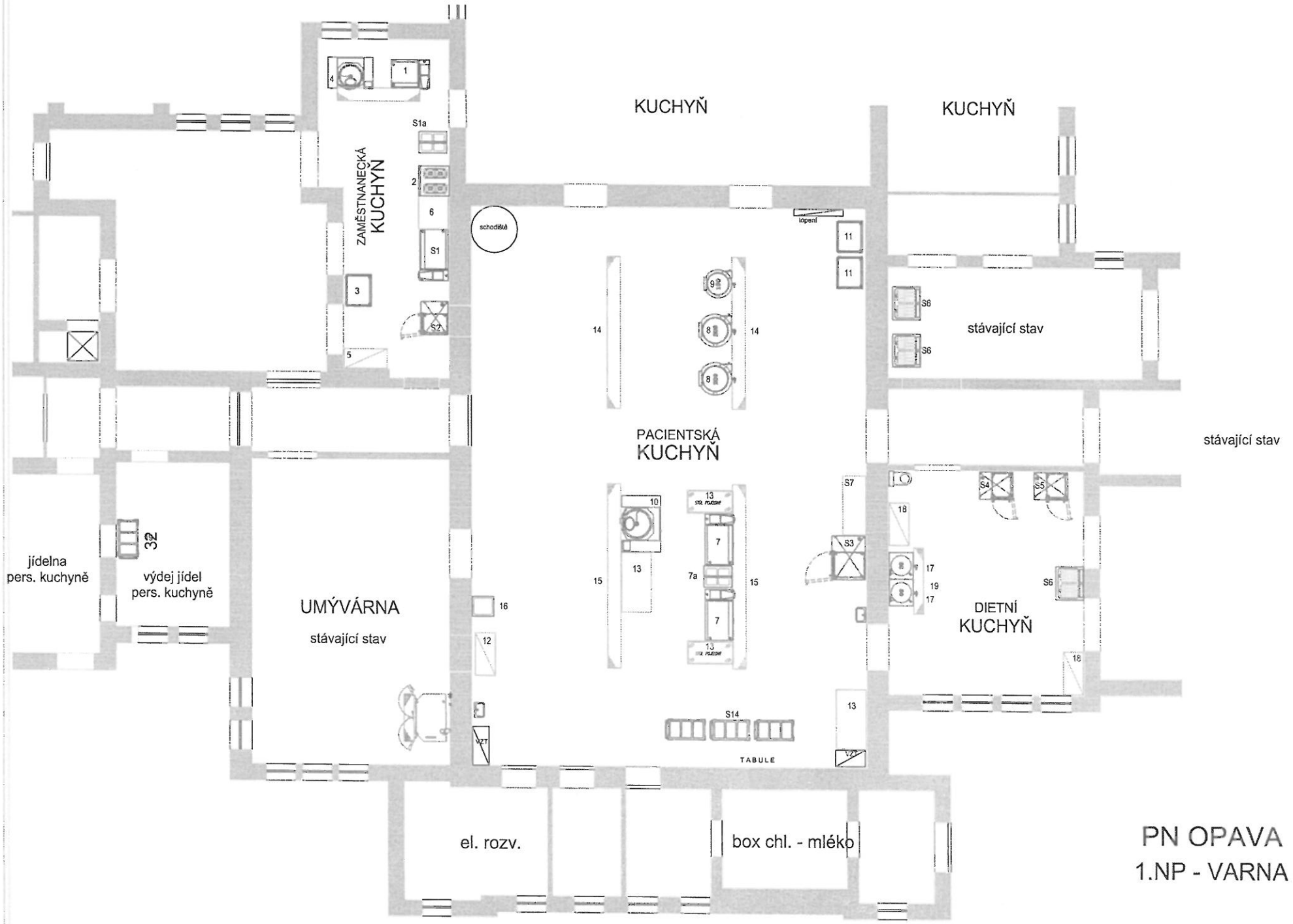
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **10** | **Elektrický sklopný varný kotel s míchacím nástavcem, užitná kapacita min. 400 litrů.** Míchací kotel vyklápěcí, vnější tvar hranatý, vniřní kulatý. Provedení přístroje – konstrikce musí být z chromniklové nerezové oceli CrNiSt ocel 1.4301. Vnitřní kotel z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle např. CrNiMo ocel 1.4436. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle aktuálních předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje musí být minimálně 10 mm silná. Ve varné nádobě musí být dobře viditelná měrka obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech. Přístroj musí být schopen dosáhnout teploty 125 °C, krátkodobě 128 °C. Rychlost otáčení bude možné plynule nastavit od 10 až do 200 obrátek za minutu. Příkon motoru míchacího zařízení musí být min. 3 kW. Přístroj bude ovládán pomocí automatických varných programů. Uživatel si bude moci naprogramovat alespoň 500 varných postupů s jedním až šesti kroky, každý krok může mít až 6 parametrů. Program (postupy) bude možno pojmenovat. Nastavitelná rychlost a přestávky míchání, 7 způsobů míchání včetně autoreverse. Míchací nástroje mohou být pulzně aktivovány při vyklápění. Ovládání: přes jasný, dobře viditelný odolný LCD panel včetně programovatelného časovače a minutky nezávislé na programu, bude obsahovat zároveň diagnostiku, servisní indikaci a počitadlo hodin provozu. rozměry a el. příkon mohou být s tolerancí +/- 5%<br><br>Programátor bude obsahovat alespoň dva mycí programy dle síly znečistění. Přístroj bude vybaven USB připojením pro možnost upgrade softwaru a HACCP paměť s pamětí 12 měsíců pro programy, které běžely více jak 15 minut. Teplota potraviny bude měřena a nastavována s přesností 1 °C. Množství vody pro vaření bude měřeno, bude ho možno elektronicky nastavit dle potřeby. Osa pro nasazení nástrojů je vytápěná, případně chlazená. Místo připojování nástrojů musí být nad úrovní maximální hladiny při plném stroji. Součástí dodávky budou: univerzální míchací nástroj s míchacím roštem a vyměnitelnými stěrkami, šlehací nástroj pro šlehání krémů, bílků a bramborové kaše, nástroj pro míchání dušených mas a směsí, nástroj pro mytí a vkládací nerez síto pro zcezení např. brambor. Přístroj musí mít možnost chlazení např. při míchaní masové mleté směsi. Sklápěcí, hygienická osa pánve (to znamená bez šroubů a mezer) musí být provedena tak, že bude dosaženo přesného vypouštění tak, aby nemusela být posouvána záchytná nádoba (excentrické vyklápění). Digitální displej bude možno nastavit podle individuálního jazyka. Displej s dobře čitelnými údaji – komunikace v ČJ. Elektronická regulace teploty ohřevu musí mít minimální rozpětí od 40 do 125oC pomocí mikroprocesorového regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika). Přístroj musí umožňovat hnětení těsta a plynulý přechod do kynutí s přihřevem nádoby. Teplota a rychlost otáčení bude moci být zadávána také uživatelem individuálně. Přístroj bude vybaven výpustným kohoutem. Nástroje musí být možno vyměnit při plném kotli, například pro možnost následného zjemnění produktu. | Doložení certifikátu potvrzeného výrobcem nebo distributorem o proškolení servisních techniků(a) k odoborné montáži a servisu tohoto zařízení při předávání zboží. Předložení technického listu potvrzeného výrobcem nebo dodavatelem - potvrzení veškerých požadavků zadávací dokumentace do nabídky. | KUPPERSBUSCH | VEI 401/V10 | 1700 | 1200 | 1300 | | 52 | | 1 203 620,00 Kč | 1 | 1 203 620,00 Kč | 21 | 1 456 380,20 Kč |
| **11** | **Banketový vozík** s kapacitou min. 15 GN 2/1-65, dvouplášťové, izolované provedení, vyrobený z chromniklové oceli 18/10 - rozteč lisovaných vsunů min. 65 mm, digitální termostat s regulací teploty min. 30-90° C, madla pro transport na každém rohu vozíku po celé výšce ohřevné skříně pro snadnější manipulaci s vozíkem, el. šňůra s vidlicí a odkládací zásuvka na zadní straně vozíku, 4× kolečko otočné pr. 160 mm, z toho 2× s brzdou. Uzavírání: klika se zámkem. Masivní rohové nárazníky. Hygienické vnitřní provedení (min. H2), jednokřídlé uzamykatelné dveře s silikonovým těsněním - aretace otevřených dveří. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | BLANCO | BW 18 | 780 | 900 | 1700 | 1,5 | | | 74 000,00 Kč | 2 | 148 000,00 Kč | 21 | 179 080,00 Kč |
| **12** | **Regál celonerezový**, 14 šikmých zásuvů ve třech sloupcích na uložení GN 1/1, rozteč zásuvů 105 mm, pojízdný, kolečka min 125 mm s brzdou. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | RSP35 | 1200 | 600 | 1800 | | | | 7 800,00 Kč | 1 | 7 800,00 Kč | 21 | 9 438,00 Kč |
| **13** | **Nerezový stůl se spodní policí** - pojízdný, kolečka prům. 125 mm, rohové nárazníky | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | SP1P+ | 1800 | 700 | 900 | | | | 13 800,00 Kč | 2 | 27 600,00 Kč | 21 | 33 396,00 Kč |
| **14** | Rošt protiskluzový, protirostřikový nerezový (do stávajících vpustí - nutno zaměřit) - dělený na 4 díly | | Nerez | PR | 4650 | 260 | 25 | | | | 12 100,00 Kč | 2 | 24 200,00 Kč | 21 | 29 282,00 Kč |
| **15** | Rošt protiskluzový, protirostřikový nerezový (do stávajících vpustí - nutno zaměřit) - dělený na 5 dílů | | Nerez | PR | 5650 | 260 | 25 | | | | 13 600,00 Kč | 2 | 27 200,00 Kč | 21 | 32 912,00 Kč |
| **16** | **Nerezová varná** stolička plynová s výkonem min. 10 kW | | MP | SP6050L | 600 | 600 | 500 | | | | 9 700,00 Kč | 1 | 9 700,00 Kč | 21 | 11 737,00 Kč |
| S3 | *Konvektomat 40GN1/1 - STÁVAJÍCÍ* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | 63 | | | 1 | | | |
| S7 | *Nerezový stůl - STÁVAJÍCÍ* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | | | | 1 | | | |

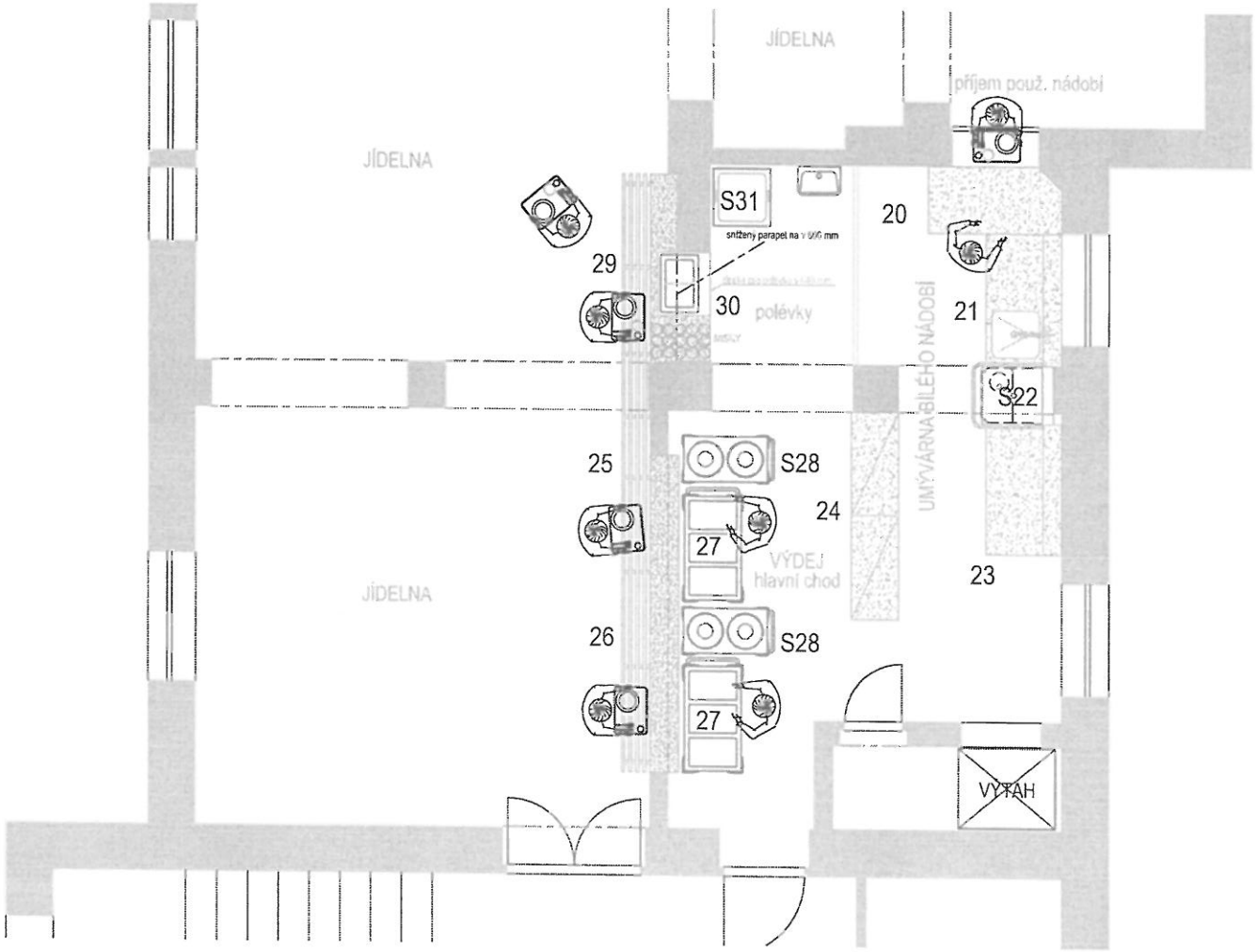
| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S14 | *Stávající výdejní pult* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | 2,1 | | | | 3 | | | |
| | Sada GN ke kovektomatu (10ks GN 1/2-200; 5 ks víko GN 1/2; 20ks GN 1/1-100; 10ks GN 1/1-65; 10ks GN 1/1-65 děrovaných) - nové GN musí být kompatibilní se stávajícími GN | Kompletní sada jednoho výrobce z důvodu vzájemné kompatibility. | ABNER | GN | | | | | | | 18 300,00 Kč | 4 | 73 200,00 Kč | 21 | 88 572,00 Kč |
| | **Dietní kuchyň** | | | | | | | | | | | | | | |
| 17 | **Elektrický kotel 60 l** s nepřímým ohřevem - duplikátorem (uzavřený topný systém). Přední, boční a zadní strany z nerezu AISI 304. Síla plechů horní desky - min. 2 mm. Vyvážené dvouplášťové víko. Tažená vnitřní vložka vyrobena z kyselinovzdorné nerezové ocele AISI 316. Vysoká účinnost elektrických topnic (min. 12 kW). Výkon regulován pomocí tlakového ventilu (presostat) - úspory energií. Bezpečnostní ventil zajišťující konstantní tlak v duplikátoru. Baterie pro napouštění teplé a studené vody. Vypouštění kotle skrze nerezový vypouštěcí ventil s atermickým madlem. Výškově nastavitelné, nerezové nohy (AISI304) o +50mm. Ochrana proti průniku vody: IPX5 | | KUPPERSBUSCH | OES 060 | 800 | 700 | 850 | | 12 | | 187 000,00 Kč | 2 | 374 000,00 Kč | 21 | 452 540,00 Kč |
| 18 | **Regál celonerezový**, 14 šikmých zásuvů ve třech sloupcích na uložení GN 1/1, rozteč zásuvů 105 mm, pojízdný, kolečka min 125 mm s brzdou. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | RSP | 1200 | 600 | 1800 | | | | 7 800,00 Kč | 2 | 15 600,00 Kč | 21 | 18 876,00 Kč |
| 19 | **Podlahová vpusť** s vanou - celonerezová, rošt protiskluzový, protirostřikový nerezový | | Nerez | PRPU | 2000 | 400 | 270 | | | | 15 800,00 Kč | 1 | 15 800,00 Kč | 21 | 19 118,00 Kč |
| S4 | *Konvektomat 20GN1/1 - STÁVAJÍCÍ* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | 34,5 | | | 1 | | | |
| S5 | *Konvektomat 20GN1/1 - STÁVAJÍCÍ* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | 34,5 | | | 1 | | | |
| S6 | *Fritéza - STÁVAJÍCÍ* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | 18 | | | 3 | | | |
| | **Výdejna 2. NP** | | | | | | | | | | | | | | |
| 20 | Nerezový stůl se spodní policí | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | SP1P | 1400 | 700 | 900 | | | | 10 300,00 Kč | 1 | 10 300,00 Kč | 21 | 12 463,00 Kč |
| 21 | Stůl nerezový k myčce vstupní s dřezem 400x400x250, prolis, spodní roštová police, stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | VSS01R | 1400 | 700 | 900 | | | | 13 900,00 Kč | 1 | 13 900,00 Kč | 21 | 16 819,00 Kč |
| S22 | ***Myčka*** *stávající SILANOS N 1300S* | STÁVAJÍCÍ | | STÁVAJÍCÍ | | | | | 16 | | | 1 | | | |
| 23 | Stůl nerezový k myčce, výstupní, prolis, spodní roštová police | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | VSS02R | 1400 | 700 | 900 | | | | 12 600,00 Kč | 1 | 12 600,00 Kč | 21 | 15 246,00 Kč |
| 24 | **Regál celonerezový**, 5 polic s nosností 150 kg na polici pro uložení porcelánu. Rozteč polic 350 mm, Stavitelné nožičky. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | RSP | 1100 | 600 | 1800 | | | | 9 700,00 Kč | 2 | 19 400,00 Kč | 21 | 23 474,00 Kč |
| 25 | Pojezdová dráha 4 trubková, nerezová. Průměr trubek cca 30 mm. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | PDT | 6300 | 350 | 40 | | | | 16 700,00 Kč | 1 | 16 700,00 Kč | 21 | 20 207,00 Kč |
| 26 | Parapetní deska, celonerezové púrovedení | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | PDS 40 | 3350 | 300 | 40 | | | | 9 700,00 Kč | 1 | 9 700,00 Kč | 21 | 11 737,00 Kč |
| 27 | Jídelní výdejní pult 3xGN 1/1,vč. 3 ks GN 1/1-200. Ovládání pultu umístěné na boční (kratší) straně. Jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob 1/1 gastronormy, popř. menších. Hloubka GN může být až 200 mm. Každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90 °C. Přívod je zajištěn točeným kabelem o max. dosahu 3 m. Vyrobeno z nerezové oceli 18/10. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | ABNER | EKG-3/III | 1120 | 630 | 900 | 2,1 | | | 22 000,00 Kč | 2 | 44 000,00 Kč | 21 | 53 240,00 Kč |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| S28 | *Zásobník na talíře stávající* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | 1,5 | | | | 1 | | | |
| **29** | Parapetní deska, celonerezové provedení s vlastní nosnou konstrukcí, parapetní deska musí být zaměřena do stavbního výklenku a musí mít čelní zakrytí v celé délce. Součástí musí být prostor pro umístění výdejní vany na polévku, která bude umístěna ve snížené výšce pro snednější samoobslužný odběr polévky. V prostoru vany bude provedeno boční zakrytí nerezovým plechem. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | Nerez | PDS 40 | 2000 | 300 (630) | 40 | | | | 6 700,00 Kč | 1 | 6 700,00 Kč | 21 | 8 107,00 Kč |
| **30** | Ohřevná lázeň na 1 GN 1/1 - 200 pro polévku, regulace teploty v min. 4 stupních s výpustným kohoutem | | ABNER | EKG-1/I | 340 | 580 | 270 | 1,2 | | | 11 000,00 Kč | 1 | 11 000,00 Kč | 21 | 13 310,00 Kč |
| S31 | *Plynová stolička stávající* | | | STÁVAJÍCÍ | | | | | | 10 | | 1 | | | |
| | **Výdej personálu kuchyně** | | | | | | | | | | | | | | |
| **32** | Jídelní výdejní pult 3xGN 1/1,vč. 3 ks GN 1/1-200. Ovládání pultu umístěné na boční (kratší) straně. Jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob 1/1 gastronormy, popř. menších. Hloubka GN může být až 200 mm. Každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90 °C. Přívod je zajištěn točeným kabelem o max. dosahu 3 m. Vyrobeno z nerezové oceli 18/10. | Minimální požadavek na materiál :AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301) | ABNER | EKG-3/III | 1120 | 630 | 900 | 2,1 | | | 22 000,00 Kč | 1 | 22 000,00 Kč | 21 | 26 620,00 Kč |
| | **Dodávka** | | | | | | | | | | | 1 | **5 409 420,00 Kč** | | **6 545 398,20 Kč** |
| | Demontáž stávajícího zařízení, zpětná montáž stávajícího zařízení, montáž nového zařízení, odzkoušení a zaškolení obsluhy | | | | | | | | | | | 1 | 250 000,00 Kč | 21 | 302 500,00 Kč |
| | Doprava | | | | | | | | | | | 1 | 5 000,00 Kč | 21 | 6 050,00 Kč |
| | Projekty profesí EL, ZTI a TG | | | | | | | | | | | 1 | 35 000,00 Kč | 21 | 42 350,00 Kč |
| | **Celkem** | | | | | | | | | | | | **5 699 420,00 Kč** | | **6 896 298,20 Kč** |

Veškeré nerezové pracovní a mycí stoly musí být provedeny z materiálu AISI 304 (ČSN 17240, DIN W.NR. 1.4301), síla plechu pracovní desky min. 1,2mm, pracovní deska vyztužena nerezovým profilem v protihlukové úpravě , požadavek na nohy z uzavřených profilů 40mmx40mm, seřiditelné, kompletně z nerezu vyjma zakončení profilu 40x40mm a seřiditelné patky. Veškeré mycí nádoby a dřezy musí být vyrobeny v rádiusovém hygienickém provedení bez viditelných svárů a spojů.

Uchazeč uvede ke každé položce tohoto soupisu výrobce a model dané položky (vyplní předepsané sloupce).


KUCHYŇ
KUCHYŇ
ZAMĚSTNANECKÁ KUCHYŇ
PACIENTSKÁ KUCHYŇ
DIETNÍ KUCHYŇ
stávající stav
stávající stav
stávající stav
UMÝVÁRNA
stávající stav
jídelna pers. kuchyně
výdej jídel pers. kuchyně
schodiště
lopení
TABULE
el. rozv.
box chl. - mléko
S1a
S1
S2
S3
S4
S5
S6
S7
S14
VZT
PN OPAVA
1.NP - VARNA




PN OPAVA

2.NP - JÍDELNA + VÝDEJ