

Kupní smlouva

uzavřená podle § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších právních předpisů (občanský zákoník)

Smluvní strany:

Vojenská lázeňská a rekreační zařízení, příspěvková organizace

se sídlem Magnitogorská 1494/12, 101 00 Praha 10 – Vršovice
zastoupená Ing. Milanem Lauberem, Ph.D., ředitelem
zapsaná u živnostenského odboru Úřadu městské části Praha 10
IČO: 00000582, DIČ: CZ00000582

Bankovní spojení: [REDAKCE]

Adresa pro doručování elektronických daňových dokladů: [REDAKCE]

jako **KUPUJÍCÍ** (dále jen „kupující“) na straně jedné

a

GASTRO MACH, s.r.o.

se sídlem Za Podjezdem 449/9, Bukovice, 790 01 Jeseník
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Ostravě
zastoupená Janem Machem, jednatelem společnosti
IČO: 27818861, DIČ: CZ27818861

Bankovní spojení: [REDAKCE]

Kontaktní osoba: [REDAKCE]

Adresa pro doručování korespondence: [REDAKCE]

jako **PRODÁVAJÍCÍ** (dále jen „prodávající“) na straně druhé

dle § 2079 a násl. občanského zákoníku uzavírají na veřejnou zakázku „VLRZ – gastrozařízení II - nákup“ tuto kupní smlouvu (dále jen „smlouva“):

1 Předmět a účel smlouvy

- 1.1 Prodávající se touto smlouvou zavazuje odevzdat kupujícímu gastro zařízení blíže definované v příloze č. 1 této smlouvy (dále také „zboží“), a převést na kupujícího vlastnické právo k těmto movitým věcem, a to postupně po dílčích plněních (tj. po částech) definovaných touto smlouvou, a kupující se zavazuje tyto věci po částech převzít a zaplatit prodávajícímu kupní cenu; součástí plnění této smlouvy je také:
 - 1.1.1 demontáž stávajícího gastro zařízení, které nahradí zboží dodávané v rámci plnění této smlouvy, a přemístění takto demontovaného stávajícího gastro zařízení do prostor určených v rámci místa plnění kupujícím; podrobnosti vymezuje příloha č. 1 a příloha č. 2 této smlouvy,
 - 1.1.2 vystavení výchozích revizních zpráv pro dodávané položky zboží, a
 - 1.1.3 uvedení dodávaného zboží do provozu.
- 1.2 Jednotlivá dílčí plnění jsou pro účely této smlouvy vymezena v příloze č. 1 a 2 této smlouvy.
- 1.3 Účelem této smlouvy je obnova gastro zařízení v provozovnách kupujícího, která povede k modernizaci gastro provozů a zvýšení úrovně stravování.

2 Kupní cena

- 2.1 Kupní cena za plnění dle této smlouvy se sjednává jako nejvýše přípustná, a to ve výši 11 286 574,80 CZK bez DPH (slovy: jedenáct milionů dvě stě osmdesát šest tisíc pět set sedmdesát čtyři korun českých osmdesát haléřů). V takto stanovené kupní ceně jsou zahrnuty veškeré náklady prodávajícího související s plněním této smlouvy (např. náklady na dopravu do místa plnění, clo, montáž, odborné zaškolení, uvedení do provozu, revize spotřebičů, demontáž stávajících spotřebičů a zařízení, jejich přemístění k uskladnění v místě plnění apod.).
- 2.2 Cenová kalkulace a cena za jednotlivá dílčí plnění je stanovena v příloze č. 3 této smlouvy.
- 2.3 Kupní cenu je možné zvýšit pouze na základě písemného dodatku ve smyslu čl. 10.2 této smlouvy.

3 Čas a místo plnění

- 3.1 Prodávající se zavazuje odevzdat kupujícímu zboží uvedené v čl. 1.1 této smlouvy po dílčích plněních (tj. po částech) tak, že odevzdá kupujícímu jednotlivá dílčí plnění nejpozději **do 8 týdnů od data nabytí účinnosti této smlouvy**.
- 3.2 Místa plnění jednotlivých dílčích plnění jsou vymezena v příloze č. 1 této smlouvy.

4 Způsob plnění

- 4.1 Prodávající je povinen:
 - 4.1.1 odevzdat kupujícímu zboží nové, tj. vyrobené nejdříve v roce 2020, nepoužívané, nerenovované, plně funkční, homologované, které odpovídá platným zákonným a technickým normám v rámci států Evropské unie a předpisům výrobce zboží;
 - 4.1.2 odevzdat kupujícímu zboží, které bude splňovat podmínky dané příslušnými ustanoveními a zásadami zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů;
 - 4.1.3 odevzdat kupujícímu zboží nezatížené právy třetích osob;
 - 4.1.4 zajistit, aby zboží včetně jeho balení, konzervace a ochrany pro přepravu splňovalo požadavky příslušných platných ČSN; v této souvislosti kupující požaduje, aby obalovaný materiál dodávaného zboží byl z recyklovatelného materiálu;
 - 4.1.5 při dodání zboží zaškolit osoby určené kupujícím tak, aby po zaškolení byly tyto osoby schopné zboží obsluhovat při jeho provozu; a
 - 4.1.6 provést instalaci zboží na místo určené v rámci místa plnění kontaktní osobou kupujícího.
- 4.2 Jako nedílnou součást plnění se prodávající zavazuje kupujícímu odevzdat:
 - 4.2.1 technickou dokumentaci, a to v českém jazyce, tj. zejména návody v českém jazyce, záruční listy, jiné doklady a listiny, které jsou nezbytné pro užívání zboží; a
 - 4.2.2 ke každému kusu zboží doklady nebo dokumenty, jež jsou nutné k užívání zboží, v rozsahu dokumentace ve smyslu § 9 odst. 1 a § 10 zák. č. 634/1992 Sb., o ochraně spotřebitele, ve znění pozdějších právních předpisů, a to v českém jazyce.

- 4.2.3 pro každou dodávanou položku zboží ve smyslu zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů;
- 4.2.4 výchozí revizní zprávy připojení elektrických spotřebičů; v této souvislosti doloží prodávající i splnění požadavků čl. 9 a 10 RMO č. 28/2002, daných § 7 vyhláškou MO č. 273/1999 Sb., kterou se vymezují určená technická zařízení používaná s vojenskou výstrojí, vojenskou výzbrojí, vojenskou technikou a ve vojenských objektech a provádění zkoušek určených technických zařízení – RMO č. 28/2002 Věstníku MO tvoří přílohu č. 4 této smlouvy.
- 4.3 Kupující požaduje, aby prodávající odevzdal příslušné dílčí plnění kupujícímu jako celek (tj. jednou dodávkou), a to včetně dokladů a dokumentů ve smyslu čl. 4.2 této smlouvy. Prodávající bere na vědomí, že kupující není povinen převzít částečné plnění dílčího plnění nebo zboží, ke kterému prodávající neodevzdá příslušné doklady a dokumenty ve smyslu čl. 4.2 této smlouvy.
- 4.4 Dodávka zboží do místa plnění bude provedena péčí prodávajícího, a to po předchozím projednání a odsouhlasení termínu a konkrétní hodině dodání zboží s kontaktní osobou kupujícího. Dodávkou zboží se pro účely této smlouvy rozumí:
- 4.4.1 doprava zboží a souvisejících dokladů a dokumentů do místa plnění;
- 4.4.2 vyložení zboží prodávajícím v místě plnění z dopravního prostředku a jeho složení na místo určené kontaktní osobou kupujícího;
- 4.4.3 zaškolení obsluhy ve smyslu čl. 4.1.5 této smlouvy;
- 4.4.4 instalace zboží ve smyslu čl. 4.1.6 této smlouvy;
- 4.4.5 uvedení zboží do provozu, a
- 4.4.6 prohlídka (kontrola) plnění za účasti obou smluvních stran.
- 4.5 Prohlídku plnění za kupujícího provede kontaktní osoba kupujícího, přičemž:
- 4.5.1 **vykazuje-li plnění vady, je kupující po provedené prohlídce oprávněn odmítnout celé plnění převzít.** Za vady plnění se pro účely této smlouvy považuje zejména dodání jiného množství zboží, než stanovuje tato smlouva, dodání zboží jiné jakosti, druhu a provedení, než určuje tato smlouva a neodevzdání dokladů a dokumentů ve smyslu čl. 4.2 této smlouvy. O nepřevzetí plnění bude kupujícím vyhotoven zápis, ve kterém kupující uvede veškeré vady zboží, pro které zboží nebylo převzato.
- 4.5.2 **není-li důvod odmítnout plnění převzít nebo nevyužije-li kupující svého práva odmítnout plnění převzít, kupující plnění převezme.** Za kupujícího převezme plnění kontaktní osoba kupujícího, která při převzetí plnění připojí na všechny výtisky dodacího listu předložené prodávajícím svůj podpis. Okamžikem podpisu dodacího listu kontaktní osobou kupujícího se plnění v něm popsané považuje za převzaté. Dodací list obsahuje zejména odkaz na tuto smlouvu, označení dílčího plnění, rozpis jednotlivých položek zboží s uvedením jejich počtu, datum odevzdání zboží prodávajícím kupujícímu a datum podpisu dodacího listu kontaktní osobou kupujícího.
- 4.6 Je-li zboží převáženo a dodáváno ve vratných obalech, nestávají se obaly majetkem kupujícího. Kupující není povinen zaslat, nebo dopravit obaly na své náklady zpět k prodávajícímu.

5 Platební podmínky

- 5.1 Nárok na úhradu kupní ceny kupujícím prodávajícím vzniká postupně vždy po ukončení každého kalendářního měsíce, a to ve výši ceny za dílčí plnění, která byla kupujícím v uplynulém kalendářním měsíci převzata (tzn. prodávající je oprávněn požadovat po kupujícím úhradu dílčí kupní ceny v návaznosti plnění této Smlouvy jedním daňovým dokladem (fakturou) jednou měsíčně). Úhrada dílčí kupní ceny bude provedena na základě prodávajícím vystaveného daňového dokladu (faktury), a to na bankovní účet uvedený na tomto daňovém dokladu (faktuře). **Kupující neposkytuje zálohy.**
- 5.2 Každý daňový doklad (faktura) musí obsahovat zejména všechny náležitosti stanovené zák. č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, dále musí daňový doklad (faktura) obsahovat číslo smlouvy, podle které se uskutečňuje plnění a označení (číslo) dílčího/dílčích plnění. Součástí daňového dokladu (faktury) jsou **originály dodacích listů** podepsaných za kupujícího kontaktní osobou kupujícího, které se vztahují k příslušným dílčím plněním.
- 5.3 Daňový doklad (fakturu) doručí prodávající kupujícímu na doručovací adresu kupujícího. Kupující zaplatí cenu dle daňového dokladu (faktury) nejpozději do **30 dnů** ode dne obdržení tohoto daňového dokladu (faktury), není-li dále uvedeno jinak. Prodávající bere na vědomí, že finanční prostředky kupujícího určené pro zaplacení kupní ceny dle této smlouvy jsou uvolňovány ze státního rozpočtu postupně, čímž může, aniž by na tom měl kupující jakoukoliv vinu, dojít k posunutí původního termínu splatnosti faktury. Lhůta splatnosti pohledávek prodávajícího vůči kupujícímu se prodlužuje o dobu, po kterou je v prodlení poskytovatel dotace se zasláním odpovídajících částí dotace kupujícímu, a to maximálně tak, že lhůta splatnosti bude činit 60 dnů.
- 5.4 Za den splnění platební povinnosti se považuje den odepsání ceny dle daňového dokladu (faktury) z účtu kupujícího ve prospěch prodávajícího.
- 5.5 Kupující je oprávněn před uplynutím lhůty splatnosti vrátit daňový doklad (fakturu), který neobsahuje požadované náležitosti, není doložen požadovanými nebo úplnými doklady nebo obsahuje nesprávné cenové údaje. Stanoví-li prodávající v daňovém dokladu (faktuře) datum splatnosti v rozporu s touto smlouvou, není tato chyba důvodem pro vrácení daňového dokladu (faktury) a pro další plnění povinností smluvních stran se nebude k tomuto chybně uvedenému údaji přihlížet.
- 5.6 Ve vráceném daňovém dokladu (faktuře) musí kupující vyznačit důvod vrácení daňového dokladu (faktury). Oprávněným vrácením daňového dokladu (faktury) přestává běžet původní lhůta splatnosti daňového dokladu (faktury) a běží nová lhůta stanovená dle čl. 5.3 této smlouvy ode dne prokazatelného doručení opraveného a všemi náležitostmi opatřeného daňového dokladu (faktury) kupujícímu.
- 5.7 Budou-li u prodávajícího, coby dodavatele zdanitelného plnění, shledány důvody k naplnění institutu ručení za daň podle § 109 zák. č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, je kupující oprávněn při úhradě ceny postupovat zvláštním způsobem zajištění daně podle § 109a tohoto zákona.

6 Přechod vlastnického práva a odpovědnosti za škodu

Nebezpečí škody na zboží a vlastnické právo přechází na kupujícího postupně, a to okamžikem převzetí příslušného dílčího plnění kupujícím.

7 Práva z vadného plnění a záruka za jakost

- 7.1 Práva z vadného plnění se řídí § 2099 a násl. občanského zákoníku.
- 7.2 Prodávajícím uzavřením smlouvy poskytuje záruku za jakost zboží. Poskytnutím záruky za jakost prodávající přejímá závazek, že zboží nebo jakákoliv jeho část bude po celou záruční dobu způsobilé k užívání, ke kterému je svou povahou určeno, bude plně funkční a že po celou tuto záruční dobu bude mít vlastnosti vyžadované smlouvou.
- 7.3 Prodávající poskytuje záruku za jakost v trvání 36 měsíců (tj. záruční doba činí 36 měsíců), v níž je kupující oprávněn prodávajícímu vady oznámit a požadovat jejich odstranění. Záruční doba za jakost běží pro každý kus zboží zvlášť a počíná běžet ode dne převzetí zboží v rámci dílčího plnění kupujícím.
- 7.4 Záruční doba neběží:
- 7.4.1 po dobu, po kterou kupující nemůže zboží, nebo jeho vadou dotčenou část, řádně v plném rozsahu užívat pro jeho vadu, za kterou odpovídá prodávajícím;
- 7.4.2 po dobu, po kterou prodávající odstraňuje vady plnění, za které odpovídá prodávající a které sice nebrání kupujícímu v řádném užívání plnění, ale vyskytnou se opakovaně.
- 7.5 Záruční doba neběží vždy ode dne doručení ohlášení vad prodávajícímu až do dne, kdy prodávající odevzdá kupujícímu příslušné plnění nebo jeho část po odstranění vady.
- 7.6 Záruční doba se prodlužuje vždy o dobu, po kterou tato záruční doba podle předchozích ustanovení neběží.

8 Smluvní pokuty

- 8.1 Za nesplnění závazku z této smlouvy se sjednávají následující smluvní pokuty:
- 8.1.1 za prodlení se splněním povinnosti prodávajícího dodat dílčí plnění ve lhůtě sjednané v čl. 3.1 této smlouvy je prodávající povinen zaplatit kupujícímu za každý započatý den prodlení smluvní pokutu ve výši 0,2 % z ceny dílčího plnění celkem bez DPH;
- 8.1.2 za prodlení s odstraněním vad plnění a vad, na něž se vztahuje záruka, ve lhůtách stanovených kupujícím je prodávající povinen zaplatit kupujícímu za každý započatý den prodlení smluvní pokutu ve výši 0,2 % z kupní ceny položky zboží bez DPH.
- 8.2 Kupující uplatní nárok na smluvní pokutu a její výši u prodávajícího výzvou. Prodávající je povinen zaplatit uplatněnou smluvní pokutu kupujícímu do 21 dnů od doručení této výzvy.
- 8.3 Smluvní pokutu zaplatí prodávající bez ohledu na to, vznikla-li kupujícímu škoda. Náhrada škody je vymahatelná samostatně v plné výši vedle smluvní pokuty.

9 Ukončení smlouvy

- 9.1 Tato smlouva zaniká některým ze způsobů stanovým občanským zákoníkem s tím, že:
- 9.1.1 jedná-li se o výpověď, lze tuto smlouvu ukončit pouze výpovědí ze strany kupujícího; výpovědní doba v takovém případě činí 7 dnů ode dne doručení písemné výpovědi prodávajícímu,
- 9.1.2 jedná-li se o jednostranné odstoupení pro její podstatné porušení, lze tuto smlouvu ukončit pouze jednostranným odstoupením od této smlouvy ze strany kupujícího pro její podstatné porušení prodávající; podstatným porušením této smlouvy prodávajícím se pro účely této smlouvy rozumí prodlení prodávajícího s dodáním dílčího plnění kupujícímu ve lhůtě sjednané v čl. 3.1 této smlouvy po dobu delší než 10 dnů a

opakované porušení povinností prodávajícího vyplývající z této smlouvy, přičemž opakovaným porušením se rozumí nejméně třetí porušení jakékoliv povinnosti.

- 9.2 Kupující je oprávněn ukončit tuto smlouvu, příp. závazek z této smlouvy, také dle § 223 zák. č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších obecně závazných právních předpisů.

10 Zvláštní ujednání

- 10.1 Všechny právní vztahy, které vzniknou při realizaci závazků vyplývajících z této smlouvy, se řídí právním řádem České republiky.
- 10.2 Tuto smlouvu lze měnit pouze písemným, číslovaným, oboustranně potvrzeným ujednáním, výslovně nazvaným dodatek ke smlouvě podepsaným statutárními zástupci obou smluvních stran nebo osobami oprávněnými za smluvní strany jednat, a to ve stejné podobě, v jaké byla uzavřena smlouva. Jiné zápisy, protokoly apod. se za změnu smlouvy nepovažují. Změní-li se kterýkoliv údaj uvedený v záhlaví této smlouvy u smluvních stran, je smluvní strana, u níž ke změně došlo, povinna neprodleně písemně o této skutečnosti informovat druhou smluvní stranu. Účinnost změny u údajů, které se nezapisují do obchodního rejstříku (např. doručovací adresa, kontaktní osoba), nastává okamžikem doručení oznámení příslušné smluvní straně.
- 10.3 Kontaktní osoby kupujícího uvedené v příloze č. 5 této smlouvy jsou za kupujícího oprávněny činit pouze tyto úkony:
- 10.3.1 upřesnit prostory v rámci místa plnění pro přemístění demontovaného gastro zařízení – čl. 1.1.1 této smlouvy;
- 10.3.2 určit osoby, které mají být zaškoleny ve smyslu čl. 4.1.5 této smlouvy;
- 10.3.3 stanovit místo v rámci místa plnění, kde má být zboží instalováno – čl. 4.1.6 této smlouvy;
- 10.3.4 dohodnout s prodávajícím den a čas předání zboží – čl. 4.4 této smlouvy; a
- 10.3.5 odmítnout plnění převzít dle čl. 4.5.1 této smlouvy a převzít plnění dle čl. 4.5.2 této smlouvy, a to včetně vyhotovení a podpisu zápisu o odmítnutí převzít plnění a podpisu dodacího listu.

Kontaktní osoba kupujícího není oprávněna zejména rozhodnout nebo s prodávajícím dohodnout způsob vypořádání nároků z vadného plnění. Úkony učiněné kontaktní osobou kupujícího nad takto vymezený rámec nezavazují kupujícího.

- 10.4 Smluvní strany jsou oprávněny postoupit jakoukoliv pohledávku nebo závazek vyplývající z této smlouvy pouze s předchozím písemným souhlasem druhé smluvní strany.
- 10.5 Prodávající souhlasí se zveřejněním obsahu této smlouvy.
- 10.6 V případě, že nastane rozpor mezi touto smlouvou a jejími přílohami, budou přednostně aplikována ustanovení této smlouvy.
- 10.7 Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu smluvními stranami. Tato smlouva nabývá účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv ve smyslu zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších obecně závazných právních předpisů (zákon o registru smluv).
- 10.8 Tato smlouva se pořizuje ve dvou vyhotoveních, každé s platností originálu. Každá ze smluvních stran obdrží jedno vyhotovení. Prodávající se zavazuje, že poskytne kupujícímu

smlouvu včetně příloh ve strojově čitelném formátu. V případě, že tato smlouva bude uzavírána v elektronické podobě, považuje se za její podepsání připojení zaručeného elektronického podpisu osoby v souladu s dikcí nařízení Evropského Parlamentu a Rady č. 910/2014 (nařízení eIDAS). Smlouva je v elektronické podobě uzavřena připojením zaručených elektronických podpisů obou smluvních stran.

- Příloha č. 1 – Technická specifikace zboží
- Příloha č. 2 – Seznam nahrazovaných zařízení
- Příloha č. 3 – Cenová kalkulace
- Příloha č. 4 – RMO č. 28/2002
- Příloha č. 5 - Kontaktní osoby pro jednotlivá dílčí plnění

V Praze, dne

V Jeseníku, dne

Za kupujícího

Za prodávajícího

Ing. Milan Lauber, Ph.D.
ředitel

Jan Mach
jednatel společnosti

Dílčí plnění č. 1 - technická specifikace
Místo plnění: VZ Dyje - Vranov, 671 03 Vranov nad Dyjí – pláž, čp. 329

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	El. konvektomat 6 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatů)	1	ks	samostatně stojící	RATIONAL Icombi Pro 6,1 e
	<p>Popis: Konvektomat 6x GN1/1 pracující v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností vkládání vlastních programů (technologických postupů), konvektomat je vybaven integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení je dle normy DIN 18866 a umožňuje využitelnost tkzv. autonomního vaření.</p> <p>Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtlé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzařování tepla.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce. Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Rozložení ližin pro vložení 6 roštů nebo plechů (GN1/1) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinací horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, chlazenování. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím jednoho ventilátoru s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vládání vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Výbava: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kymutí pečiva, úprava pokrmů přes noc. Zařízení je vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu budou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <p>1x nerezový podstavec se zásuvy na GN1/1 6x plechy na smažení a pečení (trilax) 4x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C 2x grilovací mřížka 2x vložka na knedlíky 2x Plech na volská oka, lívance a omelety GN 1/1 - 11 důlků průměr 9 cm 1x filtrační patronou pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH.</p> <p>Technické parametry: El. příkon: 10,8kW /400V Voděodolné krytí: IPX5 Vnější rozměr: (v,š,h) 804x850x842mm</p>				
2.	Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.150L max.170L	1	ks	zabudovaný	ICOS POF-IG150N
	<p>Popis: Kotel je dvouplášťový, vyrobený z vysoce kvalitní nerezové oceli a to včetně skrytých nosných prvků velmi pevně a tuhé konstrukce. Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádrž zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svarem, z nerez oceli AISI-304, dno nádrže z nerez oceli AISI 316. Kotel je vybaven automatickým zapalováním s baterií.</p> <p>Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem. Vnější povrch kotle je hladký, bezespárý. Víko kotle je izolované dvouplášťové a vyvážené. Výpustný kohout, který lze snadno mýt v myčce a svým průměrem umožňuje vypouštění i menších pevných kousků jídla z kotle a to bez rozstřiku. Vypouštění nádrže se provádí bezpečnostním kohoutem 2" s rukojetí z atermického materiálu.</p> <p>Funkce a ovládání: Hranatý kotel s kulatou kotlinou. Rychlovarný topný systém. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem.</p> <p>Kotel je vybavený automatickým plněním vody do pláště a elektronickou kontrolou teploty pokrmu a časovačem se zvukovou signalizací.</p> <p>Kotel je osazen automatickým ventilem na odpouštění páry z pláště kotle.</p> <p>Možnost vysokotlakého mytí s voděodolným krytím IPX5.</p> <p>Vybavení: Součástí dodávky kotle je filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do kotle, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH, kotel je vybaven samostatným připojením na studenou i teplou vodu.</p> <p>Technické parametry: Příkon plynového kotle: 24 kW Připojení elektro 230V/16A. Vnější rozměr: (v,š,h) 850x800x900mm</p>				
3.	Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L	1	ks	zabudovaný	ICOS POF-IG-100N
	<p>Popis: Kotel je dvouplášťový, vyrobený z vysoce kvalitní nerezové oceli a to včetně skrytých nosných prvků velmi pevně a tuhé konstrukce. Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádrž zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svarem, z nerez oceli AISI-304, dno nádrže z nerez oceli AISI 316. Kotel je vybaven automatickým piezzo zapalováním s baterií.</p> <p>Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí elektrických ventilů ovládaných společným přepínačem. Vnější povrch kotle hladký, bezespárý. Víko kotle je izolované dvouplášťové a vyvážené. Výpustný kohout, který lze snadno mýt v myčce a svým průměrem umožňuje vypouštění i menších pevných kousků jídla z kotle a to bez rozstřiku. Vypouštění nádrže se provádí bezpečnostním kohoutem 2" s rukojetí z atermického materiálu.</p> <p>Funkce a ovládání: Hranatý kotel s kulatou kotlinou, rychlovarný topný systém. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem.</p> <p>Provozní teplotní rozsah do 105°C. Kotel je vybavený automatickým plněním vody do pláště a elektronickou kontrolou teploty pokrmu a časovačem se zvukovou signalizací. Kotel je osazen automatickým ventilem na odpouštění páry z pláště kotle.</p> <p>Možnost vysokotlakého mytí s voděodolným krytím IPX5.</p> <p>Vybavení: Součástí dodávky kotle je filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do kotle, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH. Kotel je vybaven samostatným připojením na studenou i teplou vodu.</p> <p>Technické parametry: Příkon plynového kotle: 24 kW Připojení elektro 230V/16A Vnější rozměr: (v,š,h) 850x800x900mm</p>				
4.	Myčka stolního a kuchyňského (černého) nádobí	1	ks	zabudovaná	WEXDISK WD-90 DUO
	<p>Popis: Granulová myčka na černé nádobí, kombinovaná s možností mytí stolního nádobí v mycích koších min. 500x500mm, provedení včetně CE certifikace. Kapacita 7x GN 1/1 na jeden mycí cyklus. Možnost mytí také GN2/1, vstupní čistá výška 660 mm. Robustní celonerezové dvouplášťové provedení s izolací s automatickým zdvihem kapoty, mycí tank, mycí a oplachová ramena, kapota, rámy, boiler, zakryty, trysky, filtrační systém a oplachové trysky v kvalitním nerezovém provedení. Duální (dvě) mycí čerpadla pro mytí samostatně bez granulí a nebo s granulemi. Jednoduché sundávání mycích ramen bez nářadí pro snadné čištění. Hexagonální kazeta, 9 mycích programů, 3 programy na mytí stolního nádobí v koších, 3 s granulemi a 3 bez granulí. Individuální nastavení mycích časů pro každý program, zvolení programu tlačítkem na ovládacím panelu. Granulová technologie, technologie otáčení a odstředění kazety při vysokých otáčkách pro snížení spotřeby vody, chemických prostředků a elektrické energie. Spotřeba vody max. 4 - 6 litrů na cyklus, objem granulí v myčce max. 5 litrů.</p> <p>Vybavení: Zabudovaný systém sběru dat HACCP, možnost připojení stroje pro snadnou diagnostiku a vytváření reportů na PC lokálně nebo vzdáleně.</p> <p>Součástí dodávky zařízení/myčky je toto příslušenství: držák na přibory, opěra pro pánve, držák na GN2/1, držák na GN1/3, univerzální držák, 2x držák s gumou pro uchycení nádob, náhradní druhá mycí základací kazeta. Součástí dodávky bude též 5 kg granulí.</p> <p>Technické parametry: Výkon mycích čerpadel s granulemi: 2,2 kW, bez granulí: 1,5 kW, topné těleso v tanku: 9 kW, teplota v tanku: 60°C, oplachová 85°C, těleso v bojleru 12 kW. El. příkon: 14,7 kW/400V Vnější rozměr: (v,š,h):1690/2385x850x1060 mm</p>				

Dílečtí plnění č. 1 - technická specifikace

Místo plnění: VZ Dýle - Vranov, 671 03 Vranov nad Dyjí – pláň, čp. 329

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplnění údajů - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
3.	<p>Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L</p> <p>Popis: Kotel je dvouplášťový, vyrobený z vysoce kvalitní nerezové oceli a to včetně skrytých nosných prvků velmi pevně a tuhé konstrukce. Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádrž zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svařem, z nerez oceli AISI-304, dno nádrže z nerez oceli AISI 316. Kotel je vybaven automatickým piezo: zapalováním s baterií. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí elektrických ventilů ovládaných společným přepínačem. Vnější povrch kotle hladký, bezšpatý. Víko kotle je izolované dvouplášťové a vyvážené. Vypustný kohout, který lze snadno mýt v myčce a svým průměrem umožňuje vypouštění i menších pevných kousků jídla z kotle a to bez rozstřiku. Vypouštění nádrže se provádí bezpečnostním kohoutem 2" s rukojetí z atermického materiálu.</p> <p>Funkce a ovládání: Hřtaný kotel s kulatou kotlounou, rychlovární topný systém. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem. Provozní teplotní rozsah do 105°C. Kotel je vybaven automatickým plněním vody do pláště a elektronickou kontrolou teploty pokrmu a časovačem se zvukovou signalizací. Kotel je osazen automatickým ventilem na odpuštění páry z pláště kotle.</p> <p>Možnost vysokotlakého mytí s voděodolným krytím IPX5.</p> <p>Vybavení: Součástí dodávky kotle je filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do kotle, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH. Kotel je vybaven samostatným připojením na studenou i teplou vodu.</p> <p>Technické parametry: Příkon plynového kotle: 24 kW Připojení elektro 230V/16A Vnější rozměr: (v,š,h) 850x800x900mm</p>	Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádrž zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svařem, z nerez oceli AISI-304, dno nádrže z nerez oceli AISI 316.	1	ks	zabudovaný	ICOS POL-1000N
4.	<p>Myčka stolního a kuchyňského (černého) nádobí</p> <p>Popis: Granulová myčka na černé nádobí, kombinovaná s možností mytí stolního nádobí v mycích koších min. 500x500mm, provedení včetně CE certifikace. Kapacita 7x GN 1/1 na jeden mycí cyklus. Možnost mytí také GN2/1, vstupní čistá výška 660 mm. Robustní ocelonerezové dvouplášťové provedení s izolací s automatickým zvlhčením kapsy, mycí tank, mycí a oplachová ramena, kapota, rámy, boiler, zákryty, trysky, filtrační systém a oplachové trysky v kvalitním nerezovém provedení. Duální (dvě) mycí čerpadla pro mytí samostatně bez granulí a nebo s granulí. Jednoduché sundávání mycích ramen bez nářadí pro snadné čištění. Hexagonální kazeta, 9 mycích programů, 3 programy na mytí stolního nádobí v koších, 3 s granulí a 3 bez granulí. Individuální nastavení mycích časů pro každý program, zvolení programu tlačítkem na ovládacím panelu. Granulová technologie, technologie otáčení a odstředění kazety při vysokých otáčkách pro snížení spotřeby vody, chemických prostředků a elektrické energie. Teplota v tanku: 60°C, oplachová 85°C.</p> <p>Vybavení: Zabudovaný systém sběru dat HACCP, možnost připojení stroje pro snadnou diagnostiku a vytváření reportů na PC lokálně nebo vzdáleně.</p> <p>Součástí dodávky zařízení/myčky je toto příslušenství: držák na příbory, opěra pro pánve, držák na GN2/1, držák na GN1/3, univerzální držák, 2x držák s gumou pro uchycení nádoby, náhradní druhá mycí základací kazeta. Součástí dodávky bude též 5 kg granulí.</p> <p>Technické parametry: Výkon mycích čerpadel s granulí: 2,2 kW, bez granulí: 1,5 kW, topné těleso v tanku: 9 kW, teplota v tanku: 60°C, oplachová 85°C, těleso v boileru 12 kW. El. příkon: 14,7 kW/400V Vnější rozměr: (v,š,h):1690/2385x850x1060 mm</p>	Granulová myčka na černé nádobí, kombinovaná s možností mytí stolního nádobí v mycích koších min. 500x500mm. Jednoduché sundávání mycích ramen bez nářadí pro snadné čištění. Hexagonální kazeta. Technologie otáčení a odstředění kazety při vysokých otáčkách pro snížení spotřeby vody, chemických prostředků a elektrické energie. Teplota v tanku: 60°C, oplachová 85°C.	1	ks	zabudovaná	WEKO DISK MD 80 DDU

Dílčí plnění č. 2 - technická specifikace
Místo plnění: RUKJL Vyškov.Víta Nejedlého,682 01 Vyškov - Dědice

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	El. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	2	ks		
	<p>Popis: Konvektomat 10x GN1/1 pracuje v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností vkládání vlastních programů (technologických postupů). Konvektomat je vybavený integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení je dle normy DIN 18866 a umožňuje využitelnost tkzv. autonomního vaření.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bežešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzářování tepla.</p> <p>Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce.</p> <p>Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku. Rozložení ližin pro vložení 10 roštů nebo plechů (1/1 GN) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinací horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím dvou na sobě nezávisle pracujících ventilátorů s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vládání vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Vybavení: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva, úprava pokrmů přes noc.</p> <p>Zařízení vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu budou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1x kompatibilní nerezový podstavec se zásuvy na GN1/1 6x plech na smažení a pečení (trilax) 6x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C 2x grilovací mřížka 2x vložka na knedlíky 4x Plech na volská oka, lívance a omelety GN1/1 - 11 důlků průměr 9 cm 1x filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony min. 7000 litrů při 10 °dKH. 1x standardním zavězacím vozíkem s 10 zásuvy, vjezdovou ližinou a standardním přepravním vozíkem. <p>Technické parametry: El. příkon: 19,9kW / 400V. Vodaředelná kmitů: 1RYS. Vnější rozměr: (v x š x h) 1064x860x842mm</p>			samostatně stojící	RATIONAL iComb Pro 10.1 e
2.	Rezačka masa / mlýnek do gastroprovozu	1	ks		
	<p>Popis: Rezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě, celonerezová, robustní provedení a vysoký hygienický standard. Robustní šneková převodovka pro těžký provoz i zpětný chod otáček. Celonerezová konstrukce. Integrovaná tepelná pojistka.</p> <p>Funkce a ovládání: vypínač ON/OFF se zpětným chodem.</p> <p>Technické parametry: Příkon: max.4,1kW / 400V Pracovní výkon: cca 1100kg suroviny/hod. Vnější rozměr: (v,š,d) 625x330/460x505/710mm</p>			samostatně stojící	OEM M 114 US
3.	Poloautomatický nářezový stroj	1	ks		
	<p>Popis: Nářezový poloautomatický stroj, šnekový, elox. hliník, nůž min. Ø330mm-hladký ocelový. Síla řezu: 0 - 24 mm. Ukládání plátků je gravitační, konstrukce stroje je z eloxovaného hliníku jakož i vozík s ložnou plochou s plastovou přítláčkou. Nůž hladký ocelový - vhodný pro krájení salámů, uzenin a sýrů. Uložení stolu je šikmé, součástí stroje je zařízení na broušení nože.</p> <p>Funkce a ovládání: na čelní straně zařízení vypínač ON/OFF, nastavení tloušťky řezu plátků v milimetrech.</p> <p>Technické parametry: Napájení: 230 V El. příkon: 450 W Maximální obdélníkový řez (v x š): 300 x 224 mm Výkon: nastavitelný, spíhuje podminku min. 80 řezů/min. Nastavení síly řezu: 0 - 24 mm Vnější rozměry: (š x h x v): 620x660x510 mm</p>			samostatně stojící	GRAEF MASTER 3370 SA

Dílčí plnění č. 3 - technická specifikace
Místo plnění: Univerzita obrany v Brně, Kounicova 65, 662 10 Brno

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Kráječ chleba a knedlíků	1	ks		
	<p>Stroj umístitelný na stolní podstavbu. Stroj vybavený bezpečnostní pojistkou. Spouštění tlačítkem ON/OFF. Funkce automatického vypnutí po ukončení krájecího procesu. Dotykové plochy v nerezovém provedení. Stroj vhodný ke krájení chleba a houskových knedlíků. Funkce a ovládání: Součástí stroje je bezpečnostní - STOP tlačítko</p> <p>Výbava: Základní výbava: ocelové nože s nastavenou silou řezu</p> <p>Technické parametry: Napájení: 230 V El. příkon: 0,25 kW Tloušťka plátku (chléb, knedlík): 15 mm Krájená délka: max. 385 mm Výška bochníku: max. 140 mm Bezpečnostní posouvání Vnější rozměr: (v,š,h) 630x600x600mm</p>			samostatně stojící	HLM - 52002 - 15mm OEM

Dílčí plnění č. 4 - technická specifikace
Místo plnění: VS a VOS, Moravská Třebová, Jevíčská 937/7, 571 01 Moravská Třebová

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Myčka stolního a kuchyňského (černého) nádobí Popis: Granulová myčka na černé nádobí, kombinovaná s možností mytí stolního nádobí v mycích koších min. 500x500mm, provedení včetně CE certifikace. Kapacita 7x GN 1/1 na jeden mycí cyklus. Možnost mytí také GN2/1, vstupní čistá výška min. 660 mm. Robustní celonerezové dvouplášťové provedení s izolací s automatickým zdvihem kapoty, mycí tank, mycí a oplachová ramena, kapota, rámy, boiler, zákrty, trysky, filtrační systém a oplachové trysky v kvalitním nerezovém provedení. Duální (dvě) mycí čerpadla pro mytí samostatně bez granulí a nebo s granulemi. Jednoduché sundávání mycích ramen bez nářadí pro snadné čištění. Hexagonální kazeta, 9 mycích programů, 3 programy na mytí stolního nádobí v koších, 3 s granulemi a 3 bez granulí. Individuální nastavení mycích časů pro každý program, zvolení programu tlačítkem na ovládacím panelu. Granulová technologie, technologie otáčení a odstředění kazety při vysokých otáčkách pro snížení spotřeby vody, chemických prostředků a elektrické energie. Spotřeba vody max.4 - 6 litrů na cyklus, objem granulí v myčce max. 5 litrů. Vybavení: Zabudovaný systém sběru dat HACCP, možnost připojení stroje pro snadnou diagnostiku a vytváření reportů na PC lokálně nebo vzdáleně. Součástí dodávky zařízení/myčky je toto příslušenství: držák na přibory, opěra pro pánve, držák na GN2/1, držák na GN1/3, univerzální držák, 2x držák s gumou pro uchycení nádobí, náhradní druhá mycí zakládací kazeta. Součástí dodávky bude též 5 kg granulí. Technické parametry: Výkon mycích čerpadel s granulemi: 2,2 kW, bez granulí: 1,5 kW, topné těleso v tanku: 9 kW, teplota v tanku: 60°C, oplachová 85°C, těleso v boileru 12 kW. El. příkon: 14,7 kW/400V Vnější rozměr: (v,š,h):1690/2385x850x1060 mm	1	ks	zabudovaný	WEXIDISK WD-90 DUO
2.	Průchodová myčka nádobí automatická - dva mycí moduly ATYP výrobek / výrobek na miru. Průchodová myčka tvořící jeden celek složený z dílů specifikovaných v položkách 2.1. - 2.9.				
2.1.	1x Rohový podavač Popis: Rohový podavač košů v nerezovém provedení, určený pro vkládání košů do tunelové myčky. Funkce a ovládání: Podavač automaticky posouvá mycí koše směrem k automatickému předmycímu stroji a nevyžaduje další motor. Rám je vyroben z nerezové oceli a je vybaven nastavitelnými nožkami. Součástí podavače je vyspádovaná vana pro napojení na odpad. Pro komunikaci s myčkou nádobí je osazena fotobuňka zajišťující spuštění posunu v případě vložení nového mycího koše. Posun je řízen pomocí elektroniky tunelové myčky nádobí. Technické parametry: Vnější rozměr: (š x h x v): 630 x 605 x 900 mm	1	ks	zabudovaný	WEXIDISK
2.2.	1x Automatický předmycí stroj Popis: Automatický tunelový předmycí stroj na předmytí stolního nádobí v nerezovém provedení. Dvouplášťové provedení, připojení přes tunelovou myčku nádobí. Maximálně 30 litrový tank zabraňující vzniku pěny, dvojitý filtr na zachycení hrubých nečistot a zbytků jídla, stroj pro předmytí využívá odpadní vodu z tunelové myčky obsahující zbytky detergentu. Předmycí ramena umístěna v horní i spodní části. Ramena je možné jednoduše vyjmout pro snadné čištění. Funkce a ovládání: Předmytí zahájeno s využitím integrované fotobuňky. Technické parametry: Výkon čerpadla: 0,75 kW, Průtok max.600 litrů/min., Provozní teplota vody min. 40°C Vnitřní prostor pro koše min. velikosti 500 x 500 mm Celkový příkon: 0,8 kW Vnější rozměr: (š x h x v): 600 x 691 x 1432 mm	1	ks	zabudovaný	WEXIDISK WD-PRM60
2.3.	1x Vodicí lišty Popis: Nerezové vodicí lišty pro automatický posun mycích košů přes automatický předmycí stroj až do tunelové myčky nádobí. Řešení je propojené a řízené elektronikou přímo z myčky nádobí. Nerezové provedení s vyspádovanou vanou a svodem pro odpad k napojení na odpad do myčky nádobí. Technické parametry: Vnější rozměr: (š x h x v): 600 x 605 x 890 mm	1	ks	zabudované	WEXIDISK
2.4.	1x Tunelová myčka nádobí Popis: Tunelová myčka třínádržová, kapacita dle DIN 10510 min.kapacita od 80 do max. 260 košů/hodinu s možností připojení předmycího automatu. Čistá vstupní výška min. 440 mm, využitelná vstupní šířka min.500 mm. Dvouplášťové provedení včetně tepelné a hlukové izolace. Jednoduše odnímatelné dveře pro jednoduché čištění. Centrální vypouštění mycích tanků, samovypařovací mycí čerpadla, jednoduše odnímatelná mycí ramena pro čištění. Připojení na studenou vodu, všechna namotažná pro zamezení jejich výměny. Systém eliminace mytí prázdných míst. Myčka nemůže prázdné prostory mezi koši, automatické zastavení mycích čerpadel a pohybu vaček do doby než vstoupí nový koš do myčky. Konstantní oplachový čas - množství vody na oplach stejné a nezávislé na konstantním mycím čase (rychlosti posunu vaček). Dvojitý transportní systém posunu košů (dvě vačky na protilehlých stranách). Nastavení kontaktního času přímo na displeji myčky. Propojení vstupních vodicích prvků a výstupního válečkového stolu s elektronikou myčky pro jejich vzájemnou komunikaci. Myčka je vybavena vyrovnávací nádrží a oplachovým čerpadlem pro zajištění stálého tlaku oplachových trysek. Součástí myčky rekuperace pro zpětné získávání tepla z odpadních par, vany myčky jsou ošetřeny celoplošnou pasivací. Funkce a ovládání: jednoduchý kontrolní panel, HACCP s ukládáním dat, připojení možné pomocí počítače přes webový prohlížeč s komunikací v českém jazyce. Technické parametry: Délka předmycí zóny 600 mm, teplota dle DIN 10510 40 - 50°C, délka hlavní mycí zóny 900 mm. Teplota dle DIN 10510 55 - 65°C Výkon čerpadla předmycí a mycí zóny: 1,5 kW každé Zóna dvojitě závěrečného oplachu s recirkulačním oplachem, množství spotřebované vody na jeden koš je 1,2 litru. Délka zóny závěrečného oplachu: 585 mm Výkon čerpadla: 0,11 kW Celkový příkon: 40kW, 400V Vnější rozměr: (š x h x v): 2255x697x1675/1950 mm	1	ks	zabudovaná	WEXIDISK WD-213 ICS+
2.5.	1x Sušící zóna Popis: Sušící zóna s přímým výstupem, připojení sušící zóny přes myčku. Délka sušící zóny 600 mm, Technické parametry: Výkon ohřevu: 3 kW, na elektro napojena přes myčku, celkový příkon 3,3 kW Rozměry: (š x h x v): 600 x 697 x 1445 mm	1	ks	zabudované	WEXIDISK
2.6.	1x Výstupní válečkový stůl Popis: Pevně stojící nerezový výstupní válečkový stůl pro připojení za tunelovou myčku nádobí. Koše jsou transportovány celoplošnými válečky s ložisky uloženými v odnímatelných kazetách, které je možné samostatně umýt v myčce nádobí. Vana je vyspádovaná s odtokem, jelikož uloženými, nerezové nastavitelné nožky, 2 bloky zásuvů na mycí koše (min.3 zásuvy nad sebou v každém bloku). Stůl vybaven koncovým tlačítkem pro automatické zastavení myčky nádobí v případě zaplnění válečkového stolu mycími koši. Vana stolu je vyspádována s napojením na odpad. Technické parametry: Vnější rozměr: (š x h x v): 2100 x 605 x 890 mm	1	ks	zabudovaný	WEXIDISK
2.7.	1x Sanitační sprcha Popis: Sanitační sprcha v nerezovém kompaktním provedení k umístění na zeď. Samonavíjecí s uložením hadice v bubnu, celková délka hadice min.6 metrů, hadice ukončena sprchovou pistolí. Použití pouze pro čistou vodu bez chemických prostředků a detergentů. Hadice NBR schválená pro kontakt s potravinami. Technické parametry: Teplota vody max. 65°C, tlak maximálně 0,65 Mpa (94 psi) Vnější rozměr: (š x h x v): 64x260x260 mm	1	ks	zabudovaná	KLARCO MIDIRael M6Q
2.8.	1x Vstupní nerezový stůl Popis: Nerezové provedení, tmož, součástí prolis pro vedení mycích košů a napojení na rohový podavač formou zavěšení tak, aby mezi stolem a podavačem nevznikla mezera. Zadní lem, prostor pod stolem pro umístění změkčovače a mycí a oplachové chemie. Technické parametry: Vnější rozměr: (š x h x v):2300 x 700 x 890 mm	1	ks	zabudovaný	UNIS - JAKOS ATYP
2.9.	1x Změkčovač vody	1	ks		

	<p>Popis: Kabinetový změkčovací filtr, plně automatické časově nebo dle průtoku řízené změkčovací zařízení, plněno monodispersní hmotou. Zasolení max.130 g / 1 l hmoty, při regeneraci zajištěna i nadále dodávka neupravené vody. Přímíchávání přímo na řídicím ventilu, plná certifikace pro pitné aplikace v ČR.</p> <p>Technické parametry: Provozní tlak vody 0,2 - 0,8 MPa, teplota vody, okolí max. 43°C, kapacita max.120 m3 x 0dH. Provedení řídicí jednotky elektronické. Způsob řízení regenerace objemové, rozsah nastavení 0 - max.99 m3, objem pryskyřice max.30 l, průtok max. 2,5 m3 / hod. Součástí dodávky zařízení bude vstupní filtr mechanických nečistot. Vnější rozměry: (š x h x v):340 x 600 x 1110 mm</p>			<p style="text-align: center;">zabudovaný</p>	<p style="text-align: center;">AQUINA WKIMIE-120BNT+SV 3+AQ-KM1</p>
--	---	--	--	---	---

Díleč plnění č. 4 - technická specifikace
Místo plnění: VS a VOS, Moravská Třebová, Jevíčská 937/7, 571 01 Moravská Třebová

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplnění údajů - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
2.8.	1x Vstupní nerezový stůl		1	ks		
	<p>Popis: Nerezové provedení, tmož, součástí prolis pro vedení mycích košů a napojení na rohový podavač formou zavěšení tak, aby mezi stolem a podavačem nevznikla mezera. Zadní lem, prostor pod stolem pro umístění změkčovače a mycí a oplachové chemie.</p> <p>Technické parametry: Vnější rozměry: (š x h x v): 2300 x 700 x 890 mm</p>	<p>Mimo požadované parametry doplňujeme další specifikaci vstupního stolu: Nerezové provedení z AISI 304, osazené nosnou konstrukcí 40x40 mm s nastavitelnými nohami min. ±30 mm, pracovní desky z nerezového plechu tl. 1,2 mm, výška lemu 40 mm, zemní šrouby na zadních nohách.</p>			zabudovaný	UMS - JAKOS ATT výrobce

Dílčí plnění č. 5 - technická specifikace
Místo plnění: Vojenský útvar Chválkovice, Libušina 648/111, 779 00 Olomouc

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Rezačka masa / mlýnek do gastroprovozu	1	ks		
	<p>Popis: Rezačka masa pro využití v gastronomii a obchodě, celonerezové, robustní provedení a vysoký hygienický standard. Robustní šneková převodovka pro těžký provoz i zpětný chod otáček. Celonerezová konstrukce. Integrovaná tepelná pojistka.</p> <p>Funkce a ovládání: vypínač ON/OFF se zpětným chodem.</p> <p>Technické parametry: Příkon: max.4,1kW / 400V Pracovní výkon: cca 1100kg suroviny/hod. Vnější rozměr: (v.š.d) 625x330/460x505/710mm</p>			samostatně stojící	DEM M 114 JS
2.	Elektrická dvokomorová fritéza	1	ks		
	<p>Popis: Elektrická dvokomorová fritéza s kapacitou nádob 2x 2l. Fritéza v provedení na podestavbě se skříňkou. Na čelní straně zařízení digitální displej s integrovanou tepelnou pojistkou. Ve spodní části zařízení výpustný ventil skrytý ve dvoudvéřové skřínce s úložným, prostorem. Součástí zařízení jsou dva smažící koše. Plynulá regulace teploty v teplotním rozmezí 0°C- 190°C s tepelnou pojistkou, funkcí kontroly přehřátí, režimem rozehvívání a udržovací funkcí s teplotou 100 °C, tepelná tělesa vyklápěcí. Výškově nastavitelné nohy. Certifikovaný hygienický design CSQA.</p> <p>Funkce a ovládání: Digitální displej s elektronickým regulátorem teploty s funkcí kontroly přehřátí a signalizací poruchy.</p> <p>Technické parametry: El. příkon: 36kW / 400V Pracovní kapacita: 2x 2l Vnější rozměr: (v.š.h) 900x800x920mm</p>			zabudovaná	ANGELO PO IN1FRZED

Díleč plnění č. 5 - technická specifikace

Místo plnění: Vojenský útvar Chváňkovice, Libušina 648/111, 779 00 Olomouc

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplnění údajů - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
2.	Elektrická dvoukomorová fritéza Popis: Elektrická dvoukomorová fritéza s kapacitou nádob 2x 21 l. Fritéza v provedení na podestavbě se skříňkou. Na čelní straně zařízení digitální displej s integrovanou tepejnou pojistkou. Ve spodní části zařízení výpustný ventil skrytý ve dvoudveřové skříňce s úložným prostorem. Součástí zařízení jsou dva smažící koše. Plynulá regulace teploty v teplotním rozsahu 0°C - 190°C s tepejnou pojistkou, funkcí kontroly přehřátí, režimem rozehřívání a udržovací funkcí s teplotou 100 °C, tepelná tělesa vyklápěcí. Výškově nastavitelné nohy. Certifikovaný hygienický design CSQA. Funkce a ovládání: Digitální displej s elektronickým regulátorem teploty s funkcí kontroly přehřátí a signalizací poruchy. Technické parametry: El. příkon: 36kW / 400V Pracovní kapacita: 2x 21 l Vnější rozměr: (v.š.h) 900x800x920mm	Certifikovaný hygienický design CSQA.	1	ks	zabudovaný	ANGELO RO NIRFRED

Dílicí plnění č. 6 - technická specifikace
Místo plnění: Hotel Bellevue, U Imperiálu 12, 360 01 Karlovy Vary

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaná	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	<p>EI. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)</p> <p>Popis: Konvektomat 10x GN1/1 pracuje v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností ukládání vlastních programů (technologických postupů). Konvektomat je vybavený integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení je dle normy DIN 18866 a umožňuje využitelnost tkzv. autonomního vaření.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzářování tepla.</p> <p>Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce.</p> <p>Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku. Rozložení ližin pro vložení 10 roštů nebo plechů (1/1 GN) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinaci horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím dvou na sobě nezávisle pracujících ventilátorů s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vládání vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Vybavení: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva, úprava pokrmů přes noc.</p> <p>Zařízení vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu budou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1x kompatibilní nerezový podstavec se zásuvy na GN1/1 6x plech na smažení a pečení (trilax) 6x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C 2x grilovací mřížka 2x vložka na knedlíky 4x Plech na volská oka, lívance a omelety GN1/1 - 11 důlků průměr 9 cm 1x filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony min. 7000 litrů při 10 °dKH. 1x standardním zavězacím vozíkem s 10 zásuvy, vjezdovou ližinou a standardním přepravním vozíkem. <p>Technické parametry: EI. příkon: 19,8 kW / 400V. Voděodolná krytí: IPX5. Vnější rozměr: (v, š, h) 1064x950x942mm</p>	1	ks	samostatně stojící	RATIONAL Icombi Pro 10.1 e
2.	<p>Multifunkční tlaková elektrická pánev, v hranatém provedení, o objemu 2x27l (54L)</p> <p>Popis: Multifunkční tlaková pánev o objemu 2x25 litrů. Pánev s nedeformovatelným dnem, ve kterém jsou zabudovány topné desky nebo tělesa pro dokonalý přenos tepla po celé ploše dna s povchem zabraňujícím připékání surovin. Celá tepelná část pánve je po obvodě kvalitně, tepelně izolována. Požadovaná nastavená teplota je udržována v rozsahu ± 1°C, s informací o stavu prostřednictvím displeje.</p> <p>Multifunkčnost pánve znamená, že pracuje v režimech: pánev, kotl, tlakový kotl, kontaktní grilovací deska, tlakový/netlakový páňč, vařič těstovin a další. Požadovaná dostupnost technologických postupů v návaznosti na provozní režimy pánve: vaření v kotli, programovatelné noční vaření, dušení v páře, tlakové dušení, smažení, provaření a míchání, grilování mas a zeleniny.</p> <p>Na rozpálené dno pánve lze lít studenou vodu, aniž by došlo k prasknutí nebo k deformaci dna pánve. Tento postup současně znamená, že lze využít naakumulovaného tepla pánve pro další postup při vaření. Vnitřní rozměry pánve vyhovující ukládání pro GN. Světelná indikace stavu zařízení včetně zvukového signálu.</p> <p>Funkce a ovládání: Programování v nastaveném čase (0 až 24 hod), automatickým vařením s termodynamickou funkcí. Pro okamžitou, vzdálenou kontrolu musí být pánev vybavena barevným, signalizačním displejem se zvukovou signalizací. Dotykový display s řídicí jednotkou. Řídicí jednotka, jako skleněný displej v provedení s ochranou proti vodě bez vyčnívajících ovládacích prvků. Integrovaná signalizace požadovaných hodnot, akustické hlášení dokončení varných procesů. Veškeré rozvody a propojení se zařízením je vedeno uvnitř. Ovládání a programování procesních kroků v českém jazyce.</p> <p>Plně integrované rozhraní k síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity. Možnost ukládání vlastních programů (technologických postupů) a ukládání dat z HACCP.</p> <p>Součástí dodávky zařízení bude níže specifikované příslušenství:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1x vozík pro snadné vyprazdňování a přepravu jídel, pro vložení GN 2/1 sklopná rukojeť 1x podestavba s výsuvnými policemi na odkládání gastro nádob Sada příslušenství: min.2 varné a fritovací koše, min.2 rošty, min.2 cedící síta, míchací stěrka, lopatka. <p>Technické parametry: EI. příkon: 21kW/400V, 32A Voděodolné krytí: IPX5 Vnější rozměr: (v,š,h): 1140x1100x938mm</p>	1	ks	zabudovaná	RATIONAL Vario Pro 25+

Dílčí plnění č. 7 - technická specifikace
Místo plnění: VLL Jeseník, Mysibekova 271, 790 03 Jeseník Lázně

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Leštička příborů se sušením a sterilizací	2	ks		
	<p>Popis: Stroj umístitelný na stolní podstavbu. Leštička příborů se sušením a sterilizací s kapacitou až 2000 kusů umytých příborů za hodinu. Plně automatický výkonný model v nerezovém opláštění vhodný pro střední a větší provozy. Celonerezové provedení. - AISI 304. Ohřev: ventilovaný.</p> <p>Funkce a ovládání: Uvnitř přístroje integrovaný vibrační tunel, ve kterém proudí horký vzduch a leštící směs (sušená kukuřičná drť) plus systém s UV sterilizací, která zajišťuje maximální hygienu. Příbory se vkládají do čelního horního plnicího otvoru a vyleštěné a suché vylézají v boční části leštičky. Součástí vybavení zařízení je nerezový stůl se dvěma plastovými koši.</p> <p>Technické parametry: Napětí: 230 V El. příkon zařízení: 0,561KW Leštící náplň: 5 kg Vnější rozměr: (v š h) 320x530x560mm (výška bez podstavce)</p>			samostatně stojící	ANTAR WINDY HT

Dílčí plnění č. 8 - technická specifikace
Místo plnění: VLL Karlovy Vary, Lázeňský dům Sadový Pramen, Mlýnské nábřeží 574/7, 360 01 Karlovy Vary

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	EI. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	1	ks	samostatně stojící	RATIONAL ICombI Pro 10.1 e
	<p>Popis: Konvektomat 10x GN1/1 pracuje v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností ukládání vlastních programů (technologických postupů). Konvektomat je vybavený integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení je dle normy DIN 18866 a umožňuje využitelnost 1kwz. autonomního vaření.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzařování tepla.</p> <p>Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce.</p> <p>Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku. Rozložení ližin pro vložení 10 roštů nebo plechů (1/1 GN) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinací horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím dvou na sobě nezávisle pracujících ventilátorů s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vládání vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Vybavení: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva, úprava pokrmů přes noc.</p> <p>Zařízení vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu budou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <ul style="list-style-type: none"> 1x kompatibilní nerezový podstavec se zásuvy na GN1/1 6x plech na smažení a pečení (trilax) 6x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C 2x grilovací mřížka 2x vložka na knedlíky 4x Plech na volská oka, lívance a omelety GN1/1 - 11 důlků průměr 9 cm 1x filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony min. 7000 litrů při 10 °dKH. 1x standardním zavážecím vozíkem s 10 zásuvy, vjezdovou ližinou a standardním přepravním vozíkem. <p>Technické parametry: EI - příkon: 18,0kW/400V, Vnější rozměr: IPX5, Vnější rozměr: (v, š, h) 1064x850x842mm</p>				
2.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnový	1	ks	zabudovaný	E.G.O. 4-MOD1
	<p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátor. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany.</p> <p>Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 4 plotny. Regulace plynulá, varný režim nastavení 12 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na digitálním displeji umístěným pod sklokeramickou deskou.</p> <p>Vybavení: Součástí vybavení 4 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou. Každý displej obsahuje dvě pozice, z čelní strany jsou osazeny 4 ks ovládacích knoflíků se senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky ve 12 stupních.</p> <p>Technické parametry: Rozměry generátorů min.529x180x65mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívek s příkonem 4x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, odolný proti vodě a prachu. Konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádobí na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, dva nosiče indukčních cívek osazeny 4x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 4x5 kW. Možnost regulace výkonu pomocí posunu nádobí po indukční ploše.</p> <p>Příkon jedné plotny: 5 kW/400V EI. příkon celkový: 20 kW (4x 5 kW) Krytí: IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x900x900mm</p>				
3.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnový	1	ks	zabudovaný	E.G.O. 2-MOD1
	<p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby.</p> <p>Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm.</p> <p>Vybavení: Rozměry generátorů 529x180x65 mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívek s příkonem 2x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, vodě a prachu odolný, konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádobí na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, nosiče indukčních cívek osazeny 2x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 2x5 kW, možnost regulace výkonu pomocí posunu nádobí po indukční ploše, osazení pod sklem o rozměru min. 650x325x6 mm. Součástí 2 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou, každý displej obsahuje dvě pozice. Z čelní strany jsou osazeny 2 ks ovládacích knoflíků s halovým senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky v 7 stupních.</p> <p>Technické parametry: Jmenovité napětí 3N/PE AC 400 V, 50Hz Příkon jedné plotny: 5 kW Příkon celkový: 10 kW (2x 5 kW) Krytí: IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x500x850mm</p>				
4.	Šoker - zařízení na šokové schlazování potravin	1	ks		RM GASTRO IS 0511
	<p>Popis: Zařízení k šokovému schlazování/zmrázování potravin. Zařízení v celonerezovém provedení s min. kapacitou vnitřního prostoru 5x GN 1/1 nebo 5x plechy (600x400mm). Produkce 25kg z 90°C na 3°C za 90 min. Nastavitelná výška nohou, izolační síla opláštění min. 60mm.</p> <p>Vybavení: ovládání formou LCD displeje, integrovaná vícebodová sonda. Integrovaný automatický systém vypnutí ventilátorů při otevření dveří. Samozavírací dveře s magnetickým těsněním.</p> <p>Technické parametry: Vnější rozměr: (š,h,v) 790x839x847 mm Příkon: 0,58 kW, 230V</p>				

Dílejší plnění č. 8 - technická specifikace
Místo plnění: VLL Karlov Vary, Lázeňský dům Šadový Pramen, Mlýnské nábeží 574/7, 360 01 Karlov Vary

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplňné údaje - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
2.	<p>Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnov</p> <p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámeč spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátor. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 4 plotny. Regulace plynulá, varný režim nastavení 12 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na digitálním displeji umístěným pod sklokeramickou deskou. Vybavení: Součástí vybavení 4 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěný pod sklokeramickou deskou. Každý displej obsahuje dvě pozice, z čelní strany jsou osazeny 4 ks ovládacích knoflíků se senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky ve 12 stupních.</p> <p>Technické parametry: Rozměry generátoru min. 529x180x65mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívky s příkonem 4x5 kW, ochrana krytí generátoru IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, odolný proti vodě a prachu. Konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádobí na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, dva nosiče indukčních cívky osazeny 4x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 4x5 kW. Možnost regulace výkonu pomocí posunu nádobí po indukční ploše. Příkon jedné plotny: 5 kW/400V EI, příkon celkový: 20 kW (4x 5 kW) Krytí: IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x900x900mm</p>	Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámeč spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátor. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 4 plotny. Regulace plynulá, varný režim nastavení 12 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na digitálním displeji umístěným pod sklokeramickou deskou. Vybavení: Součástí vybavení 4 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěný pod sklokeramickou deskou. Každý displej obsahuje dvě pozice, z čelní strany jsou osazeny 4 ks ovládacích knoflíků se senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky ve 12 stupních.	1	ks	zabudovaný	E.G.O. 4M001
3.	<p>Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnov</p> <p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámeč spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm.</p> <p>Vybavení: Rozměry generátoru 529x180x65 mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívky s příkonem 2x5 kW, ochrana krytí generátoru IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, vodě a prachu odolný, konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádobí na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, nosiče indukčních cívky osazeny 2x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 2x5 kW, možnost regulace výkonu pomocí posunu nádobí po indukční ploše, osazen pod sklem o rozměru min. 650x325x6 mm. Součástí 2 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěný pod sklokeramickou deskou, každý displej obsahuje dvě pozice. Z čelní strany jsou osazeny 2 ks ovládacích knoflíků s halovým senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky v 7 stupních.</p> <p>Technické parametry: Jmenovitá napětí 3/N/PE AC 400 V, 50Hz Příkon jedné plotny: 5 kW Příkon celkový: 10 kW (2x 5 kW) Krytí: IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x500x850mm</p>	Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámeč spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm.	1	ks	zabudovaný	E.G.O. ZM001
4.	<p>Šoker - zařízení na šokové schlazování potravin</p> <p>Popis: Zařízení k šokovému schlazování/zmrzování potravin. Zařízení v celonerezovém provedení s min. kapacitou vnitřního prostoru 5x GN 1/1 nebo 5x plechy (600x400mm). Produkce 25kg z 90°C na 3°C za 90 min. Nastavitelná výška nohou, izolační síla opláštění min. 60mm.</p> <p>Vybavení: ovládání formou LCD displeje, integrovaná vícebodová sonda. Integrovaný automatický systém vypnutí ventilátoru při otevření dveří. Samozavírací dveře s magnetickým těsněním.</p> <p>Technické parametry: Vnější rozměr: (š,h,v) 790x839x847 mm Příkon: 0.58 kW, 230V</p>	Samozavírací dveře s magnetickým těsněním.	1	ks		RM GASTRO IS 0911

Dílčí plnění č. 9 - technická specifikace
Místo plnění: VLL Teplice, Lázeňský dům Judita, Svatopluka Čecha 2, 415 01 Teplice

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	<p>Sestava el. konvektomatů 10 x GN 1/1 a 6 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatů)</p> <p>Popis: Konvektomaty 10x a 6x GN 1/1 pracující v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností vkládání vlastních programů (technologických postupů). Vybaveny jsou integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení dle normy DIN 18866 umožňuje využitelnost tkvz. autonomního vaření.</p> <p>Zařízení vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bežešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzařování tepla.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce. Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Rozložení ližin pro vložení 6, reps. 10 roštů nebo plechů (GN1/1) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinaci horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, chlazení. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím jednoho ventilátoru s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vyládní vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Výbava: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva, úprava pokrmů přes noc. Zařízení je vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu jsou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <p>1x Propojovací sada pro sestavení obou konvektomatů na sebe včetně jejich propojení a možnosti ovládat společně oba konvektomaty přes horní displej.</p> <p>1x podstavec s nohami zaručující bezpečnou, zvýšenou instalaci varných systémů - výška podstavce 150 mm. Výšku lze měnit až o 20mm</p> <p>12x plech na smažení a pečení (trillax)</p> <p>10x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C</p> <p>4x grilovací mřížka</p> <p>4x vložka na knedlíky</p> <p>6x Plech na volská oka, lívance a omelety GN 1/1 - 11 důlků průměr 9 cm</p> <p>1x filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony min. 7000 litrů při 10 °dKH.</p> <p>Technické parametry: El. příkon 10x GN1/1: 18,9kW /400V, El. příkon 6x GN1/1: 10,8kW / 400V, Voděodolné krytí: IPX5 Vnější rozměr 10x GN 1/1: (v š h) 1064x850x842mm. Vnější rozměr 6x GN 1/1: (v š h) 804x850x842mm</p>	1	sestava	samostatně stojící	RATIONAL Combi Pro 10.1 e + Combi Pro 6.1 e

Dílčí plnění č. 10 - technická specifikace
Místo plnění: Vojenský rehabilitační ústav Slapy, 252 08 Slapy nad Vltavou

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Chladicí vitrína samoobslužná s roletou	1	ks		
	<p>Popis: Chladicí vitrína samoobslužná nerezového provedení s přední noční roletou, dvěma bočními izolačními skly a pevnými zády. Zařízení vybaveno čtyřmi nastavitelnými nožičkami a čtyřmi plnými nerezovými nastavitelnými policemi se sklopnou funkcí. Chladicí vitrína s ventilátorovým chlazením. Automatické odtávání a interiérové osvětlení LED. Objem (čistý): 954 l, provozní teplota: 2°C – 8°C. Exteriér vyroben z nerezové oceli.</p> <p>Funkce a ovládání: Digitální termostat s možností nastavení a ovládání teplotního rozmezí.</p> <p>Vybavení: Noční roleta: 1 Počet polic: 4 plně nerezové Typ chladiwa: R452</p> <p>Technické parametry: Napětí: 230V/50Hz El. příkon: 1,45 kW Vnější rozměr: (v,š,h) 2000x1100x620mm</p>			samostatně stojící	JUKA VARNA 110/60 Mini
2.	Kráječ chleba a knedlíků	1	ks		
	<p>Stroj umístitelný na stolní podstavbu. Stroj vybavený bezpečnostní pojistkou. Spouštění tlačítkem ON/OFF. Funkce automatického vypnutí po ukončení krájecího procesu. Dotykové plochy v nerezovém provedení. Stroj vhodný ke krájení chleba a houskových knedlíků.</p> <p>Funkce a ovládání: Součástí stroje je bezpečnostní - STOP tlačítko</p> <p>Výbava: Základní výbava: ocelové nože s nastavenou silou řezu</p> <p>Technické parametry: Napájení: 230 V El. příkon: 0,25 kW Tloušťka plátků (chléb, knedlík): 15 mm Krájená délka: max. 385 mm Výška bočnicku: max. 140 mm Bezpečnostní posouvání Vnější rozměr: (v,š,h) 630x600x600mm</p>			samostatně stojící	HLM - OEM SZ002 - 15mm

Dílčí plnění č. 11 - technická specifikace
Místo plnění: VZ Bedřichov, Bedřichov 62, 543 51 Špindlerův Mlýn

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L Popis: Kotel je dvouplášťový, vyrobený z vysoce kvalitní nerezové oceli a to včetně skrytých nosných prvků velmi pevné a tuhé konstrukce. Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádrž zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svarem, z nerez oceli AISI-304, dno nádrže z nerez oceli AISI 316. Kotel je vybaven automatickým piezzo zapalováním s baterií. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí elektrických ventilů ovládaných společným přepínačem. Vnější povrch kotle hladký, bezspárý. Víko kotle je izolované dvouplášťové a vyvážené. Výpustný kohout, který lze snadno mýt v myčce a svým průměrem umožňuje vypouštění i menších pevných kousků jídla z kotle a to bez rozstříku. Vypouštění nádrže se provádí bezpečnostním kohoutem 2" s rukojetí z atermického materiálu. Funkce a ovládání: Hranatý kotel s kulatou kotlinou, rychlovarný topný systém. Nádrž se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem. Provozní teplotní rozsah do 105°C. Kotel je vybavený automatickým plněním vody do pláště a elektronickou kontrolou teploty pokrmu a časovačem se zvukovou signalizací. Kotel je osazen automatickým ventilem na odpouštění páry z pláště kotle. Možnost vysokotlakého mytí s voděodolným krytím IPX5. Vybavení: Součástí dodávky kotle je filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do kotle, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH. Kotel je vybaven samostatným připojením na studenou i teplou vodu. Technické parametry: Příkon plynového kotle: 24 kW Připojení elektro 230V/16A Vnější rozměr: (v,š,h) 850x800x900mm	1	ks	zabudovaný	ICOS POF-IG-100/N
2.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnový Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm. Vybavení: Rozměry generátorů 529x180x65 mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívek s příkonem 2x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, vodě a prachu odolný, konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádoby na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, nosič indukčních cívek osazeny 2x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 2x5 kW, možnost regulace výkonu pomocí posunu nádoby po indukční ploše, osazené pod sklem o rozměru min. 650x325x6 mm. Součástí 2 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou, každý displej obsahuje dvě pozice. Z čelní strany jsou osazeny 2 ks ovládacích knoflíků s halovým senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky v 7 stupních. Technické parametry: Jmenovité napětí 3N/PE AC 400 V, 50Hz Příkon jedné plotny: 5 kW Příkon celkový: 10 kW (2x 5 kW) Krytí: IP34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x500x850mm	1	ks	zabudovaný	E.G.O. Z-MOD1
3.	Mýčka na sklo a nádoby podstolová Popis: Mýčka nádoby podstolová na mytí stolního nádobí a skla. Celonerezové provedení včetně mycích a oplachových ramen a filtračních sítí. Dvojitě opláštěný stroj, tepelná a hluková izolace, světlá vstupní výška 330 mm. Vnitřní prostor vhodný pro rozměr koše min. 500 x 500 mm. Připojení na studenou vodu, 3 mycí programy na sklo, z toho jeden s oplachem na 65 °C pro pivní sklenice. Individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program. Individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program. Robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sítí. Vybavení: Dotykový displej fungující i při použití rukavic, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s podávacím čerpadlem, velikost nádrže 20 litrů, výkon mycího čerpadla je 750 W. Diagnostické funkce stroje, HACCP data, zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku. Nerezový filtr jemných nečistot zamezující v kontaminaci mycí lázně. Komunikace displeje v českém jazyce. Součástí dodávky podstolové mýčky je také: 1x zařízení na úpravu vody (reverzní osmóza). Kompaktní jednotka - na výrobu osmotické vody pomocí reverzní osmózy s membránovým modulem se systémem indikace průtoku a tlaku, vstupní a výstupní konduktivity a teploty, kontrola a monitoring pomocí mobilní aplikace pro Android nebo iOS. Bluetooth rozhraní kvalitní pouzdro z hliníku, membránový modul s trvale vysokým výtěžkem permeátu min.50 %. Technická data: Permeátní výkon: 2 l/min = 120 l/h Průtok napájecí vody: 4.2 l/min = 250 l/h Průtok koncentráty: 2.0 l/min = 120 l/h Tlak napájecí vody:0.15–0.4 MPa = 1.5–4 bar Teplota napájecí vody: 5-30 °C Příkon bojleru: 6 kW / 230V/ 16A Vnější rozměry: (š,h,v) 598x 598x 820mm	2	ks	samostatně stojící	WEXIDISK WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC
4.	Průmyslový kráječ masa, zeleniny a sýrů Popis: Celonerezový stroj, na kterém je možno krájet na kostičky, nudličkovat maso, sýry, zeleninu, uzeniny, ovoce, ryby, šunky apod. při jakýchkoliv teplotách od 0°C. Na tomto stroji je možno kostkovat gulášové maso, maso na tlačěnky, kostky sýra jako vločku do salámu, nudličky salámu do salátů apod. Funkce stroje je založena na tom, kdy surovina je uložena do komory a hydraulicky protlačena přes speciální mřížku, za kterou se otáčí odřezávací nůž. Dynamický hydraulický systém. Vyhazování nařezaných kousků do přepravky E1 - E3 na podvozku. Funkce a ovládání: Zařízení ovládáno přes tlačítko ON/OFF s digitálním displejem s komunikací v češtině. Stroj lze použít pro zpracování sýru, masa, masných výrobků a zeleniny. Vybavení: Součástí vybavení jsou 2 sady mřížek s možnou velikostí 4/5/6/8/10/12/14/16/20/24/32/48/96 mm (velikosti si určí při objednání zadavatel), kráječ kruhová deska, distanční rámeček pro kráječ kruhovou desku, drátěná mřížka na sýr a distanční rámeček pro krájení nudliček. Vyjímatelá kráječ deska z umělé hmoty. Technické parametry: Kráječ komora min. 960 x 960 x 300 mm Poloautomat Kapacita zpracování suroviny: 800 kg/hod. Maximální délka zakládání: 300 mm Délka krájených kostek: 0,5 – 32 mm Vnější rozměry: (v,š,h): 1050 x 909 x 748 mm Hmotnost: cca 170 kg El.příkon: 1 kW	1	ks	samostatně stojící	TREIF FELIX
5.	Ohřevná vodní lázeň 4GN - mobilní vyhříváný vozík s odkládacím spodním prostorem (polici) Popis: Vodní lázeň mobilní s odkládacím spodním prostorem (policí) vyrobená z ušlechtilé nerezové oceli určená pro gastronádobu 4xGN 1/1 o hloubce 200 mm. Konstrukční řešení nádoby rozděleno na 4 samostatné sekce, nádoby se zaoblenými rohy ve všech rozích včetně dna nádob. Zařízení je určeno k uložení produktu v horké vodní lázni. Elektrické topné spirály jsou umístěny ve dně nádob vodní lázně. Funkce a ovládání: Přístroj má samostatný ovládací panel pro jednotlivé nádoby umístěné v místě tak, aby nedošlo k mechanickému poškození. Regulace teplotní až 90°C. Ve dně nádob umístěn vypouštěcí ventil, samostatný pro každou z nádob. Vybavení: 4 kolečka s gumovou pojizdnou plochou o průměru 125 mm z toho min. dvě s brzdou montované na konstrukci ke snadné manipulaci včetně 4 rohových ochranných prvků z trvanlé gumy nebo PVC. Boční madlo ke snadné manipulaci při přesunu. Technické parametry: Příkon: 2,8kW, 230V Vnější rozměr: (v,š,h) 900x1540x705mm	2	ks	samostatně stojící	ABNER EK4/IV L - boční ovládání
6.	Ohřevná skříň na hotové pokrmy - mobilní	1	ks		

	<p>Popis: Ohřevný skříň pro transport, distribuci a udržování hotového jídla. Provedení z eloxované hliníkové konstrukce, kapacita pro 20x GN1/1. Ventlovaný ohřev, variabilní nastavení teploty až 90°C za pomoci displeje, s komunikací i v českém jazyce. Indikátor dosažení nastavené teploty. Konstrukce interiéru z eloxovaného hliníku, vyztužený skleněnými vlákny. Spodní okopový rám pro tlumení nárazů a eliminaci poškození vozíku.</p> <p>Vybavení: Senzor otevřených dveří s funkcí zastavení motoru ventilátoru při jejich otevření. Dveře osazeny manuálním regulátorem odvodu vlhkosti. Možnost otevření dveří až o 270° a jejich zajištění v otevřené pozici magnetem. 4 kolečka o průměru min. 160 mm (min. 2 otočná s brzdou), 2 vertikální madla min. 400 mm dlouhá pro snadnou manipulaci. Horní odkládací plocha s celoobvodovým rámem.</p> <p>Technické parametry: Vnější rozměr: (š,h,v): 770x1040x1935 mm. Příkon: 1,8kW</p>			SCANBOX Banquet Master 20 (Combi) 201
--	---	--	--	---

Díleč plnění č. 11 - technická specifikace

Místo plnění: VZ Bedřichov, Bedřichov 62, 543 51 Spindlerův Mlýn

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplnění údajů - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	<p>Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L.</p> <p>Popis: Kotel je dvouplášťový, vyrobený z vysoce kvalitní nerezové oceli a to včetně skrytých nosných prvků velmi pevně a tuhé konstrukce. Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádř zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svařem, z nerez oceli AISI-304, dno nádře z nerez oceli AISI 316. Kotel je vybaven automatickým piezo zapalováním s baterií. Nádř se plní studenou či horkou vodou pomocí elektrických ventilů ovládaných společným přepínačem. Vnější povrch kotle hladký, bezespárý. Víko kotle je izolované dvouplášťové a vyvážené. Vypustný kohout, který lze snadno mýt v myčce a svým průměrem umožňuje vypouštění i menších pevných kousků jídla z kotle a to bez rozstříku. Vypouštění nádře se provádí bezpečnostním kohoutem 2" s rukojetí z atermického materiálu.</p> <p>Funke a ovládání: Hranatý kotel s kulatou kotlounou, rychlovární topný systém. Nádř se plní studenou či horkou vodou pomocí ventilů ovládaných společným elektrickým přepínačem. Provozní teplotní rozsah do 105°C. Kotel je vybavený automatickým plněním vody do pláště a elektronickou kontrolou teploty pokrmu a časovačem se zvukovou signalizací. Kotel je osazen automatickým ventilem na odpouštění páry z pláště kotle. Možnost vysokotlakého mytí s voděodolným krytím IPX5.</p> <p>Vybavení: Součástí dodávky kotle je filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do kotle, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony cca 7000 litrů při 10 °dKH. Kotel je vybaven samostatným připojením na studenou i teplou vodu.</p> <p>Technické parametry: Příkon plynového kotle: 24 kW Připojení elektro 230V/16A Vnější rozměr: (v,š,h) 850x800x900mm</p>	<p>Vrchní deska je z nerezové oceli AISI-304 o tloušťce min. 2 mm. Nádř zapuštěná do vrchní desky strojně provedeným svařem, z nerez oceli AISI-304, dno nádře z nerez oceli AISI 316.</p>	1	ks	zabudovaný	ICCS POL-FG-100/N
2.	<p>Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnový</p> <p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby.</p> <p>Funke a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm.</p> <p>Vybavení: Rozměry generátorů 529x180x65 mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívky s příkonem 2x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, voda a prachu odolný, konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádoby na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, nosič indukčních cívky osazený 2x kruhovou indukční cívkou o průměru min. 270 mm, výkon 2x5 kW, možnost regulace výkonu pomocí posunu nádoby po indukční ploše, osazení pod sklem o rozměru min. 650x226x6 mm. Součástí 2 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou, každý displej obsahuje dvě pozice. Z čelní strany jsou osazené 2 ks ovládacích knoflíků s halovým senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky v 7 stupních.</p> <p>Technické parametry: Jmenovité napětí 3/N/PE AC 400 V, 50Hz Příkon jedné plotny: 5 kW Příkon celkový: 10 kW (2x 5 kW) Krytí: IP34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x500x850mm</p>	<p>Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulovatelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby.</p> <p>Funke a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 2 plotny. Regulace plynulá, min. 7 teplotních stupňů. Minimální velikost varné nádoby: průměr 120 mm.</p>	1	ks	zabudovaný	E.G.O. Z410D1

Dílicí plnění č. 12 - technická specifikace
Místo plnění: Penzion VZ Malý Šišák, 543 51 Spindlerův Mlýn

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaná	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	<p>EI. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)</p> <p>Popis: Konvektomat 10x GN1/1 pracuje v automatickém i manuálním režimu s vybaveností nastavených programů a s možností vkládání vlastních programů (technologických postupů). Konvektomat je vybavený integrovaným boilerovým vyvíječem páry. Zařízení je dle normy DIN 18866 a umožňuje využitelnost tkzv. autonomního vaření.</p> <p>Funkce a ovládání: Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, s optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzářování tepla.</p> <p>Zařízení je vybaveno barevným displejem s dotykovou obrazovkou s komunikací v českém jazyce.</p> <p>Varná komora je vybavena osvětlením a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků.</p> <p>Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku. Rozložení ližin pro vložení 10 roštů nebo plechů (1/1 GN) do jednoho sloupce.</p> <p>Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: úpravy pokrmů v páře, horkém vzduchu a kombinaci horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování. Rovnoměrné proudění vzduchu zajištěno s využitím dvou na sobě nezávisle pracujících ventilátorů s proměnlivou rychlostí a směrem otáčení.</p> <p>Plně integrované rozhraní k Wi-Fi síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity s možností vládání vlastních programů a ukládání dat HACCP. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Vybavení: Integrovaná sprcha a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva, úprava pokrmů přes noc.</p> <p>Zařízení vybaveno vpichovou sondou s měřicími body - šestibodovou. Zařízení vybaveno automatickým systémem hlídání znečištění, respektive automatického čištění, mytí za použití pevných nebo sypkých mycích prostředků.</p> <p>Součástí dodávky konvektomatu budou také níže specifikovaná příslušenství:</p> <p>1x kompatibilní nerezový podstavec se zásuvy na GN1/1 6x plech na smažení a pečení (trilax) 6x speciální hliníkové plechy s mřížkou na grilování z jedné strany a hladkou plochou na pečení z druhé strany se speciální nepřilnavou vrstvou odolnou teplotám nad 300 °C 2x grilovací mřížka 2x vložka na knedlíky 4x Plech na volská oka, lívance a omelety GN1/1 - 11 důlků průměr 9 cm 1x filtrační patrona pro úpravu vody na vstupu do konvektomatu, patrona je osazena nastavitelnou hlavou s bypass v hodnotách 1 - 3 s možností jednoduché výměny patrony za novou s kapacitou patrony min. 7000 litrů při 10 °dKH. 1x standardním zavážecím vozíkem s 10 zásuvy, vjezdovou ližinou a standardním přepravním vozíkem.</p> <p>Technické parametry: EI. příkon: 4,9 kW/1400V, Voděodolné krytí: IPX5, Vnější rozměr: (v, š, h) 1064x950x942mm</p>	1	ks	samostatně stojící	RATIONAL iComb Pro 10.1 e
2.	<p>Multifunkční tlaková elektrická pánev, v hranatém provedení, o objemu min. 80l, max. 100 litrů</p> <p>Popis: Multifunkční tlaková pánev. Pánev s nedeformovatelným dnem, ve kterém jsou zabudovány topné desky nebo tělesa pro dokonalý přenos tepla po celé ploše dna s povrchem zabraňujícím připékání surovin. Celá tepelná část pánve je po obvodu kvalitně, tepelně izolována. Požadovaná nastavená teplota je udržována v rozsahu ± 1°C, s informací o stavu prostřednictvím displeje.</p> <p>Multifunkčnost pánve znamená, že pracuje v režimech: pánev, kotel, tlakový kotel, kontaktní grilovací deska, tlakový/netlakový pánič, vařič těstovin a další. Dále programování v nastaveném čase (0 až 24 hod), automatickým vařením s termodynamickou funkcí. Pro okamžitou, vzdálenou kontrolu musí být pánev vybavena barevným, signalizačním displejem se zvukovou signalizací.</p> <p>Funkce a ovládání: Požadovaná dostupnost technologických postupů v návaznosti na provozní režimy pánve: vaření v kotli, programovatelné noční vaření, dušení v páře, tlakové dušení, smažení, provaření a míchání, grilování mas a zeleniny.</p> <p>Na rozpalené dno pánve lze lít studenou vodu, aniž by došlo k prasknutí nebo k deformaci dna pánve. Tento postup současně znamená, že lze využít naakumulovaného tepla pánve pro další postup při vaření.</p> <p>Víko tlakové, rovné se zabudovaným zchlazovacím studenou vodou a se zabudovaným tlakovým čidlem pro rychlé snížení tlaku.</p> <p>Topný systém elektrický. Vnitřní rozměry pánve vyhovující ukládání pro gastro nádoby (GN). Světelná indikace stavu zařízení včetně zvukového signálu. Integrovaná ochrana napětí.</p> <p>Thermodynamická funkce dokonalého provaření, nahrazujícího mechanické míchání. Topný systém s elektronickým řízením se zvýšeným příkonem pro rychlé dosažení požadované teploty - zohledněno v níže uvedeném požadavku na příkon.</p> <p>Plně integrovaný dotykový display s řídicí jednotkou. Řídicí jednotka, jako skleněný displej v provedení s ochranou proti vodě.</p> <p>Integrovaná signalizace požadovaných hodnot, akustické hlášení dokončení varných procesů s komunikací v českém jazyce.</p> <p>Plně integrované rozhraní k síťovému připojení pro vzdálený přístup, včetně USB konektivity. Ovládání a programování v českém jazyce.</p> <p>Možnost ukládání vlastních programů (technologických postupů) a ukládání dat z HACCP.</p> <p>Součástí dodávky zařízení je níže specifikované příslušenství:</p> <p>1x vozík pro snadné vyprazdňování a přepravu jídel, pro vložení GN2/1 sklopná rukojeť, nastavitelný ve čtyřech úrovních Sada příslušenství: varná a fritovací koše pro plnou kapacitu pánve, 2 rošty na dno pánve, cedící síto, míchací stěrka, lopatka.</p> <p>Technické parametry: EI. příkon: 27kW/400V Voděodolné krytí: IPX5 Vnější rozměr: (v, š, h) 1078 s podstavcem x1030x894mm</p>	1	ks	zabudovaná	RATIONAL Nano Pro L+
3.	<p>Myčka na sklo a nádobí podstolová</p> <p>Popis: Myčka nádobí podstolová na mytí stolního nádobí a skla. Celonerezové provedení včetně mycích a oplachových ramen a filtračních sít. Dvojitě opláštěný stroje, tepelná a hluková izolace, světla vstupní výška 330 mm. Vnitřní prostor vhodný pro rozměr koše min. 500 x 500 mm. Připojení na studenou vodu, 3 mycí programy na sklo, z toho jeden s oplachem na 65 °C pro pivní sklenice. Individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program. Individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program. Robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sít.</p> <p>Vybavení: Dotykový displej fungující i při použití rukavic, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s podávacím čerpadlem, velikost nádrže 20 litrů, výkon mycího čerpadla je 750 W. Diagnostické funkce stroje, HACCP data, zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku. Nerezový filtr jemných nečistot zamezující v kontaminaci mycí lázně. Komunikace displeje v českém jazyce.</p> <p>Součástí dodávky podstolové myčky je také:</p> <p>1x zařízení na úpravu vody (reverzní osmóza). Kompaktní jednotka - na výrobu osmotické vody pomocí reverzní osmózy s membránovým modulem se systémem indikace průtoku a tlaku, vstupní a výstupní konduktivity a teploty, kontrola a monitoring pomocí mobilní aplikace pro Android nebo iOS. Bluetooth rozhraní kvalitní pouzdro z hliníku, membránový modul s trvale vysokým výtěžkem permeátu min.50 %,.</p> <p>Technická data: Permeátní výkon: 2 l/min = 120 l/h Průtok napájecí vody: 4.2 l/min = 250 l/h Průtok koncentráty: 2.0 l/min = 120 l/h Tlak napájecí vody: 0.15–0.4 MPa = 1.5–4 bar Teplota napájecí vody: 5–30 °C Příkon bojleru: 6 kW / 230V/ 16A Vnější rozměry: (š, h, v) 598x 598x 820mm</p>	1	ks	samostatně stojící	WEXIDISK WD-4S GLASS + BWT- BESTAQUA 14 ROC
4.	<p>Robot stolní na krouhání zeleniny, sýrů, mletí mas</p>	1	ks		

	<p>Popis: Kombinovaný robot vhodný pro použití ve větších provozech – v restauracích, bistrech, hotelech, školách s max. denní kapacitou do 400 porcí. Funkce kombinovaného zařízení. Spojení dvou funkcí v jednom přístroji: funkce krouhače zeleniny – krouhání zeleniny pomocí krouhacího nástavce a funkce kutru – různé formy sekání, míchání a hnětení v nádobě kutru. Dále pak mletí a sekání masa. Páka s posilovačem pohybu – usnadňuje obsluhu a zvyšuje výkonnost. Nádoba kutru celonerezová, krouhací hlava a motorový blok kovový. Krouhací hlava vhodná k plátkování, vlnkování, strouhání, nudličkování, hranolkování, mletí, sekání. Odnímatelné víko s celokruhovou velkokapacitní násypkou a integrovaným tubusem.</p> <p>Indukční asynchronní motor pro profesionální použití. Tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací. Nerezová hřídel, magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení/stroj při otevření víka nebo při zvednutí přítláčné páky. Dvě rychlosti rotace motoru.</p> <p>Funkce a ovládání: Funkce automatického restartu. Pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přesnost zpracování. Kryt motorového bloku kovový. Odnímatelná nádoba z nerezové držadlem, vhodná k sekání masa, zeleniny, mandlí, oříšků, koření apod. Kovové víko s otvorem s možností přidávání dalších ingrediencí v průběhu chodu stroje.</p> <p>Součástí dodávky zařízení bude také příslušenství: krouhací nástavec pro montáž kotoučů a misek, rám krouhacích desek.</p> <p>Sada výměnných disků: kráječ kotouč na proužky, měkkou zeleninu, tvrdý sýr, brambory, struhadlo na strouhanku, kráječ kostek.</p> <p>Hrncový kutr, pojízdný podstavec (zdvih), stojan na přídatná zařízení (kotouče a krouhače).</p> <p>Technické parametry: Výkon: 50 - 250 kg/hod. Počet rychlostí: 2 rychlosti 750/1500 ot./min. Objem nádoby: 7,5 litrů</p>			<p>samosatrně stojící</p>	<p>ROBOT-COUPPE R 752 G</p>
5.	<p>Škrabka brambor - průmyslová</p> <p>Popis: Remenový pohon s „V“ řemenem, ventilovaný motor pro nepřetržitý provoz, strouhací disk vyroben z nerez oceli. Snadná výměna brusného povrchu, odnímatelný systém demontáže nádoby a strouhacího disku bez potřeby žádného nářadí. Nerez ocelový výstupní otvor se snadným uzavíratelným systémem, snadná údržba a snadný přístup ke komponentům. Standardní umístění ovládacího panelu ergonomicky nad nádobou škrabky brambor. V okamžiku otevření či nesprávné manipulace se škrabkou se motor škrabky automaticky vypne. Škrabka je vybavena následujícími bezpečnostními prvky - mikrospínačem na víku a mikrospínačem na otevření výstupního otvoru. Součástí škrabky je také lapač pro separaci slupek a škrubu u vytékající vody v koši.</p> <p>Technické parametry: Napětí: 400 V Příkon: 1,1 kW Výkon/hod: 340 kg/hod. Kapacita bubny: 20 kg/35 l Vnější rozměr: (v,š,h): 1545x560x880 mm (výška vč. výklopného víka)</p>	1	ks	<p>samosatrně stojící</p>	<p>Sirman PPJ 20 400</p>

Dílčí plnění č. 13 - technická specifikace
Místo plnění: VZ Ovocárna, Pod Pradědem, Malá Morávka 263,793 24 Karlova Studánka

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnový	2	ks	zabudovaný	E.G.O. 4-MOD1
	<p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulaitelné indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátory. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany.</p> <p>Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 4 plotny. Regulace plynulá, varný režim nastavení 12 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na digitálním displeji umístěným pod sklokeramickou deskou.</p> <p>Vybavení: Součástí vybavení 4 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou. Každý displej obsahuje dvě pozice, z čelní strany jsou osazeny 4 ks ovládacích knoflíků se senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky ve 12 stupních.</p> <p>Technické parametry: Rozměry generátorů min.529x180x65mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívek s příkonem 4x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, odolný prot vodě a prachu. Konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádobí na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, dva nosiče indukčních cívek osazeny 4x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 4x5 kW. Možnost regulace výkonu pomocí posunu nádobí po indukční ploše.</p> <p>Příkon jedné plotny: 5 kW/400V El. příkon celkový: 20 kW (4x 5 kW) Krytí IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x900x900mm</p>				
2.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	1	ks	samostatně stojící	WDS GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC WEXIÖDISK
	<p>Popis: Myčka nádobí podstolová na mytí stolního nádobí a skla. Celonerezové provedení včetně mycích a oplachových ramen a filtračních sítí. Dvojitě opláštěný stroj, tepelná a hluková izolace, světlá vstupní výška 330 mm. Vnitřní prostor vhodný pro rozměr koše min. 500 x 500 mm. Připojení na studenou vodu, 3 mycí programy na sklo, z toho jeden s oplachem na 65 °C pro pivní sklenice. Individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program. Individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program. Robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sítí.</p> <p>Vybavení: Dotykový displej fungující i při použití rukavic, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s podávacím čerpadlem, velikost nádrže 20 litrů, výkon mycího čerpadla je 750 W. Diagnostické funkce stroje, HACCP data, zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku. Nerezový filtr jemných nečistot zamezující v kontaminaci mycí lázně. Komunikace displeje v českém jazyce.</p> <p>Součástí dodávky podstolové myčky je také: 1x zařízení na úpravu vody (reverzní osmóza). Kompaktní jednotka - na výrobu osmotické vody pomocí reverzní osmózy s membránovým modulem se systémem indikace průtoku a tlaku, vstupní a výstupní konduktivity a teploty, kontrola a monitoring pomocí mobilní aplikace pro Android nebo iOS. Bluetooth rozhraní kvalitní pouzdro z hliníku, membránový modul s trvale vysokým výtěžkem permeátu min.50 %.</p> <p>Technická data: Permeátní výkon: 2 l/min = 120 l/h Průtok napájecí vody: 4.2 l/min = 250 l/h Průtok koncentráty: 2.0 l/min = 120 l/h Tlak napájecí vody: 0.15–0.4 MPa = 1.5–4 bar Teplota napájecí vody: 5–30 °C Příkon bojleru: 6 kW / 230V/ 16A Vnější rozměry: (š,h,v) 598x 598x 820mm</p>				
3.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	1	ks		DHR OPTIMA 400 II
	<p>Popis: Myčka nádobí podstolová na mytí stolního nádobí a skla. Celonerezové provedení včetně mycích ramen. Dvojitě opláštěný stroj, tepelná a hluková izolace, pro nádobí a sklo s výškou alespoň 300 mm. Vnitřní prostor vhodný pro rozměr koše min. 400 x 400 mm. Připojení na studenou vodu, 8 mycích programů (6 s částečnou obnovou mycí lázně a 2 s úplnou obnovou mycí lázně před závěrečným oplachem).</p> <p>Vybavení: Barevný digitální TFT displej s ovládacími tlačítky včetně hlavního ovládacího tlačítka barevně indikujícím provozní stav myčky, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s oplachovým čerpadlem, velikost nádrže max. 10 litrů. Výkon mycího čerpadla min. 250 W. Diagnostické funkce stroje, HACCP údaje zobrazené na displeji. Zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku, u 8 programů částečná obměna nádrže mycího tanku + u 2 programů celková obměna mycího tanku pro zajištění ideální čistoty a hygieny. Zabudované odpadní čerpadlo, spotřeba vody na jeden mycí cyklus 2,8 - 4 litry vody.</p> <p>Součástí dodávky podstolové myčky bude také: 1x zařízení na úpravu vody (reverzní osmóza). Kompaktní jednotka - na výrobu osmotické vody pomocí reverzní osmózy s membránovým modulem se systémem indikace průtoku a tlaku, vstupní a výstupní konduktivity a teploty, kontrola a monitoring pomocí mobilní aplikace pro Android nebo iOS. Bluetooth rozhraní kvalitní pouzdro z hliníku, membránový modul s trvale vysokým výtěžkem permeátu min.50 %.</p> <p>Technická data: Permeátní výkon: 2 l/min = 120 l/h Průtok napájecí vody: 4.2 l/min = 250 l/h Průtok koncentráty: 2.0 l/min = 120 l/h Tlak napájecí vody: 0.15–0.4 MPa = 1.5–4 bar Teplota napájecí vody: 5–30 °C El. příkon bojleru: 3,25kW / 230V / 16A Vnější rozměry: (š,h,v) 450x 535x800mm</p>				

Díleč plnění č. 13 - technická specifikace

Místo plnění: VZ Ověřena, Pod Pradědem, Malá Morávka 263,793 24 Karlova Studánka

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplnění údajů - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	<p>Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnový</p> <p>Popis: Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátory. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany. Funkce a ovládání: na přední straně zařízení umístěno ovládání jednotlivě samostatně pro 4 plotny. Regulace plynulá, varný režim nastavení 12 výkonových stupňů, zobrazení nastavených hodnot na digitálním displeji umístěným pod sklokeramickou deskou. Výbavení: Součástí výbavení 4 ks digitálních displejů pro zobrazení nastavení výkonu indukční desky, umístěny pod sklokeramickou deskou. Každý displej obsahuje dvě pozice, z čelní strany jsou osazeny 4 ks ovládacích knoflíků se senzorem pro plynulé nastavení výkonu indukční cívky ve 12 stupních.</p> <p>Technické parametry: Rozměry generátorů min. 529x180x65mm každý pro jednu indukční cívku, modulární řešení pro připojení cívky s příkonem 4x5 kW, ochrana krytí generátorů IP54, operační frekvence 19 - 40 kHz, provozní teplota 0 - 40°C, odolný proti vodě a prachu. Konfigurovatelné parametry, funkce automatické detekce nádoby na cívce, nastavení konfigurace generátoru pomocí wi-fi, dva nosiče indukčních cívek osazeny 4x kruhovou indukční cívku o průměru min. 270 mm, výkon 4x5 kW. Možnost regulace výkonu pomocí posunu nádoby po indukční ploše. Příkon jedné plotny: 5 kW/400V EI, příkon celkový: 20 kW (4x 5 kW) Krytí IP 34 Vnější rozměr: (v,š,h) 850x900x900mm</p>	<p>Elektrický sporák se sklokeramickou deskou a indukčním ohřevem vyrobený z nerezavějící oceli 8/10. Použití v profesionálních velkokapacitních kuchyních na tepelnou úpravu potravin. Tento moderní a vysoce ekonomický způsob ohřevu má mnoho předností proti klasickému ohřevu potravin. Regulačně indukční cívky jsou umístěny pod min. 6 mm silnou sklokeramickou deskou, která je rámem spojena tmelem. Při indukčním ohřevu se neohřívá deska, ale jen dno varné nádoby. Prostor pod sporákem uzavřený. V pravé části s prostorem pro generátory. Přívod i odvod vzduchu z čelní strany, sporák je plně servisovatelný z přední strany.</p>	2	ks	zabudovaný	E.G.O. 4IN001

Dílčí plnění č. 14 - technická specifikace
Místo plnění: HOTEL DAP***, Vítězné náměstí 684/4, 160 00 Praha 6

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
1.	Mýčka na sklo a nádobí podstolová Popis: Mýčka nádobí podstolová na mytí stolního nádobí a skla. Celonerezové provedení včetně mycích a oplachových ramen a filtračních sítí. Dvojitě opláštěný stroje, tepelná a hluková izolace, světlá vstupní výška 330 mm. Vnitřní prostor vhodný pro rozměr koše min. 500 x 500 mm. Připojení na studenou vodu, 3 mycí programy na sklo, z toho jeden s oplachem na 65 °C pro pivní sklenice. Individuální nastavení mycího a oplachového času pro každý program. Individuální nastavení teploty mytí a teploty oplachové vody na každý program. Robustní celonerezové provedení včetně mycích ramen a sítí. Vybavení: Dotykový displej fungující i při použití rukavic, odpadní čerpadlo, zásobník na vodu s podávacím čerpadlem, velikost nádrže 20 litrů, výkon mycího čerpadla je 750 W. Diagnostické funkce stroje, HACCP data, zabudovaný dávkovač oplachového i mycího prostředku. Nerezový filtr jemných nečistot zamezující v kontaminaci mycí lázně. Komunikace displeje v českém jazyce. Součástí dodávky podstolové mýčky je také: 1x zařízení na úpravu vody (reverzní osmóza). Kompaktní jednotka - na výrobu osmotické vody pomocí reverzní osmózy s membránovým modulem se systémem indikace průtoku a tlaku, vstupní a výstupní konduktivity a teploty, kontrola a monitoring pomocí mobilní aplikace pro Android nebo iOS. Bluetooth rozhraní kvalitní pouzdro z hliníku, membránový modul s trvale vysokým výtěžkem permeátu min.50 % Technická data: Permeátní výkon: 2 l/min = 120 l/h Průtok napájecí vody: 4.2 l/min = 250 l/h Průtok koncentráty: 2.0 l/min = 120 l/h Tlak napájecí vody: 0.15–0.4 MPa = 1.5–4 bar Teplota napájecí vody: 5-30 °C Příkon bojleru: 6 kW / 230V/ 16A Vnější rozměry: (š,h,v) 598x 598x 820mm	3	ks	samostatně stojící	WEKIDISK WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC
2.	Velkokapacitní robot univerzální, obsah nádoby 60l a 30l Popis: Univerzální stroj s využitím ve velkokapacitních kuchyních a v provozech zpracovávajících potraviny. Stroj zajišťuje možnost zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy. Stroj lze použít jako pohonnou jednotku pro přípojné stroje na mletí a řezání masa, mletí máku, strouhání (resp. řezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky, apod. Stroj celokovové konstrukce, povrchově upravený vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty. Podstavec je opatřen gumovými nožičkami pro dokonalé odhlučnění. Funkce a ovládání: Pohon stroje třífázovým motorem, s možností použití nevhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP. Stroj je vybaven mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku. Vybavení: Součástí dodávky stroje je příslušenství: kotlík o obsahu 60 a 30 litrů, sada pracovních nástrojů - hnětač, míchač, šlehač metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík. U příslušenství 30 l redukční nosič kotlíku. Součástí vybavení jsou přípojné stroje - na mletí masa, strojek na řezání a strouhání, strojek na mletí máku. Technické parametry: Napětí: 3N/PE AC 400 V, 50Hz Počet převodových stupňů: 3 Výkon elektromotoru: 1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW Obsah kotlíku: 30 l a 60 l Krytí: IP 34 Brutto (objem/hmotnost): 1,03 m3/430 kg Vnější rozměr: (v,š,h) 1140x570x1070mm	1	ks	samostatně stojící	ALBA RE 22-60
3.	Velkokapacitní míchačka masa a salátu min. 150l Popis: Míchačka masa a salátu s využitím ve velkokapacitních kuchyních a v provozech. Zařízení je určeno pro míchání, hnětení masa a různých nádivek. Sklopná mísa a výklopná hlava s rameny. Stroj vyroben z nerezové oceli a nerezovými kryty. Podstavec je opatřen vysoce odolnými pojízdnými kolečky. Funkce a ovládání: Otáčecí mísa. Odjímatelné míchadlo. Možnost vyklápní mísy. Vypínání stroje pomocí tlačítka STOP. Možnost regulace otáček. Vybavení: Součástí dodávky stroje je příslušenství: mísa o obsahu 165 l, míchadlo. Technické parametry: Napětí: 400V / Výkon: 1,87kW Hmotnost: 283 kg a kapacita: 20 - 120 kg Vnější rozměr: (šxhxy) 920x1170x1380mm	1	ks	samostatně stojící	ALEXANDERSOLIA AW MI 165

Díleč plnění č. 14 - technická specifikace

Místo plnění: HOTEL DAP***, Vlážné náměstí 684/4, 160 00 Praha 6

Poř. číslo	Prodávajícím garantované technické parametry zboží	Doplňné údaje - garance o splnění požadovaných parametrů zadávací dokumentace	MNOŽ	MJ	Způsob umístění samostatně stojící / zabudovaný	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce
2.	<p>Velkokapacitní robot univerzální, obsah nádoby 60 l a 30 l</p> <p>Popis: Univerzální stroj s využitím ve velkokapacitních kuchyních a v provozech zpracovávajících potraviny. Stroj zajišťuje možnost zpracování potravin od hnětení lehkých i těžkých těst, míchání bramborové kaše a různých krémů, šlehání smetany, bílků a majonézy. Stroj lze použít jako pohonnou jednotku pro přípojně strojky na mletí a fezání masa, mletí máku, strouhání (resp. fezání) brambor a zeleniny, pro přípravu strouhanky, apod. Stroj celokovové konstrukce, povrchově upravený vrchním lesklým lakem, s nerezovými kryty. Podstavec je opatřen gumovými nožičkami pro dokonalé odhlučnění. Funkce a ovládání: Pohon stroje třírychlostním motorem, s možností použití nevhodnějších otáček nástroje pro příslušný pracovní úkon. Spouštění a zvedání kotlíku se provádí na boční straně převodovky. Spouštění stroje se provádí pomocí 3 rychlostních tlačítek a vypínání stroje pomocí tlačítka STOP. Stroj je vybaven mechanickým spínačem ochranného krytu kotlíku. Vybavení: Součástí dodávky stroje je příslušenství: kotlík o obsahu 60 a 30 litrů, sada pracovních nástrojů - hnětač, míchač, šlehač metla, transportní vozík a podstavec pro kotlík. U příslušenství 30 l redukční nosič kotlíku. Součástí vybavení jsou přípojně strojky - na mletí masa, strojek na fezání a strouhání, strojek na mletí máku. Technické parametry: Napětí: 3N/PE AC 400 V, 50Hz Počet převodových stupňů: 3 Výkon elektromotoru: 1,5 kW / 2,2 kW / 2,8 kW Obsah kotlíku: 30 l a 60 l Krytí: IP 34 Brutto (objem/hmotnost): 1,03 m³/430 kg Vnější rozměr: (v,š,h) 1140x570x1070mm</p>	<p>Brutto (objem/hmotnost): 1,03 m³/430 kg Vnější rozměr: (v,š,h) 1140x570x1070mm</p>	1	ks	<p>samostatně stojící</p>	<p>ALBA REZ260</p>

Dílčí plnění č. 1 - Seznam nahrazovaných zařízení

VZ Vranov Dyje					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Varný kotel plynový objem 150l	2002/ - typ MG 9-15 BM	900x900x850	100kg	Demontáž: Kuchyně přízemní podlaží Transport: z kuchyně k nákladové rampě bezbarierový přístup.
2	Varný kotel plynový objem 100l	2002/ - typ MG 9-10 BM	900x900x850	100kg	Odvoz po zpevněné komunikaci cca. 100m na hospodářský dvůr - garáž zahradní techniky

Dílčí plnění č. 2 - Seznam nahrazovaných zařízení

VZS Vyškov					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Sestava konvektomatů SEFCOOKING	2007/SCC 61; SCC101	SCC 61: 782 x 847 x 771 mm SCC101: 1042 x 847 x 771 mm	SCC 61: 110kg SCC 101: 154kg	Demontáž VK Vyškov restaurace U krále Jana Lucemburského: Demontáž na sobě stojících dvou konvektomatů a přeprava z kuchyně chodbou k výtahu (š90,h125,v200cm, nosnost 600kg), v přízemním podlaží pokračujeme na nákladovou rampu. Transport: konvektomatů k uskladnění k objektu VSZ 2000 (budova 241), vzdáleném cca 500m. Přístup do skladu bezbariérový. Vzdálenost k uskladnění 30m.

Příloha č. 2 kupní smlouvy

Dílčí plnění č. 3 - Seznam nahrazovaných zařízení

žádné

Dílčí plnění č. 4 - Seznam nahrazovaných zařízení

VS a VOŠ Moravská Třebová					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Myčka nádobí	2006/GS501	142/63,5/80,5 cm	110kg	Demontáž VS a VOŠ Moravská Třebová: místnost myčka nádobí 1.NP Transport: 3ks starých myček z myčky nádobí k bočnímu vchodu v 1.NP. Cestou troje zárubně: •1x Š -142cm + V - 214cm •2x Š - 145cm + V - 196cm. Následně transport vnějškem budovy ke skladu v přízemním podlaží, k uskladnění. Vzdálenost od bočního vchodu v 1.NP ke skladu v přízemním podlaží 50m. Cestou do skladu dvoje zárubně : 1x Š - 173cm + V - 210cm, 1x Š - 145cm + V 196cm.
3	Myčka nádobí	2006/GS501	142/63,5/80,5 cm	110kg	
4	Myčka černého nádobí	2006/GS650	178,7/75/87cm	200kg	

Příloha č. 2 kupní smlouvy

Dílčí plnění č. 5 - Seznam nahrazovaných zařízení

žádné

Dílčí plnění č. 6 - Seznam nahrazovaných zařízení

VLL Karlovy Vary, Hotel Bellevue					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Konvektomat	2009 / Gold 10-1	110x90x90cm	130kg	Demontáž Hotel Bellevue: Kuchyně 1.PP
2	Kotel varný na polévku - součást bloku	2006	90x90x90cm	120kg	Transport: Z místa demontáže nákladním výtahem(nosnost 650kg) a dále trasa 17m k východu bez výškových překážek maximální průchozí šíře v trase 110cm. Zařízení se budou transportovat pouze ven z budovy.

Příloha č. 2 kupní smlouvy

Dílčí plnění č. 7 - Seznam nahrazovaných zařízení

žádné

Příloha č. 2 kupní smlouvy

Dílčí plnění č. 8 - Seznam nahrazovaných zařízení

LD Sadový Pramen, Karlovy Vary					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Konvektomat	2009 / Gold 10-1	110x90x90cm	130kg	Demontáž LD Sadový Pramen: Kuchyně 1.NP
2	Šoker	2006 / 5GN 1/1	80x80x60cm	80kg	Transport: z místa demontáže po točitém schodišti (30 schodů) do 1.PP k uložení do skladu. Celková délka trasy 25m.

Dílčí plnění č. 9 - Seznam nahrazovaných zařízení

VLL Teplice					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Konvektomat	2008/CGE611663-01	107x100x80	130kg	Demontáž: 2.NP lázeňského domu – kuchyně Varna – ev. číslo místnosti 0520/127 Transport: 2 ks konvektomatů: z kuchyně k výtahu 5 m výtahem o nosnosti 650 kg (8 osob) – rozměry výtahu 145 x 110 cm, výška 200 cm ke vchodu v PP z ulice Sv. Čecha 10 m. Dále transport dopravním prostředkem v rámci objektu VLL Teplice – přes silnici na protější stranu ulice – vstupní pojezdovou branou. Uložení v místnosti v přízemním podlaží provozní budovy VLL Teplice – vzdálenost od vchodu do budovy 70 m.
2	Konvektomat	2009/CsE111662-01	132x100x80	130kg	

Příloha č. 2 kupní smlouvy

Dílčí plnění č. 10 - Seznam nahrazovaných zařízení

žádné

Dílčí plnění č. 11 - Seznam nahrazovaných zařízení

VZ Bedřichov					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Váha zařízení	Místo demontáže a odvozu
1	Kotel rychlovarný Optima 700	2008/Optima 700	700x700(730)xh850/920	93 Kg	<p>Demontáž gastro zařízení kuchyně: Hlavní kuchyň - přízemí podlaží</p> <p>Transport: Transport z místa demontáže k nákladové rampě do zásobovacích dvojitých dveří š.1,6m ze severní strany budovy (odpadové kontejnery) přes chodbu š.1,6m a dvojitě a jednoduché dveře š.90cm. Transport možný paletovým vozíkem. Celková vzdálenost z místa demontáže k nákladové rampě 40m. Odvoz od venkovního vstupu ke složení do skladovací haly je 1000m. Příjezd do haly je po zpevněné komunikaci. Transport do skladu bezbariérový, vzdálenost k uložení 40m.</p> <p>Demontáž podstolové myčky nádobí: Jídelna 2.NP a Bar 3.NP</p> <p>Transport: Transport z místa demontáže k výtahu 1,1x1,4m s nosností 630kg. Transport možný paletovým vozíkem. V přízemním podlaží dále chodbou š.1,6m dvojitými a jednoduchými dveřmi š.90cm do hlavní kuchyně k nákladové rampě. Celková vzdálenost z místa demontáže k nákladové rampě 40m. Odvoz od venkovního vstupu ke složení do skladovací haly je 1000m. Příjezd do haly je po zpevněné komunikaci. Transport do skladu bezbariérový, vzdálenost k uložení 40m.</p>
2	Sporák el. Optima 850 Indukce	2010/Optima 850 INDUCTION	500x850x920	63 Kg	
3	Myčka skla GS 202	2008/ GS 202	460 x 590 x 700	51 Kg	
4	Myčka skla GS 202	2009/ GS 202	460 x 590 x 700	52 Kg	

Dílčí plnění č. 12 - Seznam nahrazovaných zařízení

VZ Malý Šišák					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Konvektomat	2002/ CPC 102	990x1260x980	150 kg	<p>Demontáž gastro zařízení kuchyně: Hlavní kuchyň - budova A, 1.NP</p> <p>Transport: Transport z míst demontáže k hlavnímu vstupu do objektu přes 4x dveře š.150cm, 130cm,90cm a 80cm. Celková vzdálenost z míst demontáže k hlavnímu vstupu je 30m. Bezbariérový přístup, transport možný paletovým vozíkem. POZOR - v přístupové hale je vinilová podlaha. Transport do skladu k uložení po zpevněné komunikaci, vzdálenost 100m.</p> <p>Demontáž podstolová myčka: Bowling bar - budova C, 1.NP</p> <p>Transport: Transport z místa demontáže k přízemní terase východního čela budovy C přes troje dveře š. 90cm a chodbu š.1,4m v celkové vzdálenosti 25m. Transport do skladu k uložení po zpevněné komunikaci, vzdálenost 100m.</p> <p>Demontáž škrabka brambor: Bramborárna - budova A, sklep</p> <p>Transport: Transport z místa demontáže ze sklepa na konci chodby je po cca 15ti schodech, š.1,2m. Dále k nákladové rampě přes dveře š.80cm a chodbu š.1,3m a další troje dveře š.80, 90 a 80cm směrem do hlavní kuchyně. Celková vzdálenost ze sklepa k nákladové rampě je 20m. Transport paletovým vozíkem a ruční vynesení po schodech. Transport do skladu k uložení po zpevněné komunikaci, vzdálenost 100m.</p>
2	Pánev elektrická sklopná 80l	2014/ NBR 98 EI	870x800x1000	137 kg	
3	Myčka skla Bowling bar	2006/LVC-21B	710x475x520	35kg	
4	Přípojný strojek k robotu Alba RE 22	2005/ Rus 22	336x290x255	12 kg	
5	Škrabka brambor	2010/ŠKBZ 40	1000X780X880	80kg	

Dílčí plnění č. 13 - Seznam nahrazovaných zařízení

VZ Ovčárna					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (ŠxHxV)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Podstolová myčka nádobí	2013/ - typ UC S	460 x 600 x 750	40 kg	Demontáž: Myčky nádobí - 1.NP - kavárna, minutková kuchyně Transport: paletovým vozíkem, bezbariérový přístup, k bočnímu vchodu. Vzdálenost od bočního vchodu k uskladnění ve skladu v přízemí budovy 100m . Budou překonávány jedny schody v počtu šesti stupňů (š 200mm).
2	Podstolová myčka nádobí	2007/ - výrobce DIHR	600x600x820	50kg	
3	Elektrický sporák Alba V40	2008 / ALBA V40	850x900x900	150kg	Demontáž: Kuchyně/varna - přízemní podlaží Transport: paletovým vozíkem, bezbariérový přístup, ke schodišti. Vzdálenost z kuchyně k uskladnění 25m. Budou překonávány schody v počtu šesti stupňů (š 200mm).
4	Elektrický sporák Alba V40	2009 / ALBA V40	850x900x901	150kg	

Dílčí plnění č. 14 - Seznam nahrazovaných zařízení

VK Praha_DAP					
Pořadí	Popis výrobku (kotel varný, apod.)	Rok výroby/Typové označení	Rozměry (VxŠxH)	Orientační hmotnost	Místo demontáže a odvozu
1	Podstolová myčka nádobí	2008/ - typ GS 215	600x600x780	35kg	Demontáž: 1x Salonky 1-3 lobby bar 1.NP, 1x Salonek 4 lobby bar 2.NP, 1x Klubová restaurace výčep 2.NP Transport: Výtah – zadní schodiště ul. Buzulucká nosnost 1 000 kg délka 180 cm šířka 108 cm vstupní šířka výtahu 80 cm Ukládání: Sklad suterén 2.PP,Výtah – zadní schodiště ul. Buzulucká. Vzdálenost od výtahu do skladu 30m.
2	Podstolová myčka nádobí	2008/ - typ GS 215	600x600x780	35kg	
3	Podstolová myčka nádobí	2008/ - typ GS 215	600x600x780	35kg	
4	Míchací stroj	2008/ - typ Destila HSD 180	800x1250x1355	450kg	
5	Hnětací stroj	2004/ - typ RE22	1070x570x1140	360kg	

Příloha č. 3 kupní smlouvy - Cenová kalkulace

	Položka zboží	Množství	Měrná jednotka	Obchodní označení zboží (výrobku) / výrobce	Cena za 1 měrnou jednotku (Kč bez DPH)	Cena celkem (Kč bez DPH)
Díličí plnění č. 1						
Místo plnění: VZ Dyje - Vranov, 671 03 Vranov nad Dyjí – pláž, čp. 329						
1.	El. konvektomat 6 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatů)	1,00	ks	iCombi Pro 6.1 / RATIONAL	220 568,20	220 568,20
2.	Varný kotol, nerezového provedení, plynový, o objemu min.150L max.170L	1,00	ks	PQF.IG 150/N / ICOS	364 005,30	364 005,30
3.	Varný kotol, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L	1,00	ks	PQF.IG-100/N / ICOS	355 081,80	355 081,80
4.	Myčka stolního a kuchyňského (černého) nádobí	1,00	ks	WD-90 DUO / WEXIÓDISK	689 240,20	689 240,20
5.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		1 400,00	1 400,00
Díličí plnění č. 1 celkem (Kč bez DPH)						1 630 295,50
Díličí plnění č. 2						
Místo plnění: RUKJL Vyškov,Víta Nejedlého,682 01 Vyškov - Dědice						
1.	El. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	2,00	ks	iCombi Pro 10.1 / RATIONAL	335 800,40	671 600,80
2.	Řezačka masa / mlýnek do gastroprovozu	1,00	ks	M 114 U5 / OEM	92 312,00	92 312,00
3.	Poloautomatický nářezový stroj	1,00	ks	MASTER 3370 SA / GRAEF	143 910,00	143 910,00
4.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		1 400,00	1 400,00
Díličí plnění č. 2 celkem (Kč bez DPH)						909 222,80
Díličí plnění č. 3						
Místo plnění: Univerzita obrany v Brně, Kounicova 65, 662 10 Brno						
1.	Kráječ chleba a knedlíků	1,00	ks	HLM-52002 / OEM	55 910,00	55 910,00
Díličí plnění č. 3 celkem (Kč bez DPH)						55 910,00
Díličí plnění č. 4						
Místo plnění: VS a VOŠ , Moravská Třebová, Jevíčská 937/7, 571 01 Moravská Třebová						
1.	Myčka stolního a kuchyňského (černého) nádobí	1,00	ks	WD-90 DUO / WEXIÓDISK	689 240,20	689 240,20
2.	Průchodová myčka nádobí automatická - dva mycí moduly ATYP výrobek / výrobek na míru. Průchodová myčka tvořící jeden celek složený z dílů specifikovaných v položkách 2.1. - 2.9.	1,00	sestava		1 378 029,60	1 378 029,60
2.1.	1x Rohový podavač	1,00	ks	ATYP / WEXIÓDISK	45 090,80	45 090,80
2.2.	1x Automatický předmycí stroj	1,00	ks	WD-PRM60 / WEXIÓDISK	191 172,30	191 172,30
2.3.	1x Vodící lišty	1,00	ks	ATYP / WEXIÓDISK	52 610,10	52 610,10
2.4.	1x Tunelová myčka nádobí	1,00	ks	WD-213 ICS + / WEXIÓDISK	877 074,30	877 074,30
2.5.	1x Sušící zona	1,00	ks	WD-T60 / WEXIÓDISK	107 978,90	107 978,90
2.6.	1x Výstupní válečkový stůl	1,00	ks	ATYP / WEXIÓDISK	54 761,90	54 761,90
2.7.	1x Sanitační sprcha	1,00	ks	MIDIREEL M6Q / KLARCO	25 841,30	25 841,30
2.8.	1x Vstupní nerezový stůl	1,00	ks	ATYP / UNIS JAKOS	11 630,00	11 630,00
2.9.	1x Změkčovač vody	1,00	ks	WKIME-120BNT / AQUINA	11 870,00	11 870,00
3.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		2 800,00	2 800,00
Díličí plnění č. 4 celkem (Kč bez DPH)						2 070 069,80
Díličí plnění č. 5						
Místo plnění: Vojský útvar Chválkovice, Libušina 648/111, 779 00 Olomouc						
1.	Řezačka masa / mlýnek do gastroprovozu	1,00	ks	M 114 U5 / OEM	92 312,00	92 312,00
2.	Elektrická dvoukomorová fritéza	1,00	ks	1N1FR2ED / ANGELO PO	141 036,80	141 036,80
Díličí plnění č. 5 celkem (Kč bez DPH)						233 348,80
Díličí plnění č. 6						
Místo plnění: Hotel Bellevue, U Imperiálu 12, 360 01 Karlovy Vary						
1.	El. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	1,00	ks	iCombi Pro 10.1 / RATIONAL	335 800,40	335 800,40
2.	Multifunkční tlaková elektrická pánev, v hranatém provedení, o objemu 2x27l (54L)	1,00	ks	iVario Pro 2-S+ / RATIONAL	470 972,70	470 972,70
3.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		1 400,00	1 400,00
Díličí plnění č. 6 celkem (Kč bez DPH)						808 173,10
Díličí plnění č. 7						
Místo plnění: VLL Jeseník, Myslibekova 271, 790 03 Jeseník Lázně						

1.	Leštička příborů se sušením a sterilizací	2,00	ks	WINDY HT / ANTAR	86 688,00	173 376,00
Díličí plnění č. 7 celkem (Kč bez DPH)						173 376,00
Díličí plnění č. 8						
Místo plnění: VLL Karlovy Vary, Lázeňský dům Sadový Pramen, Mlýnské nábřeží 574/7, 360 01 Karlovy Vary						
1.	El. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	1,00	ks	iCombi Pro 10.1 / RATIONAL	335 800,40	335 800,40
2.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnový	1,00	ks	4-MOD1 / E.G.O.	195 227,20	195 227,20
3.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnový	1,00	ks	2-MOD1 / E.G.O.	112 081,80	112 081,80
4.	Šoker - zařízení na šokové zchlazování potravin	1,00	ks	IS 0511 / RM GASTRO	99 900,00	99 900,00
5.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		4 350,00	4 350,00
Díličí plnění č. 8 celkem (Kč bez DPH)						747 359,40
Díličí plnění č. 9						
Místo plnění: VLL Teplice, Lázeňský dům Judita, Svatopluka Čecha 2, 415 01 Teplice						
1.	Sestava el. konvektomatů 10 x GN 1/1 a 6 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatů)	1,00	sestava	iCombi Pro 10.1 a iCombi Pro 6.1 / RATIONAL	527 026,60	527 026,60
2.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		1 400,00	1 400,00
Díličí plnění č. 9 celkem (Kč bez DPH)						528 426,60
Díličí plnění č. 10						
Místo plnění: Vojenský rehabilitační ústav Slapy, 252 08 Slapy nad Vltavou						
1.	Chladicí vitrína samoobslužná s roletou	1,00	ks	VARNA 110/60 MINI / JUKA	95 646,60	95 646,60
2.	Kráječ chleba a knedlíků	1,00	ks	HLM-52002 / OEM	53 910,00	53 910,00
Díličí plnění č. 10 celkem (Kč bez DPH)						149 556,60
Díličí plnění č. 11						
Místo plnění: VZ Bedřichov, Bedřichov 62, 543 51 Špindlerův Mlýn						
1.	Varný kotel, nerezového provedení, plynový, o objemu min.100L max. 120L	1,00	ks	PQF.IG-100/N / ICOS	355 081,80	355 081,80
2.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 2 plotnový	1,00	ks	2-MOD1 / E.G.O.	112 081,80	112 081,80
3.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	2,00	ks	WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC/ WEXIÖDISK	128 435,20	256 870,40
4.	Průmyslový kráječ masa, zeleniny a sýrů	1,00	ks	FELIX / TREIF	332 820,00	332 820,00
5.	Ohřevná vodní lázeň 4GN - mobilní vyhřívaný vozík s odkládacím spodním prostorem (polici)	2,00	ks	EKG 4/IV L / ABNER	29 950,00	59 900,00
6.	Ohřevná skříň na hotové pokrmy - mobilní	1,00	ks	BANQUET MASTER 20 / SCANBOX	135 837,00	135 837,00
7.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		1 400,00	1 400,00
Díličí plnění č. 11 celkem (Kč bez DPH)						1 253 991,00
Díličí plnění č. 12						
Místo plnění: Penzion VZ Malý Šišák, 543 51 Špindlerův Mlýn						
1.	El. konvektomat 10 x GN 1/1 + příslušenství (kompatibilní s daným typem konvektomatu)	1,00	ks	iCombi Pro 10.1 / RATIONAL	335 800,40	335 800,40
2.	Multifunkční tlaková elektrická pánev, v hranatém provedení, o objemu min. 80l, max. 100 litrů	1,00	ks	iVario Pro L+ / RATIONAL	516 444,50	516 444,50
3.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	1,00	ks	WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC/ WEXIÖDISK	128 435,20	128 435,20
4.	Robot stolní na krouhaní zeleniny, sýrů, mletí mas	1,00	ks	R 752 G / ROBOT-COUPE	128 206,00	128 206,00
5.	Škrabka brambor - průmyslová	1,00	ks	PPJ 20 / SIRMAN	66 559,20	66 559,20
6.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		2 800,00	2 800,00
Díličí plnění č. 12 celkem (Kč bez DPH)						1 178 245,30
Díličí plnění č. 13						
Místo plnění: VZ Ovčárna, Pod Pradědem, Malá Morávka 263,793 24 Karlova Studánka						
1.	Elektrický sporák s indukčním ohřevem 4 plotnový	2,00	ks	4-MOD1 / E.G.O.	195 227,20	390 454,40
2.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	1,00	ks	WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC/ WEXIÖDISK	128 404,00	128 404,00
3.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	1,00	ks	OPTIMA 400 II / DIHR	117 166,00	117 166,00
4.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		4 350,00	4 350,00
Díličí plnění č. 13 celkem (Kč bez DPH)						640 374,40
Díličí plnění č. 14						
Místo plnění: HOTEL DAP***, Vítězné náměstí 684/4, 160 00 Praha 6						
1.	Myčka na sklo a nádobí podstolová	3,00	ks	WD-4S GLASS + BWT BESTAQUA 14 ROC/ WEXIÖDISK	128 435,20	385 305,60
2.	Velkokapacitní robot univerzální, obsah nádoby 60l a 30l	1,00	ks	RE-22 / ALBA	233 843,10	233 843,10
3.	Velkokapacitní míchačka masa a salátu min. 150l	1,00	ks	AW MI 165 - ALEXANDERSOLIA	286 276,80	286 276,80
4.	Demontáž stávajícího gastro-zařízení a přesun demontovaného zařízení v místě plnění	1,00	soubor		2 800,00	2 800,00
Díličí plnění č. 14 celkem (Kč bez DPH)						908 225,50
Kupní cena celkem (Kč bez DPH)						11 286 574,80

**ROZKAZ MINISTRA OBRANY
ČESKÉ REPUBLIKY**

z 24. července 2002

Státní odborný dozor v rezortu Ministerstva obrany**1. Všeobecná ustanovení**

1. Tento rozkaz upravuje výkon státního odborného dozoru nad bezpečností a ochranou zdraví při výkonu vojenské činné služby a bezpečností určených technických zařízení¹⁾ v rezortu Ministerstva obrany (MO) ve smyslu ustanovení § 7 odst. 1 písm. d) zákona č. 219/1999 Sb., o ozbrojených silách České republiky; § 43 zákona č. 220/1999 Sb., o průběhu základní nebo náhradní služby a vojenských cvičení a o některých právních poměrech vojáků v záloze, a § 100 zákona č. 221/1999 Sb., o vojácích z povolání. Státní odborný dozor se nevykonává v rámci vztahu nadřízenosti a podřízenosti a nenahrazuje kontrolu podle zákona č. 309/2000 Sb., o obranné standardizaci, katalogizaci a státním ověřování jakosti.

**2. Struktura orgánů státního odborného dozoru
v rezortu Ministerstva obrany**

2. Státní odborný dozor nad bezpečností a ochranou zdraví při výkonu vojenské činné služby a bezpečností určených technických zařízení v rezortu MO vykonávají orgány státního odborného technického dozoru Ministerstva obrany (SOTD MO), které jsou součástí Vojenského úřadu státního odborného technického dozoru (VÚř SOTD). Tento úřad je podřízen vrchnímu řediteli ekonomické sekce MO.

Orgány SOTD MO tvoří:

- oddělení SOTD MO u VÚř SOTD;
- oddělení SOTD MO u územních správních orgánů VÚř SOTD, jejichž přehled a územní působnost jsou uvedeny v příloze 2 k tomuto rozkazu.

**3. Působnost, povinnosti, úkoly
a oprávnění orgánů SOTD MO**

3. Působnost orgánů SOTD MO se vztahuje podle předpisů uvedených v čl. 1 tohoto rozkazu na:

- vojenské útvary;
- vojenská zařízení;
- vojenské záchranné útvary ozbrojených sil;
- právnické osoby, které zřídilo nebo založilo MO,

a na Vojenský vlečkový úřad (dále jen součástí ozbrojených sil a ministerstvo).

Dále se vztahuje na:

- vojáky v činné službě ozbrojených sil a občanské zaměstnance součástí ozbrojených sil a ministerstva, vykonávají-li činnosti na určených technických zařízeních;

¹⁾ Vyhláška č. 273/1999 Sb., kterou se vymezují určená technická zařízení používaná s vojenskou výstrojí, vojenskou výzbrojí, vojenskou technikou a ve vojenských objektech a provádění zkoušek určených technických zařízení

- právnické osoby a fyzické osoby, které provozují podnikatelskou činnost, a na jejich zaměstnance, jde-li o provozování podnikatelské činnosti na vojenském materiálu MO a vojenském materiálu určeném pouze pro MO (dále jen podnikající osoby) a dále, jde-li o provozování podnikatelské činnosti v objektech, zařízeních a prostorách v působnosti MO.

4. Působnost orgánů SOTD MO se nevztahuje na určená technická zařízení stanovená k posuzování shody podle zvláštního zákona²⁾ před jejich uvedením na trh, pokud nařízení vlády, vydané k jeho provedení, nestanovuje jinak.

5. Oddělení SOTD MO u územních správních orgánů VÚř SOTD:

a) dozírají, zda se dodržují ustanovení předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při výkonu vojenské činné služby, bezpečnosti určených technických zařízení a ustanovení předpisů, které stanovují pracovní podmínky³⁾;

b) dozírají, zda dokumentace staveb, určených technických zařízení a technologií včetně pojízdné, převozná a přenosná vojenská technika a dalšího materiálu splňuje požadavky na bezpečnost technických zařízení;

c) vydávají odborná a závazná stanoviska, zda se při projektování, konstrukci, výrobě, montáži, provozu, obsluze, opravách, údržbě a revizi určených technických zařízení plní požadavky na bezpečnost technických zařízení;

d) zúčastňují se vyšetřování příčin služebních úrazů a pracovních úrazů, k nimž došlo v souvislosti s určenými technickými zařízeními, provozních nehod, poruch určených technických zařízení a technických příčin průmyslových otrav a nemocí z povolání;

e) uskutečňují prohlídky, řídí a vyhodnocují zkoušky, kterými osvědčují, zda určená technická zařízení a materiály, použité k jejich zhotovení, splňují požadavky předpisů k zajištění bezpečnosti technických zařízení.

6. Oddělení SOTD MO u VÚř SOTD:

a) velitelsky a odborně řídí činnost oddělení SOTD MO u územních správních orgánů VÚř SOTD;

b) rozhoduje o odvoláních proti rozhodnutím (opatřením) oddělení SOTD MO u územních správních orgánů VÚř SOTD;

c) prověřuje odbornou způsobilost součástí ozbrojených sil a ministerstva a podnikajících osob k montáži, opravám, revizím a zkouškám určených technických zařízení, k plnění nádob plyny a k výrobě určených tlakových a zdvihacích zařízení, vydává jim oprávnění a rozhoduje o odnětí oprávnění nebo jeho omezení, zjistí-li se, že se porušují ustanovení předpisů k zajištění bezpečnosti technických zařízení;

d) prověřuje odbornou způsobilost fyzických osob k činností na určených technických zařízeních a odbornou způsobilost bezpečnostních techniků, vydává jim osvědčení a rozhoduje o odnětí osvědčení nebo jeho omezení, zjistí-li se, že tyto osoby porušují ustanovení předpisů k zajištění bezpečnosti technických zařízení;

²⁾ § 12 zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů

³⁾ Zákon č. 219/1999 Sb., o ozbrojených silách České republiky; zákon č. 220/1999 Sb., o průběhu základní nebo náhradní služby a vojenských cvičení a o některých právních poměrech vojáků v záloze; zákon č. 221/1999 Sb., o vojácích z povolání, ve znění zákona č. 155/2000 Sb.; zákon č. 65/1965 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů; vyhláška č. 261/1997 Sb., kterou se stanoví práce a pracoviště, které jsou zakázané všem ženám, těhotným ženám, matkám do konce devátého měsíce po porodu a mladistvým, a podmínky, za nichž mohou mladiství výjimečně tyto práce konat z důvodu přípravy na povolání, ve znění vyhlášky č. 185/1998 Sb.; předpis Bezpečnost a ochrana zdraví při práci občanských pracovníků vojenské správy a pracovníků organizací v oboru působnosti MNO (Vševojsk-16-4)

e) prověřuje způsobilost prototypů určených technických zařízení k provozu, vydává o tom osvědčení a rozhoduje o odnětí osvědčení nebo jeho omezení, zjistí-li se, že tato zařízení porušují ustanovení předpisů k zajištění bezpečnosti technických zařízení;

f) vydává závazná stanoviska ke směrnicím a pokynům k zajištění bezpečnosti určených technických zařízení, k dodržování stanovených pracovních podmínek a k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a při výkonu služby;

g) plní úkoly uvedené v čl. 5 tohoto rozkazu v případech, v nichž si to vyhradí.

7. Státní odborný dozor vykonávají odborně způsobilí inspektoři SOTD MO, které pověřil vrchní ředitel ekonomické sekce MO. Tito inspektoři jsou oprávněni:

a) na základě pověření vstupovat do objektů a prostorů součástí ozbrojených sil a ministerstva a provozních prostorů podnikajících osob a vyžadovat potřebné doklady, informace a vytvoření podmínek k výkonu dozoru;

b) nařizovat odstranění zjištěných závad a navrhopvat potřebná technická i jiná opatření;

c) nařizovat vyřazení určených technických zařízení včetně vojenské techniky z provozu a zakázat užívání prostorů, technologií a činnosti, ohrožují-li život nebo zdraví fyzických osob;

d) zakázat službu konanou nad základní týdenní dobu služby, zjistilo-li se, že se vykonává v rozporu s příslušnými předpisy⁴⁾.

Při výkonu dozoru se prokazují průkazem SOTD MO (příloha 1 k tomuto rozkazu).

8. Pracovníci orgánů SOTD MO jsou povinni zachovávat mlčenlivost o skutečnostech, o nichž se dozvěděli v souvislosti s výkonem činnosti podle ustanovení tohoto rozkazu, a před vstupem do objektů a prostorů součástí ozbrojených sil a ministerstva a provozních prostorů podnikajících osob informovat velitele (ředitele) nebo jeho zástupce.

9. Orgány SOTD MO mohou závazným pokynem:

a) stanovit bližší podmínky kladené na bezpečnost určených technických zařízení a podmínky pro bezpečnost práce a výkon služby s určenými technickými zařízeními z hlediska jejich konstrukce, výroby, montáže, umístění, oprav, údržby, revizí, zkoušek a jejich technické a provozní dokumentace;

b) blíže vymezit předpoklady kladené na odbornou způsobilost součástí ozbrojených sil a ministerstva a podnikajících osob z hlediska potřebného technického vybavení a odborné způsobilosti jejich pracovníků;

c) blíže vymezit předpoklady kladené na odbornou způsobilost fyzických osob z hlediska předepsané kvalifikace a doby odborné praxe v oboru.

4. Povinnosti a omezení součástí ozbrojených sil a ministerstva a podnikajících osob

10. Součásti ozbrojených sil a ministerstva a podnikající osoby:

a) mohou montovat, opravovat, provádět revize a zkoušky určených technických zařízení, plnit nádoby plyny a vyrábět určená tlaková a zdvihací zařízení jen tehdy, jsou-li odborně a technicky způsobilé a mají-li ve stanovených případech oprávnění [čl. 6 odst. c)];

b) zajišťují, aby ve stanovených případech revize, zkoušky, opravy, montáž nebo obsluhu určených technických zařízení vykonávaly jen fyzické osoby, které jsou odborně způsobilé a mají ve stanovených případech osvědčení [čl. 6 odst. d)];

c) zajišťují, aby se do provozu uváděla a provozovala pouze určená technická zařízení, která mají ve stanovených případech osvědčení [čl. 6 odst. e)];

⁴⁾ Zákon č. 221/1999 Sb., o vojácích z povolání

d) zajišťují při uvádění do provozu a při provozování určených technických zařízení realizaci prohlídek, revizí a zkoušek ve stanoveném rozsahu.

11. Předpoklady pro odbornou způsobilost součástí ozbrojených sil a ministerstva a podnikajících osob tvoří potřebné technické vybavení a odborná způsobilost jejich pracovníků.

12. Předpoklady pro odbornou způsobilost fyzických osob tvoří:

- a) dosažení věku 18 let;
- b) zdravotní způsobilost podle zvláštních předpisů⁵⁾;
- c) předepsaná kvalifikace;
- d) doba praxe v oboru;
- e) ve stanovených případech osvědčení podle ustanovení čl. 6 odst. d) tohoto rozkazu;
- f) ve stanovených případech osvědčení pro styk s utajovanými skutečnostmi⁶⁾.

U k l á d á m

a) vrchnímu řediteli ekonomické sekce MO zabezpečit činnost orgánů SOTD MO v souladu s ustanoveními uvedených zákonů a podle ustanovení tohoto rozkazu;

b) všem velitelům (náčelníkům, ředitelům) organizačních útvarů Ministerstva obrany a samostatných součástí Armády České republiky seznámit své podřízené s ustanoveními tohoto rozkazu a zabezpečit jejich plnění.

Tento rozkaz nabývá účinnosti **dnem vyhlášení** ve Věstníku Ministerstva obrany.

Čj. 50224/2002-ES MO

Jaroslav T V R D Í K v. r.

⁵⁾ Zákon č. 20/1966 Sb., o péči o zdraví lidu, ve znění pozdějších předpisů

⁶⁾ Zákon č. 148/1998 Sb., o ochraně utajovaných skutečností a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů

Příloha 1
k RMO č. 28

Vzor
průkazu inspektora státního odborného technického dozoru Ministerstva obrany

Přední strana průkazu

MINISTERSTVO OBRANY	
	STÁTNÍ ODBORNÝ TECHNICKÝ DOZOR
	Evidenční číslo:
	Titul, jméno:
	Příjmení:
VYDAL: Vojenský úřad státního odborného technického dozoru	
 DATUM A PODPIS

Zadní strana průkazu

OPRÁVNĚNÍ STÁTNÍHO ODBORNÉHO TECHNICKÉHO DOZORU	
<p>Držitel tohoto průkazu je oprávněn zabezpečovat a provádět úkony státního odborného dozoru nad bezpečností a ochranou zdraví při výkonu vojenské činné služby, nad bezpečností určených technických zařízení a práce s nimi u vojenských útvarů a zařízení rezortu Ministerstva obrany a dále u zařízení právnických a fyzických osob, které vykonávají činnosti na technických zařízeních určených vyhláškou č. 273/1999 Sb.</p>	
Oprávnění je platné pro územní působnost:	
SCHVÁLIL: Vrchní ředitel ekonomické sekce MO DATUM A PODPIS

Příloha 2
k RMO č. 28

Územní působnost orgánů SOTD MO

1. Oddělení SOTD MO u VÚř SOTD má územní působnost na celém území České republiky.

2. Oddělení SOTD MO u územních správních orgánů VÚř SOTD mají tuto územní působnost:

a) v **Praze** pro okresy: hlavní město Praha, Praha-východ, Praha-západ a vybrané objekty a zařízení vojenských součástí;

b) v **Českých Budějovicích** pro okresy: Benešov, České Budějovice, Český Krumlov, Jihlava, Jindřichův Hradec, Pelhřimov, Písek, Prachatice, Strakonice, Tábor;

c) v **Plzni** pro okresy: Beroun, Domažlice, Klatovy, Plzeň-město, Plzeň-jih, Plzeň-sever, Příbram, Rokycany, Sokolov, Tachov, Cheb, Karlovy Vary;

d) v **Litoměřicích** pro okresy: Česká Lípa, Děčín, Chomutov, Jablonec nad Nisou, Kladno, Liberec, Litoměřice, Louny, Mělník, Most, Nymburk, Rakovník, Teplice, Ústí nad Labem, Mladá Boleslav;

e) v **Pardubicích** pro okresy: Havlíčkův Brod, Hradec Králové, Chrudim, Jičín, Kolín, Kutná Hora, Náchod, Pardubice, Rychnov nad Kněžnou, Semily, Svitavy, Trutnov, Ústí nad Orlicí, Žďár nad Sázavou;

f) v **Brně** pro okresy: Blansko, Brno-město, Brno-venkov, Břeclav, Hodonín, Kroměříž, Prostějov, Třebíč, Uherské Hradiště, Vyškov, Zlín, Znojmo;

g) v **Olomouci** pro okresy: Bruntál, Frýdek-Místek, Jeseník, Karviná, Nový Jičín, Olomouc, Opava, Ostrava, Přerov, Šumperk, Vsetín.

Rozpis termínů prohlídek dle míst plnění

Dílčí plnění	Adresa místa plnění	Kontaktní osoba	Tel. spojení
Dílčí plnění č. 1 - VZ Dyje, stř. Vranov	VZ Dyje, stř. Vranov 671 03 Vranov nad Dyjí – pláž, čp. 329		
Dílčí plnění č. 2 - VK Vyškov	VK Vyškov Víta Nejedlého 682 01 Vyškov - Dědice		
Dílčí plnění č. 3 - UNOB Brno	UNOB Brno Kounicova 65 662 10 Brno		
Dílčí plnění č. 4 - VS a VOŠ Moravská Třebová	VS a VOŠ Moravská Třebová Jevíčská 937/7, 571 01 Moravská Třebová	R	
Dílčí plnění č. 5 - útvar Chválkovice	Útvar Chválkovice Libušina 648/111 779 00 Olomouc		
Dílčí plnění č. 6 - VLL Karlovy Vary, Hotel Bellevue	Hotel Bellevue U Imperiálu 12 360 01 Karlovy Vary		
Dílčí plnění č. 7 - VLL Jeseník	VLL Jeseník Myslbekova 271 790 03 Jeseník Lázně		
Dílčí plnění č. 8 - VLL Karlovy Vary, LD Sadový Pramen	VLL Karlovy Vary, LD Sadový Pramen Mlýnské nábřeží 574/7 360 01 Karlovy Vary		
Dílčí plnění č. 9 - VLL Teplice	VLL Teplice, Lázeňský dům Judita Svatopluka Čecha 2 415 01 Teplice		
Dílčí plnění č. 10 - VRÚ Slapy	Vojenský rehabilitační ústav Slapy 252 08 Slapy nad Vltavou		
Dílčí plnění č. 11 - VZ Bedřichov	VZ Bedřichov Bedřichov 62 543 51 Špindlerův Mlýn		
Dílčí plnění č. 12 - Penzion VZ Malý Šišák	Penzion VZ Malý Šišák 543 51 Špindlerův Mlýn		
Dílčí plnění č. 13 - VZ Ovčárna po Pradědem	VZ Ovčárna pod Pradědem Malá Morávka 263, 793 24 Karlova Studánka	J	
Dílčí plnění č. 14 - HOTEL DAP	HOTEL DAP*** Vítězné náměstí 4/684 160 00 Praha 6		