

Příloha č. 1 Technická specifikace a výkaz výměr

poz	název zařízení	ks	rozměry mm	cena bez DPH/ks	cena celkem	typ zařízení
	Pokyny pro vyplnění výkazu výměr uchazeče o dodávku technologie gastro:					
	Ve výkazu výměr bude vyplněna cena bez DPH a typ nabízeného zařízení pro snadnou identifikaci a kontrolu nabídky.					
	K jednotlivým zařízením budou oloženy technické nebo katalogové listy výrobku.					
	Úroveň nabízených zařízení musí odpovídat popisu ve výkazu výměr nebo musí mít vyšší úroveň. Nižší úroveň se nepřipouští.					
	Přesné rozměry nerezového technologického vybavení - nutno doměřit dle skutečné stavby. Uváděné rozměry jsou v mm (š. x hl. x v.)					
	Varný blok částečně (s použitím dvou stávajících kotlů ICOS, které zůstávají)					
	Varný blok					
1	El. sklopná nedlaková multifunkční pánev GN 4/1 s automatickým zdvihem košů: rychlovarná s elektronickou regulací a dotykovým ovládáním pomocí LCD panelu, kapacita min. 200 l, největší rozměry Š x H x V: 2000±5% x 850-900 x 1000+1100 mm; Celkový el. příkon: 48+52 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; Zabezpečení: IPX5; Kapacita: min. 200 l; Automatický zdvih košů se samotným motorem pro zdvih; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem; Naklápací hrdelce pánve na přední straně; Pánev se širokou odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Motorický zdvih víka z nerezové oceli (AISI 304); Elektronické napouštění vody; Motorizované elektrické naklápění s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Ovládací rozhraní s dotykovým displejem - komunikace v českém jazyce; ručně nastavitelné provozní režimy pro: dušení, vaření, pečení, aid...; Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro počítání litrů při napouštění pánve; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; Vícebodová sonda; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles; Připojení k optimalizačnímu systému spotřeby energie; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	2000±5% x 850-900 x 1000+1100	926 500,00	926 500,00	
	Přisloušenství k multifunkci poz 1					
	Rameno pro automatický zdvih košů	1		11 820,00	11 820,00	JIPA
	Varný koš	8		8 595,00	68 760,00	JIPA
	Fritovací koš	8		8 595,00	68 760,00	JIPA
	Rošt na noční úpravy	4		2 300,00	9 320,00	JIPA
	Síto	1		3 520,00	3 520,00	JIPA
	Špacifikle velká	1		4 295,00	4 295,00	JIPA
	Špacifikle velká na omeletu	1		1 315,00	1 315,00	JIPA
	Síto na halušky	1		6 505,00	6 505,00	JIPA
	Elektrobatériový vozík na vypouštění omáček, vč. náhradního zdroje	1		81 200,00	81 200,00	JIPA
	Vozík manipulační na koše	3		44 180,00	132 540,00	JIPA
	Olejový vozík, možnost nářevu	1		121 780,00	121 780,00	JIPA
	Montáž, doprava a zaškolení obsluhy	1		45 000,00	45 000,00	JIPA
	Celkem multifunkční zařízení bez DPH				1 481 315,00	
	Celkem multifunkční zařízení včetně DPH				1 792 391,15	

Kontrolní rozpočet technologie kuchyně_ nemocnice Příbram_1. varianta

poz	název zařízení	ks	rozměry mm	cena bez DPH/ks	cena celkem	typ zařízení
2	<p>El. sklopná smažicí pánev GN Z11 s elektronickým ovládaním: Max. využitelný objem 90l</p> <p>Vnější rozměry Š x H x V: 1200±5% x 900+950 x 850+900 mm (výška vč. nožiček). Celkový el. příkon: 13+15 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; Zabezpečení: IPX5; Obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Naklápací hřídel pánve na přední straně; Pánev se širokou odtokovou hřídkou pro snadné vyprazdňování pánve; Dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromniklové oceli (AISI 304); Integrovaná baterie pro napouštění studené a teplé vody; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Připojení k optimalizačnímu systému spotřeby energie; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.</p>	1	1200±5% x 900+950 x 850+900	856 000,00	856 000,00	
2	<p>El. sklopná smažicí pánev GN Z11 s elektronickým ovládaním: Max. využitelný objem 90l</p> <p>Vnější rozměry Š x H x V: 1200±5% x 900+950 x 850+900 mm (výška vč. nožiček). Celkový el. příkon: 13+15 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; Zabezpečení: IPX5; Obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Naklápací hřídel pánve na přední straně; Pánev se širokou odtokovou hřídkou pro snadné vyprazdňování pánve; Dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromniklové oceli (AISI 304); Integrovaná baterie pro napouštění studené a teplé vody; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Připojení k optimalizačnímu systému spotřeby energie; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Součástí je speciální vykrývací plocha s pozicí 4 a sloupem</p>	1	1200±5% x 900+950 x 850+900	856 000,00	856 000,00	
3	<p>Parní kotlík 150l nestlopný s kulatým nepřímým vyhříváním duplikátorem s elektronickým ovládaním dotykovým panelem; Stupeň krytí: IPX5; Vnější rozměry Š x H x V: 900 ±5% x 900+950 x 850+900 mm (výška vč. nožiček); Spotřeba páry max. 35kg/hod; Celkový el. příkon: 0,5+1 kW, napětí: 230 V; Kapacita min. 150 l; Provedení: z chromniklové oceli (AISI 304); Opláštění chromniklovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy; Dno kotle z ušlechtilé oceli (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304); Uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromniklové oceli (AISI 304); Přední kryt zařízení z chromniklové oceli AISI 304 o tloušťce min. 2 mm; Všechny vnější šrouby v chromniklové oceli (AISI 304); Hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Funkce: Podpora automatického vaření; Nastavení pro ohřev a fázi mírného varu; režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s displejem pomocí klávesnice; Nastavení rozsahu doby vaření; S napouštěním studené a teplé vody; Automatický režim vaření; Zobrazení chybových kódů; Pojistný ventil; Vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště; Natáčecí vodovodní kohoutek; Odpadní filtr; Manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.</p>	2	900±5% x 900+950 x 850+900	642 000,00	1 284 000,00	
3a	Kotlík parní 150l	1	800x900x850			stavající

Kontrolní rozpočet technologie kuchyně_ nemocnice Příbram_1. varianta

poz	název zařízení	ks	rozměry mm	cena bez DPH/ks	cena celkem	typ zařízení
4	Parní kotel 240 l nesklonpý s hranatým nepřímým vyhříváním duplikátorem s elektronickým ovládáním dotykovým panelem: Stupeň krytí: IPX5; Vnější rozměry Š x H x V: 1350 ±6% x 900±950 x 850±950 mm (výška vč. nožiček); Spotřeba páry max. 44kg/hod; Celkový el. příkon: 0,5-1 kW, napětí: 230 V; Kapacita min. 240 l; Provedení: z chromiklové oceli (AISI 304); Opláštění chromiklovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy; Dno kotle z ušlechtlé oceli (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304); Uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Dvojitá stěna parotěsného víka a pružina víka z chromiklové oceli (AISI 304); Přední kryt zařízení z chromiklové oceli AISI 304 o tloušťce min. 2 mm; Všechny vnitřní šrouby v chromiklové oceli (AISI 304); Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku. Funkce: Podpora automatického vaření; Nastavení pro ohřev a řízení mírného varu; režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Nastavení rozsahu doby vaření; S napouštěním studené a teplé vody; Automatický režim vaření; Zobrazení chybových kódů; Pojistný ventil, vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště; Natačecí vodovodní kohoutek; Odpadní filtr; Manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	1350±5% x 900±950 x 850±900	908 000,00	908 000,00	
4a	Kotel parní 280 l	1	1400x900x850			stávající
	Montáž, doprava a zaškolení obsluhy	1		120 000,00	120 000,00	
	Varný blok kompaktní, propojený vodotěsným a nečistotám odolným bezespárovým zámkovým systémem				4 024 000,00	
	Celkem varný blok cena včetně DPH				4 869 040,00	
	VÝDEJ r. 2022					
1	Třípatrová chlazená vitrina s agregátem, ventilované chlazení, hranaté nebo rádiusové provedení, samoobslužná, ze strany zákazníka klapacky, ze strany obsluhy posuvné dveře s deflektorem, otvor pro vsazení 1110X637mm, výška vany pod desku stolu 450mm, výška vany s podvěšeným agregátem pod desku stolu 745mm.	1	1133 x 685 x 1174	142 250,00	142 250,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
1a	Podestavba pod vitrínu 3 GN . Nerezový podstavec pod přefukovanou vitrínu 3 GN 1/1. Včetně agregátu a panelu pro ovládání vitríny. 2X větrací mřížka pro zaručení správné cirkulace vzduchu. Pravé + levé vsazené čelo. Lze použít jako podestavba pod přefukovanou vanu.	1	1170 x 670 x 900	38 200,00	38 200,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
2	Chlazená vitrina třípatrová , ventilované chlazení, hranaté provedení, samoobslužná, ze strany zákazníka uzavřená plexi klapacími dvířky, ze strany obsluhy posuvné dveře, vana na 4X GN1/1-150 2X skleněná police, LED osvětlení, vč. agregátu	1	1458 x 685 x 1174	152 350,00	152 350,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
2a	Podestavba pod vitrínu 4 GN . Nerezový podstavec pod přefukovanou vitrínu 4 GN 1/1. Včetně agregátu a panelu pro ovládání vitríny. 2X větrací mřížka pro zaručení správné cirkulace vzduchu. Pravé + levé vsazené čelo. Lze použít jako podestavba pod přefukovanou vanu.	1	1470 x 670 x 900	42 450,00	42 450,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
3	Rohový díl mezi vitrínou 3xGN 1/1 a 4x GN1/1	1		47 600,00	47 600,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
4	Vyhřívavý výdejní vozík s otevřeným spodním prostorem dělená vana bez prolisu pro 3x GN1/1-200 celonerezové provedení se spodní polici 4 otočná kolečka, z toho 2 s brzdou připojení flexi šňůrou do zásuvky teplota každé sekce je regulována samostatně bez gastrónádob	3	1225 x 665 x 900	41 850,00	125 550,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
	Chlazený vozík na GN 1/1 • Vana v rádiusovém provedení • 2x pevné kolečko 100 mm • 4x rohový nárazník • Staticky chlazená vana • Vypouštěcí kohout • Ze všech stran zakryté, izolované • Agregát zavěšen pod vanu • Rozsah chlazení +8°C až +15°C • Chladivo R 134a • Příkon 400 W/230 V	1	cca 525x670x900	48 500,00	48 500,00	NEREZOVÁ VÝROBA NA ZAKÁZKU
	Montáž výdej, doprava a zaškolení obsluhy	1		75 000,00	75 000,00	
	Celkem výdej				671 900,00	
	Celkem výdej včetně DPH				812 999,00	
1	BALENÍ STUDENÝCH VEČERÍ A TEPLÝCH JÍDEL r. 2022					
	Balíčka duální dvojitá pro zatavování jídelních misek, včetně misek podle výběru a fólie	1	290x650x220/550	55 820,00	55 820,00	
	• Maximální rozměry vaničky: 265x185 mm					

Kontrolní rozpočet technologie kuchyně_ nemocnice Příbram_1. varianta

poz	název zařízení	ks	rozměry/mm	cena bez DPH/ks	cena celkem	typ zařízení
	• Maximální hloubka vaničky: 150 mm					
	• Maximální rozměry svařovací krycí fólie: Šíře 270 mm / Délka 250 m					
	• Příkon: 800 W					
	• Napětí: 230 V / 50 Hz					
	HRUBÁ PŘÍPRAVA BRAMBOR A ZELENINY r. 2022					
	Škrabka brambor NEREX 40kg/1 dávku	1	pr. 710 v. 990	65 100,00	65 100,00	
	Výkonnost stroje: 450 kg / hod. Hmotnost 1 náplně: 40 kg. Doba 1 pracovního cyklu: 1,5 - 3 min. Stroj pro opracování brambor, kořenové zeleniny a cibule. Vrstvou korundu je pokryt buben, dno a „dvířka“ stroje.					
	Nerez lapač škrubu a slupek	1	pr. 320. v. 380	5 900,00	5 900,00	
	Montáž škrabky, doprava a zaškolení obsluhy	1		4 500,00	4 500,00	
	Podstavce výškové elektricky stavitelný k univerzálnímu stroji Fauna (pro jednotky AE 20H a AE 30H)	1		70 490,00	70 490,00	
	Celkem další potřebné				201 810,00	
	Celkem další potřebné včetně DPH v roce 2022				244 190,10	
	Celkem				6 379 025,00	
	Celkem včetně DPH				7 718 620,25	

