



## SMLOUVA O DODÁNÍ ZBOŽÍ A POSKYTNUTÍ SOUVISEJÍCÍCH SLUŽEB

uzavřená podle ust. § 1746 odst. 2 zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů  
**„Stavební úpravy prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova – gastro“**

číslo smlouvy kupujícího: 2023000279  
číslo smlouvy prodávajícího: ZAK-23014  
číslo veřejné zakázky: 22188

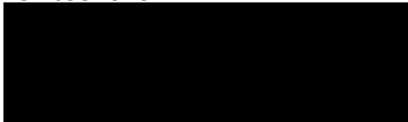
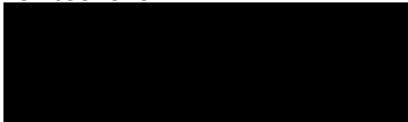
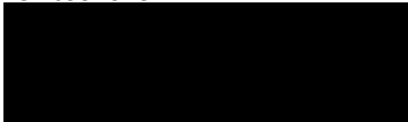
veřejná zakázka malého rozsahu:   
spolufinancováno z ESI fondu:

### I. Smluvní strany

#### 1. Kupující:

název: statutární město České Budějovice  
sídlo: nám. Přemysla Otakara II. 1/1, 370 01 České Budějovice  
zastoupený: doc. Dr. Ing. Dagmar Škodovou Parmovou, primátorkou města  
ve věcech technických: Ing. Jiřím Peržinou  
IČO: 002 44 732  
DIČ: CZ 002 44 732  
bankovní spojení: Česká spořitelna, a.s.  
číslo účtu: 4209522/0800  
kontaktní údaje: tel.: 386 802 217  
e-mail: perzinaj@c-budejovice.cz  
ID: kjgb4yx

#### 2. Proávající:

název: GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.  
sídlo: tř. 28. října 1477/12, 370 01 České Budějovice  
zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Českých Budějovicích oddíl C, vložka 26366  
zastoupený: Jaroslava Bystřická  
ve věcech technických: Jaroslava Bystřická  
IČO: 05513154  
DIČ: CZ05513154  
bankovní spojení:   
číslo účtu:   
kontaktní údaje: 

### II. Předmět plnění

#### Specifikace předmětu plnění:

Předmětem plnění dle této smlouvy je dodávka, montáž, instalace a zprovoznění kuchyňských technologií pro akci označenou jako „Stavební úpravy prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova – gastro“.

Nutné stavební úpravy dotčených prostor budou provedeny v rámci samostatné veřejné zakázky, na kterou veřejná zakázka dle této smlouvy navazuje.

Po dokončení celé stavby, tj. včetně zhotovení stavebních úprav, které budou provedeny samostatnou zakázkou, bude proveden zkušební provoz, v jehož rámci musí být prokázáno dodržení přípustných hodnot mikroklimatických podmínek pro daný typ práce na trvalých pracovištích kuchyně (pracovní místa ve varně, u mytí bílého a u mytí černého nádobí) dle § 2 odst. 1 písm. b) zákona č. 309/2006 Sb., o zajištění dalších podmínek bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a § 41 až § 42 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, ve znění pozdějších předpisů. Rovněž bude zhotovitelem stavebních prací provedeno měření umělého osvětlení v rozsahu provozního měření na trvalých pracovištích kuchyně, které prokáže dodržení normových hodnot umělého osvětlení podle ČSN EN 124 64 –1 Osvětlení pracovních prostorů – v souladu s § 2 odst. 1 písm. b) ve spojení s § 45 odst. 1 nařízení vlády č. 361/2007 Sb., kterým se stanoví podmínky ochrany zdraví při práci, vše ve znění pozdějších předpisů. Po prodávajícím bude v rámci plnění dle této smlouvy při zkušebním provozu a provádění potřebných měření požadována součinnost.

Realizace celé stavby je rozdělena do dvou stavebních objektů:

- SO-01 Stavební úpravy prostoru kuchyně,
- SO-02 Stavební úpravy prostoru jídelny.

Dodávky technologií gastro budou probíhat v rámci stavebního objektu SO-01

#### DŮLEŽITÁ UPOZORNĚNÍ!

- a. Veškeré dodávky a práce prováděné dle této smlouvy musí být důsledně konzultovány a koordinovány se stavebními pracemi, prováděnými samostatnou zakázkou tak, aby byly mezi oběma těmito částmi stavby zachovány potřebné návaznosti a soulad, zajišťující budoucí bezproblémovou funkci všech dodaných kuchyňských zařízení.
- b. Projektová dokumentace pro realizaci stavebních úprav prostoru kuchyně a jídelny ZŠ Nerudova byla zpracována pro 3 stavební objekty, tj. vč. stavebního objektu *SO-03 Stavební úprava rampy*, který byl realizován samostatnou veřejnou zakázkou. Předmětem díla dle této smlouvy jsou pouze dodávky, montáž a instalace technologií gastro v rámci stavebního objektu *SO-01 Stavební úpravy prostoru kuchyně*. Stavební objekty *SO-02 Stavební úpravy prostoru jídelny* a *SO-03 Stavební úprava rampy* nejsou součástí této smlouvy.

Bližší specifikace předmětu plnění je uvedena v zadávací dokumentaci veřejné zakázky, na základě níž byla tato smlouva uzavřena (dále též jen „zadávací dokumentace“).

součástí předmětu plnění    zboží     služby

dodávka vymezena projektovou dokumentací    ano     ne

Název projektové dokumentace:    Stavební úpravy prostoru kuchyně, jídelny v objektu ZŠ Nerudova, včetně výměny zařízení kuchyně s návazností na nové instalace VZT a stavební úprava rampy

Projektant:    INPROPO, s.r.o.

Vyhotovení projektové dokumentace:    09/2022

#### Místo plnění

Kuchyně v areálu Základní školy Nerudova, Nerudova 810/9, České Budějovice, katastrální území České Budějovice 3, číslo pozemku 2514.

#### Zvláštní povaha předmětu plnění:

ano     ne

dotčeno:

vodohospodářské dílo

školské zařízení

### III. Doba plnění

1. Kupující předá pracoviště prodávajícímu: do 10 kalendářních dnů ode dne účinnosti této smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany jinak.
2. Prodávající je povinen zahájit provádění dodávky: dnem předání pracoviště, nedohodnou-li se smluvní strany jinak.
3. Prodávající je povinen ukončit práce na dodávce: do 30 kalendářních dnů ode dne zahájení provádění dodávky.
4. Prodávající je povinen provést dodávku: do 30 kalendářních dnů ode dne ukončení prací na dodávce.
5. Prodávající je povinen vyklidit pracoviště: do 3 kalendářních dnů ode dne provedení dodávky, či ukončení prací na dodávce v případě, že dojde k ukončení závazku jinak než jeho splněním.

### IV. Nabídková cena dodávky

1. Nabídková cena dodávky činí **6.851.447,- Kč bez DPH**.  
(slovy: šest miliónů osm set padesát jeden tisíc čtyři sta čtyřicet sedm korun českých)
2. K ceně ujednané touto smlouvou bude připočtena DPH ve výši stanovené platnými a účinnými právními předpisy ke dni uskutečnění zdanitelného plnění. To neplatí, pokud prodávající není plátcem DPH, přičemž pro případ, že by se prodávající stal plátcem DPH po uzavření této smlouvy, ujednávají smluvní strany, že shora uvedená cena bez DPH se považuje za cenu včetně příslušné sazby DPH a případné připočtení DPH jde k tíži prodávajícího. Možnost změny ceny dodávky podle jiných ustanovení této smlouvy tím není dotčena.

### V. Podmínky provádění dodávky

1. Nutná součinnost více dodavatelů ano  ne
2. Pozastávka dle čl. VI podčl. C VOP  
ano  ne
3. Záruční doba odchylná od čl. XIII podčl. C VOP  
ano  ne
4. Komplexní vyzkoušení dle čl. XV podčl. B VOP  
ano  ne
5. Zkušební provoz dle čl. XV podčl. C VOP  
ano  ne   
délka zkušebního provozu: max. 6 měsíců
6. Zaregulování technologického celku dle čl. XV podčl. D VOP  
ano  ne
7. Pojištění dle čl. XIX podčl. B VOP  
ano  ne   
výše pojištění: 3.000.000,- Kč  
výše spoluúčasti zhotovitele: max. 5%
8. Stavebně montážní pojištění dle čl. XIX podčl. C VOP  
ano  ne

9. Prodávající je, mimo jiné, povinen úzce spolupracovat též se zpracovatelem příslušné PD, resp. osobou vykonávající autorský dozor, a to tak, aby byla chráněna práva zpracovatele PD.
10. Prodávající je povinen účastnit se kontrolních dnů stavby „Stavební úpravy prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova – stavba“, na které bude pozván.
11. Prodávající se zavazuje, že k provedení dodávky nepoužije materiály a produkty, které nemají požadovanou certifikaci či předepsaný průvodní doklad, je-li to pro jejich použití nezbytné podle příslušných předpisů.

## **VI. Ujednání odlišná od všeobecných obchodních podmínek**

1. Odst. 5 čl. IX podčl. B VOP se doplňuje o větu:  
„O provedeném vzorkování bude sepsán vzorkovací protokol, a to i v případě opakovaného předložení vzorků.“
2. V čl. XI podčl. C VOP se za odst. 14 vkládá nový odst. 15, který zní:  
„V zájmu jistoty smluvní strany souhlasně prohlašují, že dopady pandemie onemocnění COVID-19 a ozbrojeného konfliktu na Ukrajině zejména, ale nikoli výlučně, do oblasti stavebnictví, pohonných hmot, energetiky a národního hospodářství České republiky (inflace) nepředstavují okolnosti vyšší moci.“
3. V čl. XIV podčl. C VOP se mění znění odst. 12. Čl. XIV podčl. C odst. 12 VOP nově zní:  
„Kupující je oprávněn SOD ukončit výpovědí s týdenní výpovědní dobou oznámením takové výpovědi prodávajícímu. Výpověď nabude účinnosti dnem doručení oznámení prodávajícímu. Kupující není oprávněn tuto smlouvu vypovědět jen z důvodu, aby dodávku provedl sám nebo nechal dodávku provést jiným dodavatelem, ledaže prodávající řádně a včas neplní své povinnosti dané mu SOD nebo těmito všeobecnými obchodními podmínkami, nebo pokud bude kupujícím prokazatelně rozhodnuto o upuštění od realizace dodávky, nebo pokud nedojde k výběru zhotovitelů a dodavatelů na všechny veřejné zakázky související se stavebními úpravami prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova v Českých Budějovicích. Veřejnou zakázkou související se stavebními úpravami prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova v Českých Budějovicích není veřejná zakázka č. 22074 s názvem „*Stavební úpravy ocelové rampy v prostoru ZŠ Nerudova*“, ani veřejné zakázky na služby, související se s veřejnou zakázkou č. 22074.“
4. V čl. XVIII podčl. B VOP se za odst. 9 vkládá nový odst. 9a, který zní:  
„V případě, kdy zhotovitel nesplní jakoukoli povinnost danou mu čl. VII. SOD, je zhotovitel povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,2 % z nabídkové ceny díla bez DPH za každé jednotlivé porušení povinnosti a každý započatý den prodlení.“
5. V čl. XVIII podčl. B VOP se za odst. 9a vkládá nový odst. 9b, který zní:  
„V případě, kdy zhotovitel nesplní jakoukoli povinnost danou mu čl. VIII. SOD, je zhotovitel povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti a každý započatý den prodlení.“

## **VII. Principy odpovědného veřejného zadávání**

1. Kupující je přesvědčen, že jednotliví účastníci dodavatelského řetězce realizujícího plnění dle této smlouvy mají právo na férové platební podmínky a řádné a včasné placení jejich pohledávek vzniklých v souvislosti s řádným plněním jejich povinností, a má zájem na řádném dodržování pracovních předpisů a předpisů týkajících se zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci. Dále má kupující zájem na snížení negativních dopadů provádění díla na životní prostředí. Za tímto účelem kupující požaduje splnění následujících podmínek ze strany prodávajícího.
2. Prodávající je povinen stanovit v rámci smluvních vztahů se svými poddodavateli podílejícími se na provádění díla dle této smlouvy dobu splatnosti faktur stejnou nebo kratší, než je stanovena dle této

- smlouvy, včetně zavázání těchto poddodavatelů, aby tak učinili i vůči svým dalším poddodavatelům v rámci celého dodavatelského řetězce podílejícího se na provádění díla dle této smlouvy.
3. Kupující je oprávněn vyžádat si od prodávajícího prokázání splnění jeho povinnosti dle odst. 2 tohoto článku. Prodávající je povinen kupujícímu prokázat splnění jeho povinnosti dle odst. 2 tohoto článku do pěti (5) pracovních dnů od prokazatelného doručení výzvy kupujícího.
  4. Prodávající se zavazuje zajistit dodržování pracovněprávních předpisů, zejména zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů (se zvláštním zřetelem na regulaci odměňování, pracovní doby, doby odpočinku apod.), zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů (se zvláštním zřetelem na regulaci zaměstnávání cizinců), a to vůči všem osobám, které se na plnění zakázky podílejí a bez ohledu na to, zda jsou práce na předmětu plnění prováděny bezprostředně prodávajícím nebo jeho poddodavatelem. Prodávající se zavazuje zajistit dodržování veškerých právních a ostatních předpisů k zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci.
  5. Vzhledem k povaze plnění dle této smlouvy požaduje kupující splnění následujících podmínek.
    - a. Prodávající je povinen před zahájením realizace dodávky dle této smlouvy předložit kupujícímu čestné prohlášení, v němž uvede, zda, kdy a za jakých podmínek byli zaměstnanci podílející se na provádění dodávky proškoleni z problematiky BOZP a že jsou vybaveni osobními ochrannými pracovními prostředky dle účinné legislativy. Prodávající bere na vědomí, že tato prohlášení je kupující oprávněn poskytnout příslušným orgánům veřejné moci.
    - b. Kupující je oprávněn průběžně kontrolovat dodržování povinností prodávajícího dle odst. 4 a 5 tohoto článku, přičemž prodávající je povinen tuto kontrolu umožnit, strpět a poskytnout kupujícímu veškerou nezbytnou součinnost.
    - c. Prodávající je povinen oznámit kupujícímu, že vůči němu či jeho poddodavateli bylo orgánem veřejné moci ČR zahájeno řízení pro porušení právních předpisů, jichž se dotýká ujednání v odst. 4 tohoto článku, k němuž došlo při plnění této smlouvy nebo v souvislosti s ním, a to nejpozději do 10 dnů ode dne doručení oznámení o zahájení řízení.
  6. Prodávající se zavazuje postupovat v rámci provádění díla tak, aby nedocházelo k nadměrnému zatěžování životního prostředí, a tam, kde to bude možné a vhodné zajistit zejména vhodné postupy pro redukcí množství odpadů a používání rozložitelných či opětovně použitelných obalů.
  7. Prodávající je povinen postupovat tak, aby všechny činnosti v rámci provádění dodávky byly v souladu s technickými pokyny k uplatňování zásady „významně nepoškozovat“ („do no significant harm“, viz Oznámení Komise Technické pokyny k uplatňování zásady „významně nepoškozovat“ podle nařízení o Nástroji pro oživení a odolnost 2021/C 58/01). Prodávající je zejména povinen přijmout opatření zahrnutá v této smlouvě nebo příslušné projektové dokumentace týkající se zmírňování změny klimatu, adaptace na změnu klimatu, udržitelného využívání a ochrany vodních a mořských zdrojů, přechodu na cirkulární ekonomiku, prevence a kontroly znečištění a ochrany a obnovy biodiverzity a ekosystémů.

### **VIII. Další povinnosti prodávajícího**

1. Zhotovitel podpisem této smlouvy prohlašuje, že:
  - a. on ani kterýkoli z jeho poddodavatelů či jiných osob dle § 83 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, který se bude podílet na plnění této smlouvy v rozsahu více než 10 % nabídkové ceny,
    - i. není ruským státním příslušníkem, fyzickou či právnickou osobou nebo subjektem či orgánem se sídlem v Rusku,
    - ii. není z více než 50 % přímo či nepřímo vlastněn některým ze subjektů uvedených v písmenu i) výše, ani

- iii. nejedná jménem nebo na pokyn některého ze subjektů uvedených v písmenu i) nebo ii) výše;
  - b. není osobou uvedenou v sankčním seznamu v příloze nařízení Rady (EU) č. 269/2014 ze dne 17. března 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem narušujícím nebo ohrožujícím územní celistvost, svrchovanost a nezávislost Ukrajiny (ve znění pozdějších aktualizací), nařízení Rady (EU) č. 208/2014 ze dne 5. března 2014 o omezujících opatřeních vůči některým osobám, subjektům a orgánům vzhledem k situaci na Ukrajině (ve znění pozdějších aktualizací) nebo nařízení Rady (ES) č. 765/2006 ze dne 18. května 2006 o omezujících opatřeních vůči prezidentu Lukašenkovi a některým představitelům Běloruska (ve znění pozdějších aktualizací).
  - c. žádné finanční prostředky, které obdrží za plnění veřejné zakázky, přímo ani nepřímo nezpřístupní fyzickým nebo právnickým osobám, subjektům či orgánům s nimi spojeným nebo v jejich prospěch uvedeným v sankčním seznamu v příloze nařízení Rady (EU) č. 269/2014 ze dne 17. března 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem narušujícím nebo ohrožujícím územní celistvost, svrchovanost a nezávislost Ukrajiny (ve znění pozdějších aktualizací), nařízení Rady (EU) č. 208/2014 ze dne 5. března 2014 o omezujících opatřeních vůči některým osobám, subjektům a orgánům vzhledem k situaci na Ukrajině (ve znění pozdějších aktualizací) nebo nařízení Rady (ES) č. 765/2006 ze dne 18. května 2006 o omezujících opatřeních vůči prezidentu Lukašenkovi a některým představitelům Běloruska (ve znění pozdějších aktualizací).
2. Zhotovitel je povinen zajistit, že výše uvedená prohlášení budou platná po celou dobu trvání této smlouvy, a to jak u sebe, tak u svých poddávatelů.
  3. V případě, kdy se jakékoli výše uvedené prohlášení ukáže jako neplatné, bez ohledu na to, zda k tomu došlo před nebo v průběhu plnění smlouvy, je objednatel oprávněn od této smlouvy odstoupit. Zároveň je tato povinnost zajištěna smluvní pokoutou.

## **IX. Závěrečná ustanovení**

1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami. Účinnosti tato smlouva nabývá dnem uveřejnění v registru smluv postupem dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů, ledaže smlouva nepodléhá zveřejnění v registru smluv, v takovém případě smlouva nabývá účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.
2. Tato smlouva je smluvními stranami uzavírána v podobě vyžadované příslušnými právními předpisy.
3. Součástí závazku vyplývajícího z této smlouvy jsou všeobecné obchodní podmínky objednatele verze III/01/2018 (v této smlouvě též jen „VOP“), které byly součástí zadávací dokumentace a jsou veřejně přístupné na oficiálních webových stránkách statutárního města České Budějovice na adrese <http://www.c-budejovice.cz/verejne-zakazky>. Smluvní strany tímto prohlašují, že se s obsahem všeobecných obchodních podmínek dle předchozí věty seznámily.
4. Smluvní strany prohlašují, že tuto smlouvu uzavřely dle své pravé a svobodné vůle, vážně a srozumitelně, nikoliv v tísní a za nápadně nevýhodných podmínek.
5. Nedílnou součástí této smlouvy je příloha č. 1 – Položkový rozpočet.
6. Uzavření této smlouvy bylo v souladu se zákonem č. 128/2000 Sb., o obcích (obecní zřízení), ve znění pozdějších předpisů, schváleno usnesením rady města ze dne 27. 2. 2023, č. 229/2023.

V Českých Budějovicích

---

doc. Dr. Ing. Dagmar Škodová Parmová  
statutární město České Budějovice

V Českých Budějovicích

---

Jaroslava Bystrická  
jednatelka společnosti

# Příloha 1

## REKAPITULACE STAVBY

Kód: 20220915-2  
Stavba: aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

KSO:  
Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

CC-CZ:  
Datum:

Zadavatel: Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. C.1,2

IČ:  
DIČ:

Zhotovitel: GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. 28. října 1477/12 370 01 České Budějovice

IČ: 5513154  
DIČ: CZ 05513154

Projektant:  
INPROPO, s.r.o. Okružní 237, 373 61 Hrdějovice

IČ:  
DIČ:

Zpracovatel:

IČ:  
DIČ:

### Poznámka:

Jsou-li ve výkazu výměr uvedeny odkazy na výrobce, obchodní názvy nebo specifické označení výrobků, jsou tyto odkazy informativní a zadavatel umožňuje použití jiných, avšak kvalitativně, technicky a esteticky stejných nebo lepších řešení.

Soupis prací je sestaven s využitím Cenové soustavy ÚRS. Položky, které pochází z této cenové soustavy, jsou ve sloupci 'Cenová soustava' označeny popisem 'CS ÚRS' a úrovní příslušného kalendářního pololetí. Veškeré další informace vymezující popis a podmínky použití těchto položek z Cenové soustavy, které nejsou uvedeny přímo v soupisu prací, jsou neomezeně dále k dispozici na [www.cs-urs.cz](http://www.cs-urs.cz), sekce Cenové a technické podmínky.

Viz Technická zpráva a projektová dokumentace stavby.

<b>Cena bez DPH</b>			<b>6 851 447,00</b>
DPH základní	Sazba daně 21,00%	Základ daně <b>6 851 447,00</b>	Výše daně <b>1 438 803,87</b>
snížená	15,00%	<b>0,00</b>	<b>0,00</b>
<b>Cena s DPH v CZK</b>			<b>8 290 250,87</b>

Projektant

Zpracovatel

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

Objednavatel

Zhotovitel

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.  
tř. 28. října 1477/12  
370 01 České Budějovice

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

## REKAPITULACE OBJEKTŮ STAVBY A SOUPISŮ PRACÍ

Kód: 20220915-2

**Stavba:** aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

Datum:

Zadavatel: Statutární město České Budejovice, náměstí Přemysla Otakara II. (

Projektant:

INPROPO, s.r.o. Okružní  
237, 373 61 Hrdějovice

Zhotovitel: GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.

Zpracovatel:

Kód	Popis	Cena bez DPH [CZK]	Cena s DPH [CZK]
<b>Náklady z rozpočtů</b>		<b>6 851 447,00</b>	<b>8 290 250,87</b>
SO - 00	Vedlejší Rozpočtové Náklady ( VRN ) GASTRO - kompletně	15 000,00	18 150,00
SO - 10	GASTRO - kompletně	6 836 447,00	8 272 100,87



# KRYCÍ LIST SOUPISU PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 00 - Vedlejší Rozpočtové Náklady ( VRN ) GASTRO - kompletně**

KSO:

Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

CC-CZ:

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

IČ:

DIČ:

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. 28. října 1477/12, 370 01 České Budějovice

IČ:

5513154

DIČ:

CZ 05513154

Projektant:

INPROPO, s.r.o. Okružní 237, 373 61 Hrdějovice

IČ:

DIČ:

Zpracovatel:

IČ:

DIČ:

Poznámka:

Jsou-li ve výkazu výměr uvedeny odkazy na výrobce, obchodní názvy nebo specifické označení výrobků, jsou tyto odkazy informativní a zadavatel umožňuje použití jiných, avšak kvalitativně, technicky a esteticky stejných nebo lepších řešení. Soupis prací je sestaven s využitím Cenové soustavy ÚRS. Položky, které pochází z této cenové soustavy, jsou ve sloupci 'Cenová soustava' označeny popisem 'CS ÚRS' a úrovní příslušného kalendářního pololetí. Veškeré další informace vymezující popis a podmínky použití těchto položek z Cenové soustavy, které nejsou uvedeny přímo v soupisu prací, jsou neomezeně dalkově k dispozici na [www.cs-urs.cz](http://www.cs-urs.cz), sekce Cenové a technické podmínky. Viz Technická zpráva a projektová dokumentace stavby.

**Cena bez DPH**

**15 000,00**

	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
DPH základní	15 000,00	21,00%	3 150,00
DPH snížená	0,00	15,00%	0,00

**Cena s DPH**

**v CZK**

**18 150,00**

**Projektant**

**Zpracovatel**

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

**Objednavatel**

**Zhotovitel**

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.  
tř. 28. října 1477/12  
37001 České Budějovice

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

# REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 00 - Vedlejší Rozpočtové Náklady ( VRN ) GASTRO - kompletně**

Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budejovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

Projektant:

INPROPO, s.r.o.  
Okružní 237, 373 61  
Hrdějovice

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.

Zpracovatel:

Kód dílu - Popis

Cena celkem [CZK]

## Náklady ze soupisu prací

**15 000,00**

VRN - Vedlejší rozpočtové náklady

15 000,00

VRN1 - Průzkumné, geodetické a projektové práce

1 200,00

VRN3 - Zařízení staveniště

500,00

VRN4 - Inženýrská činnost

3 100,00

VRN6 - Územní vlivy

100,00

VRN9 - Ostatní náklady

10 100,00

# SOUPIS PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 00 - Vedlejší Rozpočtové Náklady ( VRN ) GASTRO - kompletně**

Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

Projektant:

INPROPO, s.r.o.  
Okružní 237, 373 61  
Hrdějovice

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.

Zpracovatel:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------

## Náklady soupisu celkem

**15 000,00**

D	VRN		Vedlejší rozpočtové náklady				15 000,00
D	VRN1		Průzkumné, geodetické a projektové práce				1 200,00
1	K	013002000	Projektové a průzkumné práce	kpl	1,000	700,00	700,00
			<i>Poznámka k položce: např : dílnské dokumentace, úpravy v projektu, dokumentace skutečného provedení, atd. ....</i>				
P							
2	K	013255000	Realizační dokumentace stavby, včetně profesních částí pro gastrotechnologii	kpl	1,000	500,00	500,00
D	VRN3		Zařízení staveniště				500,00
3	K	030001000	Zařízení staveniště	kpl	1,000	500,00	500,00
D	VRN4		Inženýrská činnost				3 100,00
4	K	043002000	Zkoušky a ostatní měření	kpl	1,000	100,00	100,00
5	K	045002000	Kompletační a koordinační činnost, zahrnující mimo jiné přemístění, očištění a zpětnou montáž stávajících komponent ( gastrozařízení )	kpl	1,000	3 000,00	3 000,00
D	VRN6		Územní vlivy				100,00
6	K	065002000	Mimostaveništní doprava materiálů	kpl	1,000	100,00	100,00
D	VRN9		Ostatní náklady				10 100,00
7	K	09000100112	Průběžný úklid, úklid vnitřní komunikace a chodníku při dopravě a skládání materiálu	kpl	1,000	100,00	100,00
8	K	0900010012	Generální finální úklid prostor včetně mytí podlah, oken, dveří, zárubní, obkladů, zařizovacích předmětů a svítidel	kpl	1,000	10 000,00	10 000,00

# KRYCÍ LIST SOUPISU PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 10 - GASTRO - kompletně**

KSO:

Místo: ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

CC-CZ:

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

IČ:

DIČ:

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. 28. října 1477/12, 37001 České Budějovice

IČ:

5513154

DIČ:

CZ 05513154

Projektant:

INPROPO, s.r.o. Okružní 237, 373 61 Hrdějovice

IČ:

DIČ:

Zpracovatel:

IČ:

DIČ:

Poznámka:

Jsou-li ve výkazu výměr uvedeny odkazy na výrobce, obchodní názvy nebo specifické označení výrobků, jsou tyto odkazy informativní a zadavatel umožňuje použití jiných, avšak kvalitativně, technicky a esteticky stejných nebo lepších řešení. Soupis prací je sestaven s využitím Cenové soustavy ÚRS. Položky, které pochází z této cenové soustavy, jsou ve sloupci 'Cenová soustava' označeny popisem 'CS ÚRS' a úrovní příslušného kalendářního pololetí. Veškeré další informace vymežující popis a podmínky použití těchto položek z Cenové soustavy, které nejsou uvedeny přímo v soupisu prací, jsou neomezeně dále k dispozici na [www.cs-urs.cz](http://www.cs-urs.cz), sekce Cenové a technické podmínky. Viz Technická zpráva a projektová dokumentace stavby.

**Cena bez DPH**

**6 836 447,00**

	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
DPH základní	6 836 447,00	21,00%	1 435 653,87
DPH snížená	0,00	15,00%	0,00

**Cena s DPH**

**v CZK**

**8 272 100,87**

**Projektant**

**Zpracovatel**

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

**Objednavatel**

**Zhotovitel**

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.  
tř. 28. října 1477/12  
37001 České Budějovice

Datum a podpis:

Razítko

Datum a podpis:

Razítko

# REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 10 - GASTRO - kompletně**

Místo:

ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budejovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

Projektant:

INPROPO, s.r.o.  
Okružní 237, 373 61  
Hrdějovice

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. 28. října 1477/12, 37001 Č. Zpracovatel:

Kód dílu - Popis

Cena celkem [CZK]

## Náklady ze soupisu prací

**6 836 447,00**

D1 - 9. - VARNA A VÝDEJ

4 194 480,00

D2 - 10. - UMÝVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ

1 089 553,00

D3 - 10A. - UMÝVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ II.

456 600,00

D4 - 11. - UMÝVÁRNA PROVOZNÍHO NÁDOBÍ

532 770,00

D5 - 12. - JÍDELNA

350 664,00

D6 - VENKOVNÍ ŽALUZIE:

212 380,00

D7 - OSTATNÍ:

72 380,00

# SOUPIS PRACÍ

Stavba:

aktualizace-STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY - GASTRO

Objekt:

**SO - 10 - GASTRO - kompletně**

Místo:

ZŠ NERUDOVA 9 - Č. BUDĚJOVICE

Datum:

Zadavatel:

Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2

Projektant:

INPROPO, s.r.o.  
Okružní 237, 373 61  
Hrdějovice

Zhotovitel:

GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. 28. října 1477/12, 37001 Č. Zpracovatel:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
----	-----	-----	-------	----	----------	--------------	-------------------

## Náklady soupisu celkem

**6 836 447,00**

D D1 9. - VARNA A VÝDEJ 4 194 480,00

1	K	Pol181	El. Konvektomat, 20xGN1/1, 40xGN1/2, bojlerový vývin páry	ks	2,000	490 261,00	980 522,00
	P	oz. 901	<i>Poznámka k položce: - kapacita 20x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2 - min. 9 provozních režimů: pečení velkých a malých kusů masa, drůbež, ryby, přílohy, bramborové pokrmy, vaječné pokrmy, pečivo, finishing - 3 provozními režimy: pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C; - výběr z vlastní kuchařky - automatický udržovací program - barevný TFT displej 10,1", dotykový s piktogramy - držák sondy, komunikace v ČJ, - měření teploty jádra - senzor s min. 6-ti cidly - automatické mytí a odvápnění komory a boileru, - automatická detekce stupně zavápnění a úrovně mytí, - není zapotřebí změkčovač vody - boilerový vyvíječ páry, dvojitě čelní sklo, - halog. osvětlení, samonavíjecí hadice se sprchou - volba času startu, regulace a kontrola vlhkosti - vlastní programy, min. 1200 programů až s 12 kroky, textové zadávání - časové nastavení jednotlivých vsunů - integrovaný systém na odlučování tuku - systém analýzy servisních zásahů - integrovaná brzda ventilátoru, min. 5 rychlostí ventilátoru, taktování ventilátoru - přídavné funkce: min. superychlé ochlazení var. prostoru, přivlhčování od 30-260°C, 1/2 příkon el.en., Delta-T, HACCP uložení, USB připojení - konvektomat dle DIN 18866 (v ručním režimu) - vnitřní a vnější plášť nerez DIN 1.4301 - základní sada čistících a oplachových tablet - závážecí vozík v ceně stroje - certifikát pro provoz bez dozoru - noční provoz - příkon (400 V) : 34,1 kW 877x913x1872</i>				
2	K	Pol182	Nerez závážecí vozík pro konvektomat	ks	2,000	38 393,00	76 786,00
	P	oz. 902	<i>Poznámka k položce: - stojanové vozíky z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejpřísnějším nárokům na jakost a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům - malá zásuvná výška max. 1,60 metru umožňuje rychlé a ergonomické plnění a vyprazdňování. Nejjednodušší přepravy jídel se dosahuje díky obzvláště velkým a hygienickým tandemovým kolečkům s klidným chodem - kapacita 20x GN 1/1 - 4x kolečko, z toho 2x otočné, madlo</i>				
3	K	Pol183	Podlahová vpust' konvektomaty - DODÁVKA STABY	ks	4,000	0,00	
	P	oz. 917	<i>Poznámka k položce: 150x150</i>				
4	K	Pol186	Cívka s hadicí a tlakovou pistolí	ks	2,000	3 657,00	7 314,00
	P	oz. 907	<i>Poznámka k položce: - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice</i>				
5	K	Pol187	Nerezové umyvadlo	ks	1,000	4 581,00	4 581,00
	P	oz. 908	<i>Poznámka k položce: - celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody 470x370x225</i>				
6	K	Pol188	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.	ks	1,000	2 302,00	2 302,00
	P	oz.909	<i>Poznámka k položce: -pojízdné provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů</i>				
7	K	Pol189	Zásobník na mýdlo a papírové ručníky - DODÁVKA PROVOZOVATEL	ks	2,000	0,00	0,00
	P	oz. 910	<i>Poznámka k položce: x x x x</i>				
8	K	Pol191	Nerez vestavná podávací šachta na koše 500x500 mm	ks	2,000	11 935,00	23 870,00
	P	oz.912	<i>Poznámka k položce: - konstrukce je vyrobena z chromniklové oceli 18/10 - zvedací plošina umožňuje plynulý pohyb pomocí tažných pružin, které zajišťují udržování konstantní výškové úrovně vloženého koše - podávací šachta samostatná, je určena k podávání košů. - kapacita: 6 košů - rozměr otvoru pro vestavbu (mm): 595x595 615x615x685</i>				
9	K	Pol192	Nerez výdejní vykrývací stěna	ks	2,000	22 814,00	45 628,00
	P	oz. 913	<i>Poznámka k položce: - deska nerez - bez lemů - příprava na kotvení pojezdové dráhy - ve výdejní čisti snímatelné oplechování - 3x zásuka 230V - příprava pro kotvení galerie pozice 914. - interiérový obklad lamino - provedení na nohách s nerez navakávacím soklem 1815x350x900</i>				
10	K	Pol193	Skleněná hyg. galerie nad vykrávací stěny	ks	3,000	14 103,00	42 309,00
	P	oz. 914	<i>Poznámka k položce: - kotveno do výdejní vykrávací stěny pozice 913. - provedení "L" s plným čelním a vrchním kaleným sklem - spoj skel s mezerou pro odvod páry zabraňující rošení a kondenzaci cca 1200x300x350</i>				

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
11	K	Pol194	Výdejní vozík GN 3/1 se spodní policí a ovládáním a madlem na delší straně	ks	2,000	24 101,00	48 202,00
	P	oz. 915	<i>Poznámka k položce:</i> - jídelní výdejní vozík vyrobený z chromniklové oceli 18/10 - ovládání vozíku na dlouhé straně - boční jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob 1/1 gastronomy, popř. menších - hloubka GN může být až 200 mm - každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90 °C - napájení vozíku je 230 V~50 Hz - přívod je zajištěn točeným kabelem o max. dosahu 2 m - počet vyhřívacích lázní: 3 - příkon (kW): 2,1 - kolečka: 4 otočná pr. 125 mm, z toho 2 s brzdou 1160x705x900				
12	K	Pol195	Nerez vyhřívávací vozík na talíře - dvoutubusový	ks	4,000	19 558,00	78 232,00
	P	oz. 916	<i>Poznámka k položce:</i> - příkon (230 V): cca 1 kW - 4x kolečko, 2x otočné - bezpečnou manipulaci vozíku zajišťují čtyři gumové nárazníkové rohy a spolu s púdorysně přesazeným madlem chrání vozík a ovládací prvky proti neúmyslnému poškození - rovnoměrné rozložení teploty zajišťují u dvoutubusového provedení dvě topné spirály a tři u dvoutubusového provedení - činnost ohřevu je možné regulovat pomocí manuálního termostatu. Plášť vozíku je izolován. - jednotlivé šachty jsou kryty průhledným poklopem - elektrický přívod je řešen pomocí krouceného elektrokabelu dovolující jeho protažení se zvýšenou dlouhodobou odolností proti vytahání. 430x570x900				
13	K	Pol200	Napouštěcí baterie 1/2" - stolní	ks	1,000	2 194,00	2 194,00
	P	oz. 921	<i>Poznámka k položce:</i> - otočné rameno - otočné napouštěcí ramínko 250 mm - výška 550 mm x 1/2"				
14	K	Pol201	Zásobník na horké nápoje, 20 litrů	ks	2,000	2 695,00	5 390,00
	P	oz. 922	<i>Poznámka k položce:</i> - pevná udržovací teplota 60, 80, 100°C - izolace pláště - hladinoměr - výpustný kohout - odnímatelná odkapová miska - varné těleso na dně nádoby - plastové madlo - příkon (230V): 2,5 kW 295x600				
15	K	Pol202	Nápojový automat - DODÁVKA PROVOZOVATELE	ks	1,000	0,00	
	P	oz. 923	<i>Poznámka k položce:</i> - příkon (230 V): cca 1 kW x x x				
16	K	Pol203	Výdejový pulst na zákusky a sláty	ks	2,000	10 560,00	21 120,00
		oz. 924	dle výrobce				
18	K	Pol206	Nerez stůl se spodní policí a zásuvkovým blokem	ks	1,000	23 760,00	23 760,00
	P	OZ. 927	<i>Poznámka k položce:</i> - vpravo zásuvkový blok, 3x zásuvka, nerez kolejnice - spodní police - levý bok plný - 1x roh desky R25 - zadní lem - provedení na nohách 1910x700x900				
19	K	Pol207	Regál nerez 4x roštová police	ks	1,000	14 256,00	14 256,00
	P	OZ. 928	<i>Poznámka k položce:</i> - 4x pevná roštová police - provedení na nohách 1000x700x1600				
20	K	Pol208	Nerez police dvouetážová	ks	2,000	5 775,00	11 550,00
	P	OZ. 929	<i>Poznámka k položce:</i> - 2x nerez plná police - přestavitelné provedení 1910x300x700				
21	K	Pol209	Nerez stůl se spodní policí, košem a umyvadlem	ks	1,000	22 440,00	22 440,00
	P	OZ. 930	<i>Poznámka k položce:</i> - 1x spodní police - vpravo výsuvný koš, nerez kolejnice, klapačka - nad košem umyvadlo 300x240 - otvor na baterii vč podlepu - lokální prolis kolem umyvadla - 2x roh desky R25 - levý bok plný - zadní lem v=50 mm - provedení na nohách 2350x700x900				
22	K	Pol210	Stojánková páková směšovací baterie pro dřez a umydlo na ruce	ks	1,000	1 694,00	1 694,00
	P	OZ. 931	<i>Poznámka k položce:</i> x x Kludi Neo				
23	K	Pol211	Elektricko bateriový zdvižný vozík	ks	1,000	53 438,00	53 438,00
	P	OZ. 933	<i>Poznámka k položce:</i> - hygienická kolečka s aretací - dotykové ovládání - hmotnost 55 kg - nosnost 40 kg - snadná manipulace při vyprazdňování pánve - bezpečnostní rukojeť - bezpečnostní aretace napájecího kabelu - snadné vyjmutí GN 600x780x990				
24	K	Pol212	Filtrační olejový vozík	ks	1,000	80 157,00	80 157,00
	P	OZ. 934	<i>Poznámka k položce:</i> - plnění, filtrování a hygienické uchování oleje - předeštev pro rozpuštění ztuženého tuku - bezpečné filtrování oleje o maximální teplotě 200 stupňů - vyjimatelný a omyvatelný filtr - bezpečnostní aretace napájecího kabelu - bezpečnostní rukojeť - hygienická kolečka s aretací - otočné napouštěcí rameno - rozměr 625x625x1150 mm - hmotnost 65 kg - kapacita 50 l 625x625x1150 JIPA				
25	K	Pol213	Manipulační vozík k MF pánvím	ks	1,000	29 106,00	29 106,00
	P	OZ. 935	<i>Poznámka k položce:</i> - varné a fritovací koše - hygienická kolečka s aretací - vyjimatelná odkapová vana pro snadnou údržbu - bezpečná manipulace - rozměr 600x860x1600 mm - hmotnost 25 kg - kapacita 6 košů 600x860x1600				

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
26	K	Pol216	Elektrická multifunkční pánev s míchadlem	ks	1,000	904 964,00	904 964,00
	P	OZ. 938	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Min. obsah 180 litru.</li> <li>- dokáže nahradit:</li> <li>- v teplotách od 30 do 110°C varný kotel (omáčky, polévky apod.),</li> <li>- v teplotách od 30 do 200°C pečící pánev (základy, masa, minutkové guláše, soté apod.).</li> <li>- maximální využití přístroj najde jako kotel, pánev, nebo kombinace kotel – pánev.</li> <li>- pánev je zhotovena z 12 mm nerezové oceli (AISI304).</li> <li>- vnější plášť je zhotoven z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304).</li> <li>- nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli.</li> <li>- elektricky ovládané plynulé sklápění s blokáci při zavřeném víku,</li> <li>- topné těleso „Incoloy-800“,</li> <li>- regulace teploty pomocí tepelného čidla umístěných přímo pod páneví,</li> <li>- snímání teploty vařených produktů tepelným čidlem v prostoru pánve,</li> <li>- která zajišťují rychlou reakci topného tělesa,</li> <li>- vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči,</li> <li>- integrované ramínko pro plnění pánve vodou s kontrolou polohy,</li> <li>- vestavěné a vyjímatelné tříramenné míchadlo s teflonovými stěrkami,</li> <li>- nezávislý chod míchadla na ohřevu pánve,</li> <li>- kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ.</li> <li>- základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními</li> <li>- auto-diagnostika závad,</li> <li>- zvukové upozornění při špatně zvoleném postupu obsluhy,</li> <li>- výstup pro snímání hodnot HACCP.</li> <li>- dvouřádkový podsvícený display pro kontrolu nastavení:</li> <li>- teploty od 20°C do 220°C</li> <li>- času varného procesu</li> <li>- odloženého startu</li> <li>- cyklu míchání</li> <li>- rychlosti a směru míchání</li> <li>- programování míchadla (99 programů)</li> </ul>				
27	K	Pol217	Příslušenství k MF míchací pánvi	ks	1,000	43 318,00	43 318,00
	P	OZ.939	<i>Poznámka k položce:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ruční integrovaná sprcha - děrovaná nerezová vypouštěcí vložka -</li> <li>- elektrická integrovaná zásuvka - sada koleček s vysokou nosností</li> </ul>				
28	K	Pol218	Podlahová vpust' míchací pánve - DODÁVKA STABY	ks	1,000	0,00	
	P	OZ. 940	<i>Poznámka k položce:</i> 600x1000				
29	K	Pol219	Elektrický sporák, 4x plotna	ks	1,000	72 287,00	72 287,00
	P	OZ. 941	<i>Poznámka k položce:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- třífázový - 4x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm - 7</li> <li>teplotních stupňů - termostatická ochrana proti přehřátí - včetně 2ks</li> <li>křídlových dvířek - příkon (400 V): 16 kW 800x900x900</li> </ul>				
30	K	Pol220	Napouštěcí baterie 1/2" - stolní	ks	1,000	2 387,00	2 387,00
	P	OZ. 942	<i>Poznámka k položce:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- otočné rameno - otočné napouštěcí ramínko 250 mm - výška 550 mm x</li> <li>1/2"</li> </ul>				
31	K	Pol222	Podlahová vpust' kotle - DODÁVKA STABY	ks	1,000	0,00	
	P	OZ 944	<i>Poznámka k položce:</i> 1600x400				



PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
32	K	Pol223	Elektrická multifunkční pánev, 180 litrů, tlaková	ks	1,000	713 830,00	713 830,00
	P	OZ. 945	<p><i>Poznámka k položce:</i>  <b>TECHNICKÉ PARAMETRY:</b> Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857  Kapacita GN: GN 3/1 Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm s tolerancí 10%  Hloubka vany: maximálně 280 mm s tolerancí 10%  Užitná plocha: 63 dm2  Pracovní přetlak: minimálně 0,48 bar  Zástavbový prostor zařízení: 1707 x 950 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)  Celkový instalovaný příkon max.: 36,9 kW  Napětí: 3 N AC 400 V  Jištění: 3 x 50 A  Přívod studené vody R3/4  Odpad vody DN – 50  <b>VARNÉ REŽIMY:</b> Vaření intenzivní a šetrné, vaření v tlaku, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě).  Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.  Teplota při vaření v tlaku 110°C.  <b>OVLÁDACÍ PANEL:</b> Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládním, kompletní ovládní v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládní, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5  <b>KONSTRUKCE:</b> Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných  <b>ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:</b> Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, elektrické vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření, automatické snížení přetlaku a kondenzace páry bez přímé spotřeby</p>				
33	K	Pol224	Elektrická multifunkční pánev, 150 litrů	ks	1,000	497 280,00	497 280,00
	P	OZ. 946	<p><i>Poznámka k položce:</i>  Objem min.: 110 litrů dle DIN 18857  Kapacita GN: GN 3/1  Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm  Hloubka vany: 220 mm  Užitná plocha: 63 dm2  Zástavbový prostor zařízení: 1707x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)  Celkový instalovaný příkon max.: 36,9 kW  Napětí: 3 N AC 400 V  Jištění: 3 x 50 A  Váha: 560 kg  Přívod studené vody R3/4  Odpad vody DN – 50  <b>VARNÉ REŽIMY:</b> Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě).  Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C  <b>OVLÁDACÍ PANEL:</b> Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládním, kompletní ovládní v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládní, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5  <b>KONSTRUKCE:</b> Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.  <b>ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:</b> Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, elektrické vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.  <b>TECHNICKÁ NADSTAVBA:</b> Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, nastavitelné řízení vady, odvod nadbytečné páry</p>				
34	K	Pol225	Sada příslušenství k MF pánvím	ks	2,000	60 640,00	121 280,00
	P	OZ.947	<p><i>Poznámka k položce:</i>  - rameno na automatický zdvih košů - 2 ks - fritovací koš - 6 ks - varný koš - 3 ks - špachtle bez držadla - 1 ks - špachtle s držadlem - 1 ks</p>				
35	K	Pol226	Podlahová vpust' MF pánve - DODÁVKA STABY	ks	2,000	0,00	
	P	OZ.948	<p><i>Poznámka k položce:</i>  450x800</p>				
36	K	Pol229	Dohřívací skříň na potraviny	ks	2,000	76 153,00	152 306,00
	P	OZ. 48	dle výrobce				

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
37	K	Pol230	Stůl s posuvnými dvířky a dřezem - nerez	ks	1,000	23 870,00	23 870,00
	P	OZ. 49	<i>Poznámka k položce: D=1,6 M, HL. 0,7 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY) - NOVÉ</i>				
38	K	Pol231	Stůl s posuvnými dvířky - nerez	ks	1,000	34 980,00	34 980,00
	P	OZ. 50	<i>Poznámka k položce: D=2,65 M, HL. 0,7 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY)</i>				
39	K	Pol232	Stůl se dvěma zásuvkovými sekcemi - nerez	ks	1,000	35 032,00	35 032,00
	P	OZ. 51	<i>Poznámka k položce: (3X ZÁSUVKA) + POLICE D=2,0 M, HL. 0,75 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY) - NOVÉ</i>				
40	K	Pol....	Nerez výdejní stůl s teplou vanou GN 2/1 a přípravou na vestavbu podávací šachty na mycí koše	ks	1,000	18 095,00	18 095,00
		OZ.911	<ul style="list-style-type: none"> <li>- vlevo vevařená vodní lázeň - vana GN2/1</li> <li>- rozsah teplot: +30°C až +90°C</li> <li>- pevný přívod vody a odpadu</li> <li>- manuální termostat</li> <li>- instalační šachta vlevo vč. ovládání</li> <li>- interiér. obklad (lamino)</li> <li>- 2x roh desky R25</li> <li>- příprava pro kování trubkového pojezdu</li> <li>- příprava pro vestavnou podávacíšachtu na koše 500x500</li> <li>- spodní plná police</li> <li>- bez lemů</li> <li>- provedení na nohách s nerez nacvakávacím soklem</li> <li>- příkon (230 V): 1,7 kW</li> </ul>				
D	D2	<b>10. - UMÝVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>				<b>1 089 553,00</b>	
41	K	Pol233	Nerez odkládací stůl bez police se shozem na odpadky a prostorem na podstolovou myčku	ks	1,000	27 425,00	27 425,00
	P	OZ.1001	<i>Poznámka k položce: - prolisovaná deska - v desce shoz na odpadky vč. gumové obruby - prostor na podstolovou myčku - bez lemu - příprava pro pojezd na podnosy - 1x roh desky R25 - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm - bez spodní police - provedení na nožičkách 1215x700x900</i>				
42	K	Pol234	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.	ks	3,000	2 302,00	6 906,00
	P	OZ.1002	<i>Poznámka k položce: -pojízdě provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů</i>				
43	K	Pol236	Nerez třídící stůl na nádobí s dráhami pro koše	ks	1,000	51 670,00	51 670,00
	P	OZ.1004	<i>Poznámka k položce: - vpravo dráha napojena na vstupní vanu poz. 1006. - kapacita min. 4x mycí koš 500x500 mm - vč. odnímatelné stěrky na talíře - odpad DN70 s vyjímatelným košem - spodní trnož - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm ze strany pojezdu - vpravo zvýšený lem, v=150 mm - 1x roh desky R25 - příprava pro pojezd na podnosy - provedení na nohou 2345x1150x900</i>				
44	K	Pol237	Sprcha ruční	ks	1,000	4 150,00	4 150,00
	P	OZ.1005	<i>Poznámka k položce: - model s pákovým ovládním, úchytem pro upevnění a nerezovou tlakovou hadicí - délka 2 m. - průtok 4 Bar: 13 litrů/min. - max. tlak 5 Bar - hmotnost 0,6/1,2 kg</i>				
45	K	Pol238	Nerez vstupní mycí vana s dráhou pro koše s válečky	ks	1,000	27 659,00	27 659,00
	P	OZ.1006	<i>Poznámka k položce: - spádovaná mycí vana s odtokem - otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - válečková dráha pro koše - konstrukce pro ukotvení předoplachové sprchy - spodní plná police - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 660x750x900</i>				
46	K	Pol240	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	ks	1,000	3 465,00	3 465,00
	P	OZ.1008	<i>Poznámka k položce: - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko</i>				

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
47	K	Pol241	Průběžný mycí košový automat na nádobí	ks	1,000	896 850,00	896 850,00

Poznámka k položce:

- směr levo-pravý - kompletní dvouplášťové provedení - celkový instalovaný příkon max. 31,0 KW (+/- 10%) - min. 3 aktivní tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS - mezi předmycí zónou a hlavní mycí zónou musí být neutrální aktivní zóna délky 275 mm (+/-10%) (mimo jiní i pro ev. umístění dávkovače na koncentrovaný detergent) - mezi hlavní mycí zónou a oplachovou zónou musí být neutrální aktivní zóna délky 150 mm (+/-10%) (mimo jiní i pro ev. umístění dávkovače na koncentrovaný detergent) - oplach dvojitý (tlakově nezávislé dva okruhy) - boční dveře tanků křídlové, otočné o 180°, zajišťující možnost dokonalého čištění - teplota v bojleru min. 85°C - musí být prokazatelně odečitatelná na - ovládacím displeji (garance termické dezinfekce) - výkon min. 140 košů za 60 minut provozu, při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně - průjezdná šířka 565mm (+/- 10%) - průjezdná výška 550mm (+/- 10%) - včetně sušící zóny min. celkové délky 600 mm přímé provedení (výstup), mající 1x - topný registr o výkonu min. 3,0 KW a 1x ofukovací ventilátor - včetně rekuperace z odpadního vzduchu - kondenzátory vyrobené z mědi - koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a to bez agregátu s chladičem, výparníkem a kompresorem - teplota výstupního vzduchu +23 °C (+/- 10%) - množství výstupního vzduchu 140 m3 za hodinu provozu (+/- 10%) přípoj pouze na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH o teplotě 12°-24°C - myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace, centrální odpad včetně Autotimeru maximální délka sestavy (třídící stůl, předmycí stůl+ mycí stroj+ sušení+ výstupní zatáčka 180°) 6300mm (limitováno rozměry umývárny) vícestupňová filtrace mycího roztoku - mycí tanky bezešvé, provedení se šikmým dnem - barevně označené části myčky, které je operátor oprávněn čistit - bez integrovaných dávkovačů detergentů - ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP, které lze zobrazit na displeji. Ovládací elektronika umožňuje ukládání hodnot HACCP do paměti. - Skleněný ovládací dotykový displej s led podsvícením. Zobrazení provozních hodnot v průběhu mytí. - výstupní zatáčka 180° za sušícím modulem s automatickým posuvem košů - výstupní válečkový stůl délka pro 3x koš 500x500mm, pojízdné provedení. Vybaven koncovým spínačem. s koncovým vypínačem - Mycí stroj rozdělen na 2 samostatné kusy pro vhodné nastěhování - el. příkon (kW / 400V): 31,7 2950x875x1905

P OZ.1009

48	K	Pol242	Dávkovač tekutých prostředků	ks	1,000	8 940,00	8 940,00
----	---	--------	------------------------------	----	-------	----------	----------

Poznámka k položce:

- Dávkovací systém tekutých prostředků pro strojní mytí nádobí

P OZ.1010

49	K	Pol243	Sada košů do myčky 500x500 mm	ks	1,000	15 400,00	15 400,00
----	---	--------	-------------------------------	----	-------	-----------	-----------

Poznámka k položce:

- koše na talíře - koše na misky - koše na sklo - koše na přístroje - koše na tácy - drátěné i plastové provedení

P OZ.1011

50	K	Pol244	Nerez výstupní stůl s vanou a válečky	ks	1,000	38 850,00	38 850,00
----	---	--------	---------------------------------------	----	-------	-----------	-----------

Poznámka k položce:

- spádovaná vana s odtokem - válečková dráha pro koše - spodní plná police - koncový vypínač - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 1650x600x900

P OZ.1012

51	K	Pol245	Cívka s hadicí a tlakovou pistolí	ks	1,000	3 657,00	3 657,00
----	---	--------	-----------------------------------	----	-------	----------	----------

Poznámka k položce:

- plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice

P OZ. 1014

52	K	Pol245	Nerezové umyvadlo	ks	1,000	4 581,00	4 581,00
----	---	--------	-------------------	----	-------	----------	----------

Poznámka k položce:

- celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody 470x370x225

P OZ.1016

53	K	Pol246	Zásobník na mýdlo a papírové ručníky - DODÁVKA PROVOZOVATEL	ks	1,000	0,00	
----	---	--------	---	----	-------	------	--

Poznámka k položce:

x x x x

P OZ. 1017

54	K	Pol247	Podlahová vpust' myčka - DODÁVKA STABY	ks	1,000	0,00	
----	---	--------	--	----	-------	------	--

Poznámka k položce:

1000x300

P OZ. 1018

D D3

10A. - UMÝVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ II.

456 600,00

55	K	Pol248	Nerez odkládací stůl bez police se shozem na odpadky a prostorem na podstolovou myčku	ks	1,000	27 425,00	27 425,00
----	---	--------	---	----	-------	-----------	-----------

Poznámka k položce:

- prolisovaná deska - v desce shoz na odpadky vč. gumové obruby - prostor na podstolovou myčku - bez lemu - příprava pro pojezd na podnosy - 1x roh desky R25 - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm - bez spodní police - provedení na nožičkách 1215x700x900

P OZ.10A01

56	K	Pol249	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.	ks	2,000	2 302,00	4 604,00
----	---	--------	-----------------------------------	----	-------	----------	----------

Poznámka k položce:

-pojízdné provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů

P OZ.10A02

57	K	Pol250	Mycí stroj podstolový - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	ks	1,000	0,00	
----	---	--------	--	----	-------	------	--

Poznámka k položce:

- příkon (230V): cca 3,5 kW x x x

P OZ. 30

58	K	Pol251	Nerez třídící stůl na nádobí s dráhami pro koše	ks	1,000	42 529,00	42 529,00
----	---	--------	---	----	-------	-----------	-----------

Poznámka k položce:

- vpravo dráha napojena na vstupní vanu poz. 1006. - kapacita min. 2x mycí koš 500x500 mm - vč. odnímatelné stěrky na talíře - odpad DN70 s vyjímatelným košem - spodní trnož - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm ze strany pojezdu - vpravo zvýšený lem, v=150 mm - 1x roh desky R25 - příprava pro pojezd na podnosy - provedení na nohou 2345x1150x900

P OZ.10A04

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
59	K	Pol252	Sprcha ruční	ks	1,000	1 636,00	1 636,00
	P	10A05	<i>Poznámka k položce:</i> - model s pákovým ovládním, úchytem pro upevnění a nerezovou tlakovou hadicí - délka 2 m. - průtok 4 Bar: 13 litrů/min. - max. tlak 5 Bar - hmotnost 0,6/1,2 kg				
60	K	Pol253	Nerez vstupní mycí vana s dráhou pro koše s válečky	ks	1,000	43 168,00	43 168,00
	P	OZ. 10A06	<i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná mycí vana s odtokem - otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - válečková dráha pro koše - konstrukce pro ukotvení předoplachové sprchy - spodní plná police - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 2400x750x900				
61	K	Pol254	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	ks	1,000	3 842,00	3 842,00
	P	OZ. 10A07	<i>Poznámka k položce:</i> - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko				
62	K	Pol255	Průchozí mycí stroj	ks	1,000	286 308,00	286 308,00
	P	OZ. 10A08	<i>Poznámka k položce:</i> - provedení vstup/výstup o 90° - dvouplášťové provedení - foliová tastatura ovládacího panelu - zásuvná výška 440mm - velikost koše 500 x 500 mm - 3 mycí programy: 90/150/210s - výkon: 40/24/17 košů/hod - kapacita umytých talířů: 720/432/270h - kapacita umytých skleniček: 1,440/864/540h - objem nádrže 22 lit. - odpadové čerpadlo - oplachové čerpadlo - dávkovač mycího a oplachového prostředku - infračervené rozhraní pro bezdrátovou komunikaci - automatické spuštění programu - detektor netěsností - filtrační systém mycí vody - automatické samočištění při vypouštění nádrže - obklad zadní stěny - rekuperace tepla odpadního vzduchu - Připojení na změkčenou STUDENOU vodu (10°-45°C) - elektrický příkon (kW/400 V): 10,6 - příkon (400V): cca 11 kW 635x750x1520/2080				
63	K	Pol256	Nerez výstupní stůl s vanou a válečky	ks	1,000	38 850,00	38 850,00
	P	OZ. 10A09	<i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná vana s odtokem - válečková dráha pro koše - spodní plná police - koncový vypínač - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 1600x750x900				
64	K	Pol257	Cívka s hadicí a tlakovou pistolí	ks	1,000	3 657,00	3 657,00
	P	OZ. 10A12	<i>Poznámka k položce:</i> - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice				
65	K	Pol258	Nerezové umyvadlo	ks	1,000	4 581,00	4 581,00
	P	OZ. 10A13	<i>Poznámka k položce:</i> - celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody 470x370x225				
66	K	Pol259	Zásobník na mýdlo a papírové ručníky - DODÁVKA PROVOZOVATEL	ks	1,000	0,00	
	P	OZ. 10A14	<i>Poznámka k položce:</i> x x x x				
67	K	Pol260	Podlahová vpust' myčka - DODÁVKA STABY	ks	1,000	0,00	
	P		<i>Poznámka k položce:</i> 1000x300				
D	D4		<b>11. - UMÝVÁRNA PROVOZNIHO NÁDOBÍ</b>				<b>532 770,00</b>
68	K	Pol261	Nerez mycí stůl se spodní polici a dřezem	ks	1,000	35 205,00	35 205,00
	P	OZ. 1101	<i>Poznámka k položce:</i> - prolomená pracovní deska - spodní plná police - vlevo přetažená pracovní deska cca 600 mm nad odpadkovým košem - uprostřed 2x dřez 600x500x300, KOA - 2x otvor na baterii vč podlepu - zadní a levý zvýšený lem v=150 mm - provedení na nohou 2855x700x750				
69	K	Pol262	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní	ks	2,000	4 150,00	8 300,00
	P	OZ. 1102	<i>Poznámka k položce:</i> - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko				
70	K	Pol263	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.	ks	1,000	2 302,00	2 302,00
	P	OZ. 1103	<i>Poznámka k položce:</i> -pojízdňé provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů				
71	K	Pol264	Univerzální mycí automat provozního nádobí s rekuperací tepla	ks	1,000	462 273,00	462 273,00
	P	OZ. 1104	<i>Poznámka k položce:</i> - elektro ohřev - dvouplášťové provedení - tank hlubokotažený výlisek, bežešvý - výkon: min. 3 rychlosti - 30/15/10 košů / hod. - zásuvná výška: min. 740 mm - doba mytí: min. 120/240/360 s. - velikost koše: min. 850 x 700 mm - koš musí mít vlastní kolečka pro plynulý posuv v kolejničích při otevření dveří - Rekuperační jednotka: - redukce min o 80% páry při mytí a otevření dveří - redukce tepla vypuštěného do místnosti cca na 25°C - samočištění systém rekuperace bez další spotřeby vody - pomáhá lépe sušit umyté nádobí - přední plnění, dělené izolované dveře - čerpadlo odpadní vody - čerpadlo oplachové vody - minimálně trojnásobný filtrační systém - obsah tanku min. 85 litrů - digitální displej - ovládní dotykové, vodotěsné provedení ovládacího panelu IPX5 - Zdvojený systém spuštění mycího cyklu: 1x na hlavním ovládacím displeji, - 1x na konstrukci mycího stroje v úrovni očí obsluhy - připojení na SV do 10°C - spotřeba oplachové vody na cyklus: max. 5,8 litrů/koš - el. příkon (kW / 400V): 11,7 1030x895x2220 , včetně dávkovače				
72	K	Pol265	Dávkovač tekutých prostředků	ks	1,000	8 940,00	8 940,00
	P	OZ. 1105	<i>Poznámka k položce:</i> - Dávkovací systém tekutých prostředků pro strojní mytí nádobí				
73	K	Pol266	Nerez mycí odkapní stůl s prolomenou deskou	ks	1,000	12 093,00	12 093,00
	P	OZ. 1106	<i>Poznámka k položce:</i> - 1x spodní police - prolomená pracovní deska - zadní zvažšený lem v=150 mm - provedení na nohou 970x700x900				

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	
74	K	Pol267	Regál nerez 4x roštová police - STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	ks	4,000	0,00		
	P	OZ.32	<i>Poznámka k položce: - 4x pevná roštová police - provedení na nohách 1000x600x1800</i>					
75	K	Pol269	Cívka s hadicí a tlakovou pistolí	ks	1,000	3 657,00	3 657,00	
	P	oz. 1110	<i>Poznámka k položce: - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice</i>					
76	K	Pol270	Podlahová vpust' myčka - DODÁVKA STABY	ks	1,000	0,00		
	P	oz. 1112	<i>Poznámka k položce: 1000x300</i>					
<b>D</b>	<b>D5</b>	<b>12. - JÍDELNA</b>						<b>350 664,00</b>
77	K	Pol271	El. Roleta s pohonem do výdeje - DODÁVKA STAVBA	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. 1201 a 1202a	<i>Poznámka k položce: - nutno kooperovat s dodavatelem gastro !!</i>					
78	K	Pol272	El. Roleta s pohonem do výdeje - DODÁVKA STAVBA	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. 1202b	<i>Poznámka k položce: - nutno kooperovat s dodavatelem gastro !!</i>					
79	K	Pol273	El. Roleta s pohonem do mycího centra I. A II. - DODÁVKA STAVBA	ks	2,000	0,00		
	P	OZ.1203	<i>Poznámka k položce: - nutno kooperovat s dodavatelem gastro !!</i>					
80	K	Pol274	Nerez trubkový pojezd na podnosy - mycí centra I. A II.	ks	1,000	32 285,00	32 285,00	
	P	OZ. 1204	<i>Poznámka k položce: - kruhové trubky D30 mm - včetně konzolí pro uchycení na nerez stoly - 1x radius délka cca 7000 mm, více řad pro posuv táců, levá i pravá strana</i>					
81	K	Pol275	Nerez trubkový pojezd na podnosy - výdej, levá a pravá strana	ks	1,000	91 657,00	91 657,00	
	P	OZ. 1205	<i>Poznámka k položce: - kruhové trubky D30 mm - včetně konzolí pro uchycení na nerez stoly - 3x radius délka cca 19000 mm, více řad pro posuv táců, levá i pravá strana</i>					
82	K	Pol276	Nerez vozík na příbory a plata	ks	2,000	8 924,00	17 848,00	
	P	OZ. 1206	<i>Poznámka k položce: - horní nástavba na příbory - 4x šikmé GN s plexi - spodní plná police na tácy - 4x otočné kolečko (2x brzděné) 750x630x1200</i>					
83	K	Pol279	Nápojový automat - DODÁVKA PROVOZOVATELE	ks	2,000	0,00		
	P	OZ. 923	<i>Poznámka k položce: x x x x</i>					
84	K	Pol280	Nerez zábradlí k výdejní části	ks	1,000	46 274,00	46 274,00	
	P	OZ. 1210	<i>Poznámka k položce: - celonerezové provedení - trubka d=40 mm - včetně kotevnic trnů cca 12000 mm x x</i>					
85	K	Pol281	Podnos gastronorm sklolaminát	ks	600,000	271,00	162 600,00	
	P	OZ. 1211	<i>Poznámka k položce: - sklolaminátová pryskyřice - vhodné pro mytí v tunelových myčkách. - speciální geometrie okraje podnosu zajišťuje odvětrávání a sušení po mytí. - max. teplota mytí je 60°C, max. teplota oplachování a sušení je 90°C 530x325</i>					
<b>D</b>	<b>D7</b>	<b>OSTATNÍ:</b>						<b>212 380,00</b>
90	K	Pol282	Změkčovač vody - automatický	ks	2,000	36 190,00	72 380,00	
	P	OZ. x01.	<i>Poznámka k položce: - teplota max. 60°C - start regenerace řízen množstvím protékající vody, NE časem - snadná obsluha - bez nutnosti připojení na elektrinu - náplň: tabletková sůl 360x500x510</i>					
91	K	Pol283	Nástěnná digestoř nad průchozí myčku - DODÁVKA VZT	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. x02.	<i>Poznámka k položce: - bez osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,1 kW 1000x1000x450</i>					
92	K	Pol284	Nástěnná digestoř nad vstup myčky - DODÁVKA VZT	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. x03.	<i>Poznámka k položce: - včetně osvětlení - 1x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,1 kW 1000x900x450</i>					
93	K	Pol285	Nástěnná digestoř nad výstup myčky - DODÁVKA VZT	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. x04.	<i>Poznámka k položce: - včetně osvětlení - 2x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,1 kW 900x900x450</i>					
94	K	Pol286	Nástěnná digestoř nad myčku provozního nádobí - DODÁVKA VZT	ks	1,000	0,00		
	P	OZ. x05.	<i>Poznámka k položce: - včetně osvětlení - 2x řada filtrů - příprava pro napojení VZT - příkon osvětlení (230 V): cca 0,1 kW 1300x1000x450</i>					
95	K	Pol287	Revize a zpráva o stavu stávajícího zařízení	ks	1,000	25 000,00	25 000,00	
	P	OZ. x07.	<i>Poznámka k položce: - soupis a kvalifikované posouzení všech stávajících technologií - rozdělení technologií do tří kategorií: - a) stávající technologie určené do nového projektu - b) zařízení určená pro další prodej a na - c) zařízení po době životnosti určená k likvidaci - zpracování likvidačního protokolu - závěrečná zpráva o stavu vybavení - uvedená cena odpovídá revizi a kontrole zařízení, případné opravy a práce budou účtovány, dle reálného stavu v době plnění zakázky po odsouhlasení cenové nabídky x x x</i>					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]
96	K	Pol288	Kuchařský servis po dobu 3 dní	ks	1,000	15 000,00	15 000,00
	P	OZ. x08.	<i>Poznámka k položce: - časově rozloženo: - 1 den po instalaci - 1 den po 1 týdnu instalace - 1 den po 1 měsíci instalace x x x</i>				
97	K	Pol289	Inženýring kuchyňského celku	ks	1,000	100 000,00	100 000,00
	P	OZ. x09.	<i>Poznámka k položce: - doprava technologií - doměření nerez nábytku - instalační materiál - vlastní montáž technologií - NEOBSAHUJE DODÁVKU ANI MONTÁŽ A NAPOJENÍ DIGESTOŘÍ - MUSÍ PROVÉST FIRMA, KTERÁ DODÁVÁ TECHNOLOGIE VZT !! - dílčí el. revize - nastavení a odzkoušení technologií - předávací dokumentace x x x</i>				

## SOUPIS NABÍZENÝCH PRODUKTŮ GASTRO

Stavba:

Stavební úpravy prostoru kuchyně a jídelny v objektu ZŠ Nerudova - gastro

Místo:

Datum:

Zadavatel:  
Uchazeč:Statutární město České Budějovice, náměstí Přemysla Otakara II. Č.1,2  
GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o., tř. Října 1477/12, 370 01 České Budějovice

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	Typové označení a výrobce	Předložit technický list nebo obdobnou technickou dokumentaci
<b>D D1 9. - VARNA A VÝDEJ</b>							
1	K	Pol181	<b>El. Konvektomat, 20xGN1/1, 40xGN1/2, bojlerový</b> <i>Poznámka k položce:</i> - kapacita 20x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2 - min. 9 provozních režimů: pečení velkých a malých kusů masa, drůbež, ryby, přílohy, bramborové pokrmy, vaječné pokrmy, pečivo, finishing - 3 provozními režimy: pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C; - výběr z vlastní kuchačky - automatický udržovací program - barevný TFT displej 10,1", dotykový s piktogramy - držák sondy, komunikace v ČJ, - měření teploty jádra - senzor s min. 6-ti čidly - automatické mytí a odvápňení komory a boileru, automatická detekce stupně zavápňení a úrovně mytí, není zapotřebí změkčovač vody - boilerový vyvíječ páry, dvojitě čelní sklo, - halog. osvětlení, samonavíjecí hadice se sprchou - volba času startu, regulace a kontrola vlhkosti - vlastní programy, min. 1200 programů až s 12 kroky, textové zadávání - časové nastavení jednotlivých vsunů - integrovaný systém na odlučování tuku - systém analýzy servisních zásahů - integrovaná brzda ventilátoru, min. 5 rychlostí ventilátoru, taktování ventilátoru - přídavné funkce: min. superrychlé ochlazení var. prostoru, přivlhčování od 30-260°C, 1/2 příkon el.en., Delta-T, HACCP uložení, USB připojení - konvektomat dle DIN 18866 (v ručním režimu) - vnitřní a vnější plášť nerez DIN 1.4301 - základní sada čistících a omlachových tablet - závažecí vozík v ceně stroje -	ks	2,000	Rational / iCombi® Pro 20-1/1	ANO
	P	oz. 901					
2	K	Pol182	<b>Nerez závažecí vozík pro konvektomat</b> <i>Poznámka k položce:</i> - stojanové vozíky z kvalitní ušlechtilé oceli odpovídají nejprísnejším nárokům na jakost a jsou optimálně přizpůsobeny přístrojům - malá zásuvná výška max. 1,60 metru umožňuje rychlé a ergonomické plnění a vyprazdňování. Nejjednodušší přepravy jídel se dosahuje díky obzvláště velkým a hygienickým tandemovým kolečkům s klidným chodem - kapacita 20x GN 1/1 - 4x kolečko, z toho 2x	ks	2,000	Rational	ANO
	P	oz. 902					
4	K	Pol186	<b>Cívka s hadicí a tlakovou pistolí</b> <i>Poznámka k položce:</i> - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice	ks	2,000	Gardena	NE
	P	oz. 907					
5	K	Pol187	<b>Nerezové umyvadlo</b> <i>Poznámka k položce:</i> - celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vypínání vody 470x370x225	ks	1,000	MASO-PROFIT / 04	ANO
	P	oz. 908					
6	K	Pol188	<b>Nádoba na odpady nerez - 50 ltr.</b> <i>Poznámka k položce:</i> - pojízdné provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů	ks	1,000	MASO-PROFIT	NE
	P	oz.909					
8	K	Pol191	<b>Nerez vestavná podávací šachta na koše 500x500 mm</b> <i>Poznámka k položce:</i> - konstrukce je vyrobena z chromniklové oceli 18/10 - zvedací plošina umožňuje plynulý pohyb pomocí tažných pružin, které zajišťují udržování konstantní výškové úrovně vloženého koše - podávací šachta samostatná, je určena k podávání košů. - kapacita: 6 košů - rozměr otvoru pro vestavbu (mm): 595x595 615x615x685	ks	2,000	ABNER - PŠ 500x500	ANO
	P	oz.912					
9	K	Pol192	<b>Nerez výdejní vykrývací stěna</b> <i>Poznámka k položce:</i> - deska nerez - bez lemů - příprava na kotvení pojezdové dráhy - ve výdejní čisti snímatelné oplechování - 3x zásuka 230V - příprava pro kotvení galerie pozice 914. - interiérový obklad lamino - provedení na nohách s nerez navakávacím soklem 1815x350x900	ks	2,000	KOVO-KUČERA / VS-K	ANO
	P	oz. 913					
10	K	Pol193	<b>Skleněná hyg. galerie nad vykrávací stěny</b> <i>Poznámka k položce:</i> - kotveno do výdejní vykrávací stěny pozice 913. - provedení "L" s plným čelním a vrchním kaleným sklem - spoj skel s mezerou pro odvod páry zabírající rošení a kondenzaci cca 1200x300x350	ks	3,000	KOVO-KUČERA / NJ	ANO
	P	oz. 914					
11	K	Pol194	<b>Výdejní vozík GN 3/1 se spodní polici a ovládním a madlem na delší straně</b> <i>Poznámka k položce:</i> - jídelní výdejní vozík vyrobený z chromniklové oceli 18/10 - ovládní vozíku na dlouhé straně - boční Jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronádob 1/1 gastronomy, popř. menších - hloubka GN může být až 200 mm - každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem pro regulaci teploty lázně až do 90 °C - napájení vozíku je 230 V-50 Hz - přívod je zajištěn točeným kabelem o max. dosahu 2 m - počet vyhříváních lázní: 3 - příkon (kW): 2,1 - kolečka: 4 otočná pr. 125 mm, z toho 2 s brzdou - 1160x705x900	ks	2,000	ABNER / EKG - 3/III L	ANO
	P	oz. 915					
12	K	Pol195	<b>Nerez vyhřívání vozík na talíře - dvoutubusový</b> <i>Poznámka k položce:</i> - příkon (230 V): cca 1 kW - 4x kolečko, 2x otočné - bezpečnou manipulaci vozíku zajišťují čtyři gumové nárazníkové rohy a spolu s půdorysně přesazeným madlem chrání vozík a ovládací prvky proti neúmyslnému poškození - rovnoměrné rozložení teploty zajišťují u dvoutubusového provedení dvě topné spirály a tři u dvoutubusového provedení - činnost ohřevu je možné regulovat pomocí manuálního termostatu. Plášť vozíku je izolován. - jednotlivé šachty jsou kryty průhledným poklopem - elektrický přívod je řešen pomocí krouceného elektrokabelu dovolující jeho protažení se zvýšenou dlouhodobou odolností proti vtahání 430x570x900	ks	4,000	ABNER /EPT 2/V	ANO
	P	oz. 916					
13	K	Pol200	<b>Napouštěcí baterie 1/2" - stolní</b> <i>Poznámka k položce:</i> - otočné rameno - otočné napouštěcí ramínko 250 mm - výška 550 mm x 1/2"	ks	1,000	LF	NE
	P	oz. 921					
14	K	Pol201	<b>Zásobník na horké nápoje, 20 litrů</b> <i>Poznámka k položce:</i> - pevná udržovací teplota 60, 80, 100°C - izolace pláště - hladinoměr - výpustný kohout - odnímatelná odkapová miska - varné těleso na dně nádoby - plastové madlo - příkon (230V): 2,5 kW 295x600	ks	2,000	MASO-PROFIT / WBD-30	ANO
	P	oz. 922					
16	K	Pol203	<b>Výdejový pult na zákusky a sláty</b> <i>dle výrobce</i>	ks	2,000	KOVO-KUČERA / PS-2P	ANO
	P	oz. 924					
17	K	Pol203	<b>Centrální změkčovač vody</b>	ks	1,000	Zrušená pozice	ANO
	P	oz. 55					



18	K	Pol206	<b>Nerez stůl se spodní policí a zásuvkovým blokem</b>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PS-ZB/P	NE
	P	OZ. 927	<i>Poznámka k položce:</i> - vpravo zásuvkový blok, 3x zásuvka, nerez kolejnice - spodní police - levý bok plný - 1x roh desky R25 - zadní lem - provedení na nohách 1910x700x900				
19	K	Pol207	<b>Regál nerez 4x roštová police</b>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / RGR	NE
	P	OZ. 928	<i>Poznámka k položce:</i> - 4x pevná roštová police - provedení na nohách 1000x700x1600				
20	K	Pol208	<b>Nerez police dvouetážová</b>	ks	2,000	KOVO-KUČERA / PN-2S	NE
	P	OZ. 929	<i>Poznámka k položce:</i> - 2x nerez plná police - přestavitelné provedení 1910x300x700				
21	K	Pol209	<b>Nerez stůl se spodní policí, košem a umyvadlem</b>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PS-1P	NE
	P	OZ. 930	<i>Poznámka k položce:</i> - 1x spodní police - vpravo výsuvný koš, nerez kolejnice, klapka - nad košem umyvadlo 300x240 - otvor na baterii vč podlepu - lokální prolis kolem umyvadla - 2x roh desky R25 - levý bok plný - zadní lem v=50 mm - provedení na nohách 2350x700x900				
22	K	Pol210	<b>Stojánková páková směšovací baterie pro dřez a umyvadlo na ruce</b>	ks	1,000	LF	NE
	P	OZ. 931	<i>Poznámka k položce:</i> x x Kludi Neo				
23	K	Pol211	<b>Elektrický bateriový zdvižný vozík</b>	ks	1,000	JIPA /	ANO
	P	OZ. 933	<i>Poznámka k položce:</i> - hygienická kolečka s aretací - dotykové ovládání - hmotnost 55 kg - nosnost 40 kg - snadná manipulace při vyprazdňování pánve - bezpečnostní rukojeť - bezpečnostní aretace napájecího kabelu - snadné vyjmutí GN 600x780x990				
24	K	Pol212	<b>Filtrační olejový vozík</b>	ks	1,000	JIPA /	ANO
	P	OZ. 934	<i>Poznámka k položce:</i> - plnění, filtrování a hygienické uchování oleje - předehřev pro rozpuštění ztuženého tuku - bezpečně filtrování oleje o maximální teplotě 200 stupňů - vyjímatelný a omyvatelný filtr - bezpečnostní aretace napájecího kabelu - bezpečnostní rukojeť - hygienická kolečka s aretací - otočné napouštěcí rameno - rozměr 625x625x1150 mm - hmotnost 65 kg - kapacita 50 l 625x625x1150				
25	K	Pol213	<b>Manipulační vozík k MF pánvím</b>	ks	1,000	JIPA /	ANO
	P	OZ. 935	<i>Poznámka k položce:</i> - varné a fritovací koše - hygienická kolečka s aretací - vyjímatelná odkapová vana pro snadnou údržbu - bezpečná manipulace - rozměr 600x860x1600 mm - hmotnost 25 kg - kapacita 6 košů				
26	K	Pol216	<b>Elektrická multifunkční pánev s míchadlem</b>	ks	1,000	FIREX / CBTE180 V1	ANO
	P	OZ. 938	<i>Poznámka k položce:</i> - min. obsazeno 180 litru. - dokáže nahradit: - v teplotách od 30 do 110°C varný kotel (omáčky, polévky apod.), - v teplotách od 30 do 200°C pečící pánev (základy, masa, minutkové guláše, soté apod.). - maximální využití přístroj najde jako kotel, pánev, nebo kombinace kotel – pánev. - pánev je zhotovena z 12 mm nerezové oceli (AISI304). - vnější plášť je zhotoven z 1,5-2 mm nerezové oceli (AISI304). - nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli. - elektricky ovládané plynulé sklápění s blokací při zavřeném víku, - topné těleso „Incoloy-800“, - regulace teploty pomocí tepelného čidla umístěných přímo pod pánví, - snímání teploty vařených produktů tepelným čidlem v prostoru pánve, - která zajišťují rychlou reakci topného tělesa, - vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči, - integrované ramínko pro plnění pánve vodou s kontrolou polohy, - vestavěné a vyjímatelné třiramenné míchadlo s teflonovými stěrkami, - nezávislý chod míchadla na ohřevu pánve, - kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ. - základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními - auto-diagnostika závad, - zvukové upozornění při špatně zvoleném postupu obsluhy, - výstup pro snímání hodnot HACCP. - dvouřádkový podsvícený display pro kontrolu nastavení: - teploty od 20°C do 220°C - času varného procesu - odloženého startu - cyklu míchání - rychlosti a směru míchání				
27	K	Pol217	<b>Příslušenství k MF míchací pánvi</b>	ks	1,000	FIREX / CADE0010, PAF0901, DAPC0230, I	ANO
	P	OZ.939	<i>Poznámka k položce:</i> - ruční integrovaná sprcha - děrovaná nerezová vypouštěcí vložka - elektrická integrovaná zásuvka - sada koleček s vysokou nosností				
29	K	Pol219	<b>Elektrický sporák, 4x plotna</b>	ks	1,000	RM GASTRO / PCQ-98ET	ANO
	P	OZ. 941	<i>Poznámka k položce:</i> - třířázkový - 4x plotna čtvercová 4 kW rozměr 300 x 300 mm - 7 teplotních stupňů - termostatická ochrana proti přehřátí - včetně 2ks křídlových dvířek - příkon (400 V): 16 kW 800x900x900				
30	K	Pol220	<b>Napouštěcí baterie 1/2" - stolní</b>	ks	1,000	LF	NE
	P	OZ. 942	<i>Poznámka k položce:</i> - otočné rameno - otočné napouštěcí ramínko 250 mm - výška 550 mm x 1/2"				
32	K	Pol223	<b>Elektrická multifunkční pánev, 180 litrů, tlaková</b>	ks	1,000	JIPA / JUMP 151 P	ANO
	P	OZ. 945	<i>Poznámka k položce:</i> TECHNICKÉ PARAMETRY: Objem min.: 150 litrů dle DIN 18857 Kapacita GN: GN 3/1 Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm s tolerancí 10% Hloubka vany: maximálně 280 mm s tolerancí 10% Užitná plocha: 63 dm2 Pracovní tlak: minimálně 0,48 bar Zástavbový prostor zařízení: 1707 x 950 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci) Celkový instalovaný příkon max.: 36,9 kW Napětí: 3 N AC 400 V Jištění: 3 x 50 A Přívod studené vody R3/4 Odpad vody DN – 50 VARNÉ REŽIMY: Vaření intenzivní a šetrné, vaření v tlaku, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C. Teplota při vaření v tlaku 110°C. OVLÁDACÍ PANEL: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítka Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5 KONSTRUKCE: Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dc, elektrické vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čišťování a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navjžením a kovovou hlavní regulátorem tlaku vody v základní výbavě HACCP /Systém				



33	K	Pol224	Elektrická multifunkční pánev, 150 litrů <i>Poznámka k položce:</i> Objem min.: 110 litrů dle DIN 18857 Kapacita GN: GN 3/1 Rozměr dna max.: 1071 x 580 mm Hloubka vany: 220 mm Užitná plocha: 63 dm2 Zástavbový prostor zařízení: 1707x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci) Celkový instalovaný příkon max.: 36,9 kW Napětí: 3 N AC 400 V Jištění: 3 x 50 A Váha: 560 kg Přívod studené vody R3/4 Odpad vody DN – 50 VARNÉ REŽIMY: Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C OVLÁDACÍ PANEL: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládním, kompletní ovládní v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládní, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí / Vypnutí, krytí displeje IPX5 KONSTRUKCE: Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem , dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles. ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, elektrické vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čištění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s elektrickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, samostatný motor pro zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijemím. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů	ks	1,000	JIPA / JUMP 151 F	ANO
	P	OZ. 946					
34	K	Pol225	Sada příslušenství k MF pánevím <i>Poznámka k položce:</i> - rameno na automatický zdvih košů - 2 ks - fritovací koš - 6 ks - vany koš - 3 ks - špachtle bez držadla - 1 ks - špachtle s držadlem - 1 ks	ks	2,000	JIPA	ANO
	P	OZ.947					
36	K	Pol229	Dohřívací skříň na potraviny <i>dle výrobce</i>	ks	2,000	Moduline / HHT-161E	ANO
	P	OZ. 48					
37	K	Pol230	Stůl s posuvnými dvířky a dřezem - nerez <i>Poznámka k položce: D=1,6 M, HL. 0,7 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY) - NOVÉ</i>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PSU-PD	NE
	P	OZ. 49					
38	K	Pol231	Stůl s posuvnými dvířky - nerez <i>Poznámka k položce: D=2,65 M, HL. 0,7 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY)</i>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PSU-PD	NE
	P	OZ. 50					
39	K	Pol232	Stůl se dvěma zásuvkovými sekcemi - nerez <i>Poznámka k položce: (3X ZÁSUVKA) + POLICE D=2,0 M, HL. 0,75 M, V. 0,87 M (NASTAVITELNÉ NOŽIČKY) - NOVÉ</i>	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PS-ZB/P	NE
	P	OZ. 51					
40	K	Pol....	Nerez výdejní stůl s teplou vanou GN 2/1 a přípravou na vestavbu podávací šachty na mycí koše - vlevo vevařená vodní lázeň - vana GN2/1 - rozsah teplot: +30°C až +90°C - pevný přívod vody a odpadu - manuální termostat - instalační šachta vlevo vč. ovládní  - interiér. obklad (lamino) - 2x roh desky R25 - příprava pro kovení trubkového pojezdu - příprava pro vestavnou podávacíšachtu na koše 500x500  - spodní plná police - bez lemů - provedení na nohách s nerez nacvakávacím soklem - příkon (230 V): 1,7 kW	ks	1,000	ABNER / EKG – 2/II L POZICE DLE DISPOZICE - VÝDEJOVÁ VANA	ANO
		OZ.911					
<b>D D2</b>			<b>10. - UMYVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ</b>				
41	K	Pol233	Nerez odkládací stůl bez police se shozem na odpadky a prostorem na podstolovou myčku <i>Poznámka k položce:</i> - prolisovaná deska - v desce shoz na odpadky vč. gumové obruby - prostor na podstolovou myčku - bez lemu - příprava pro pojezd na podnosy - 1x roh desky R25 - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm - bez spodní police - provedení na nožičkách 1215x700x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PSU-1P	NE
	P	OZ.1001					
42	K	Pol234	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr. <i>Poznámka k položce:</i> -pojistné provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů	ks	3,000	MASO-PROFIT	NE
	P	OZ.1002					
43	K	Pol236	Nerez třídící stůl na nádobí s dráhami pro koše <i>Poznámka k položce:</i> - vpravo dráha napojena na vstupní vanu poz. 1006. - kapacita min. 4x mycí koš 500x500 mm - vč. odnímatelné stěrky na talíře - odpad DN70 s vyjímatelným košem - spodní tmož - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm ze strany pojezdu - vpravo zvýšený lem, v=150 mm - 1x roh desky R25 - příprava pro pojezd na podnosy - provedení na nohou 2345x1150x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM	NE
	P	OZ.1004					
44	K	Pol237	Sprcha ruční <i>Poznámka k položce:</i> - model s pákovým ovládním, úchytem pro upevnění a nerezovou tlakovou hadici - délka 2 m. - průtok 4 Bar: 13 litrů/min. - max. tlak 5 Bar - hmotnost 0,6/1,2 kg	ks	1,000	LF	NE
	P	OZ.1005					
45	K	Pol238	Nerez vstupní mycí vana s dráhou pro koše s válečky <i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná mycí vana s odtokem - otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - válečková dráha pro koše - konstrukce pro ukotvení předoplachové sprchy - spodní plná police - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 660x750x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM-P	NE
	P	OZ.1006					
46	K	Pol240	Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní <i>Poznámka k položce:</i> - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko	ks	1,000	RM GASTRO / DOC 3	NE
	P	OZ.1008					

47	K	Pol241	<b>Průběžný mycí košový automat na nádobí</b> <i>Poznámka k položce:</i> - směr levo-pravý - kompletní dvouplášťové provedení - celkový instalovaný příkon max. 31,0 KW (+/- 10%) - min. 3 aktivní tanky s mycími a oplachovými rameny v blocích, provedení CNS - mezi předmycí zónou a hlavní mycí zónou musí být neutrální aktivní zóna délky 275 mm (+/-10%) (mimo jiní i pro ev. umístění dávkovače na koncentrovaný detergent) - mezi hlavní mycí zónou a oplachovou zónou musí být neutrální aktivní zóna délky 150 mm (+/-10%) (mimo jiní i pro ev. umístění dávkovače na koncentrovaný detergent) - oplach dvojí (tlakové nezávislé dva okruhy) - boční dveře tanků křídlové, otočné o 180°, zajišťující možnost dokonalého čištění - teplota v bojleru min. 85°C - musí být prokazatelně odečitatelná na ovládacím displeji (garance termické dezinfekce) - výkon min. 140 košů za 60 minut provozu, při dodržení 2 minut kontaktního času v aktivní mycí zóně - průjezdná šířka 565mm (+/- 10%) - průjezdná výška 550mm (+/- 10%) - včetně sušící zóny min. celkové délky 600 mm přímé provedení (výstup), mající 1x - topný registr o výkonu min. 3,0 KW a 1x ofukovací ventilátor - včetně rekuperace z odpadního vzduchu - kondenzátory vyrobené z mědi - koncepce myčky nevyžadující samostatné odsávání výstupního odpadního vzduchu a to bez agregátu s chladičem, výpárkem a kompresorem - teplota výstupního vzduchu +23 °C (+/- 10%) - množství výstupního vzduchu 140 m3 za hodinu provozu (+/- 10%) připoj pouze na SUV (náplň tanků a oplach) změkčenou do tvrdosti 0-3°dH o teplotě 12°-24°C - myčka musí být v provedení CNS, dvouplášťové, vč. zvukové a tepelné izolace, - centrální odpad včetně Autotimeru maximální délka sestavy (třídící stůl, předmycí stůl+ mycí stroj+ sušení+ výstupní zatáčka 180°) 6300mm (limitováno rozměry umývárny) víceúrovňová filtrace mycího roztoku - mycí tanky bežešvé, provedení se šikmým dnem - barevně označené části myčky, které je operátor oprávněn čistit - bez integrovaných dávkovačů detergentů - ovládání stroje musí splňovat požadavky HACCP, které lze zobrazit na displeji. Ovládací elektronika umožňuje ukládání hodnot HACCP do paměti. - Skleněný ovládací dotykový displej s led podsvícením. Zobrazení provozních hodnot v průběhu mytí. - výstupní zatáčka 180° za sušicím modulem s automatickým posuvem košů - výstupní válečkový stůl délka pro 3x koš 500x500mm, pojízdné provedení. <i>Vybaven koncovým spínačem s koncovým vvináčem - Mvci stroj</i>	ks	1,000	MEIKO / KM-250	ANO
	P	OZ.1009					
48	K	Pol242	<b>Dávkovač tekutých prostředků</b> <i>Poznámka k položce:</i> - Dávkovací systém tekutých prostředků pro strojní mytí nádobí	ks	1,000	DIVERSEY / D 3000	ANO
	P	OZ.1010					
49	K	Pol243	<b>Sada košů do myčky 500x500 mm</b> <i>Poznámka k položce:</i> - koše na talíře - koše na misky - koše na sklo - koše na přibory - koše na tácy - drátěné i plastové provedení	ks	1,000	MASO-PROFIT	NE
	P	OZ.1011					
50	K	Pol244	<b>Nerez výstupní stůl s vanou a válečky</b> <i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná vana s odtokem - válečková dráha pro koše - spodní plná police - koncový vypínač - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 1650x600x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM-LV	NE
	P	OZ.1012					
51	K	Pol245	<b>Cívka s hadicí a tlakovou pistolí</b> <i>Poznámka k položce:</i> - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice	ks	1,000	Gardena	NE
	P	OZ. 1014					
52	K	Pol245	<b>Nerezové umyvadlo</b> <i>Poznámka k položce:</i> - celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vvpínání vody 470x370x225	ks	1,000	MASO-PROFIT / 04	ANO
	P	OZ.1016					
	D	D3	<b>10A. - UMYVÁRNA STOLNÍHO NÁDOBÍ II.</b>				
55	K	Pol248	<b>Nerez odkládací stůl bez police se shozem na odpadky a prostorem na podstolovou myčku</b> <i>Poznámka k položce:</i> - prolisovaná deska - v desce shoz na odpadky vč. gumové obruby - prostor na podstolovou myčku - bez lemu - příprava pro pojezd na podnosy - 1x roh desky R25 - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm - bez spodní police - provedení na nožičkách 1215x700x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PSU-1P	NE
	P	OZ.10A01					
56	K	Pol249	<b>Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.</b> <i>Poznámka k položce:</i> - pojízdné provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů	ks	2,000	MASO-PROFIT	NE
	P	OZ.10A02					
58	K	Pol251	<b>Nerez třídící stůl na nádobí s dráhami pro koše</b> <i>Poznámka k položce:</i> - vpravo dráha napojena na vstupní vanu poz. 1006. - kapacita min. 2x mycí koš 500x500 mm - vč. odnímatelné stěrky na talíře - odpad DN70 s vyjímatelným košem - spodní tmož - nerez obklad - nerez sokl, v=150 mm ze strany pojezdu - vpravo zvýšený lem, v=150 mm - 1x roh desky R25 - příprava pro pojezd na podnosy - provedení na nohou 2345x1150x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM	NE
	P	OZ.10A04					
59	K	Pol252	<b>Sprcha ruční</b> <i>Poznámka k položce:</i> - model s pákovým ovládním, úchytem pro upevnění a nerezovou tlakovou hadicí - délka 2 m. - průtok 4 Bar: 13 litrů/min. - max. tlak 5 Bar - hmotnost 0,6/1,2 kg	ks	1,000	LF	NE
	P	10A05					
60	K	Pol253	<b>Nerez vstupní mycí vana s dráhou pro koše s válečky</b> <i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná mycí vana s odtokem - otvor pro baterii vč. spodního podlepu plast. deskou - válečková dráha pro koše - konstrukce pro ukotvení předoplachové sprchy - spodní plná police - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 2400x750x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM-PV	NE
	P	OZ. 10A06					
61	K	Pol254	<b>Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní</b> <i>Poznámka k položce:</i> - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko	ks	1,000	RM GASTRO / DOC 3	NE
	P	OZ. 10A07					
62	K	Pol255	<b>Průchozí mycí stroj</b> <i>Poznámka k položce:</i> - provedení vstup/výstup o 90° - dvouplášťové provedení - foliová tastatura ovládacího panelu - zásuvná výška 440mm - velikost koše 500 x 500 mm - 3 mycí programy: 90/150/210s - výkon: 40/24/17 košů/hod - kapacita umytých talířů: 720/432/270h - kapacita umytých skleniček: 1,440/864/540h - objem nádrže 22 lit. - odpadové čerpadlo - oplachové čerpadlo - dávkovač mycího a oplachového prostředku - infračervené rozhraní pro bezdrátovou komunikaci - automatické spuštění programu - detektor netěsnosti - filtrační systém mycí vody - automatické samočištění při vypouštění nádrže - obklad zadní stěny - rekuperace tepla odpadního vzduchu - Připojení na změkčenou STUDENOU vodu ( 10°-45°C) - elektrický příkon (kW/400 V): 10,6 - příkon (kW/400V): cca 11 kW/635x750x1620mm	ks	1,000	MEIKO / Upster H 500	ANO
	P	OZ. 10A08					
63	K	Pol256	<b>Nerez výstupní stůl s vanou a válečky</b> <i>Poznámka k položce:</i> - spádovaná vana s odtokem - válečková dráha pro koše - spodní plná police - koncový vypínač - zadní lem, v=150 mm - provedení na nohou 1600x750x900	ks	1,000	KOVO-KUČERA / VSM-LV	NE
	P	OZ. 10A09					
64	K	Pol257	<b>Cívka s hadicí a tlakovou pistolí</b> <i>Poznámka k položce:</i> - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice	ks	1,000	LF	NE
	P	OZ. 10A12					
65	K	Pol258	<b>Nerezové umyvadlo</b> <i>Poznámka k položce:</i> - celonerezové nástěnné umyvadlo s kolenovým ovládním, sifonem a baterií - nastavení teploty vody pomocí směšovacího ventilu - voda je spuštěna stlačením ventilu, který má nastaveno automatické zpoždění vvpínání vody 470x370x225	ks	1,000	MASO-PROFIT / 04	ANO
	P	OZ. 10A13					
	D	D4	<b>11. - UMYVÁRNA PROVOZNÍHO NÁDOBÍ</b>				
68	K	Pol261	<b>Nerez mycí stůl se spodní polici a dřezem</b> <i>Poznámka k položce:</i> - prolomená pracovní deska - spodní plná police - vlevo přetažená pracovní deska cca 600 mm nad odpadkovým košem - uprostřed 2x dřez 600x500x300, KOA - 2x otvor na baterii vč podlepu - zadní a levý zvýšený lem v=150 mm - provedení na nohou 2855x700x750	ks	1,000	KOVO-KUČERA / MS-SP 2D	NE
	P	OZ. 1101					
69	K	Pol262	<b>Předoplachová tlaková sprcha s raménkem - stolní</b> <i>Poznámka k položce:</i> - stolní směšovací baterie - napouštěcí raménko	ks	2,000	RM GASTRO / DOC 3	NE
	P	OZ. 1102					

70	K	Pol263	Nádoba na odpadky nerez - 50 ltr.	ks	1,000	MASO-PROFIT	NE
	P	OZ. 1103	<i>Poznámka k položce: -pořízené provedení - včetně poklopu D380x615, 50 litrů</i>				
71	K	Pol264	Univerzální mycí automat provozního nádobí s rekuperací tepla	ks	1,000	MEIKO / FV 130.2	ANO
	P	OZ. 1104	<i>Poznámka k položce: - elektro ohřev - dvouploškové provedení - tank hlubokotažený výlisek, bežešvý - výkon: min. 3 rychlosti - 30/15/10 košů / hod. - zásuvná výška: min. 740 mm - doba mytí: min. 120/240/360 s. - velikost koše: min. 850 x 700 mm - koš musí mít vlastní kolečka pro plynulý posuv v kolejnicích při otevření dveří - Rekuperační jednotka: - redukce min o 80% páry při mytí a otevření dveří - redukce tepla vypuštěného do místnosti cca na 25°C - samočistící systém rekuperace bez další spotřeby vody - pomáhá lépe sušit umyté nádobí - přední plnění, dělené izolované dveře - čerpadlo odpadní vody - čerpadlo oplachové vody - minimálně trojnásobný filtrační systém - obsah tanku min. 85 litrů - digitální displej - ovládání dotykové, vodotěsné provedení ovládacího panelu IPX5 - Zdvojený systém spouštění mycího cyklu: 1x na hlavním ovládacím displeji, - 1x na konstrukci mycího stroje v úrovni očí obsluhy - připojení na SV do 10°C - spotřeba oplachové vody na cyklus: max. 5,8 litrů/koš - el.</i>				
72	K	Pol265	Dávkovač tekutých prostředků	ks	1,000	DIVERSEY / D 3000	ANO
	P	OZ. 1105	<i>Poznámka k položce: - Dávkovací systém tekutých prostředků pro strojní mytí nádobí</i>				
73	K	Pol266	Nerez mycí odkapní stůl s prolomenou deskou	ks	1,000	KOVO-KUČERA - PS-T	NE
	P	OZ. 1106	<i>Poznámka k položce: - 1x spodní police - prolomená pracovní deska - zadní zvážený lem v=150 mm - provedení na nohou 970x700x900</i>				
75	K	Pol269	Cívka s hadicí a tlakovou pistolí	ks	1,000	Gardena	NE
	P	oz. 1110	<i>Poznámka k položce: - plastové provedení navijáku - uchycení na stěnu - vč. hadice 10 m a tlak. pistole - automatické navijení hadice</i>				
	D	D5	<b>12. - JÍDELNA</b>				
80	K	Pol274	Nerez trubkový pojezd na podnosy - mycí centra I. A II.	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PD	NE
	P	OZ. 1204	<i>Poznámka k položce: - kruhové trubky D30 mm - včetně konzolí pro uchycení na nerez stoly - 1x radius délka cca 7000 mm, více řad pro posuv táců, levá i pravá strana</i>				
81	K	Pol275	Nerez trubkový pojezd na podnosy - výdej, levá a pravá strana	ks	1,000	KOVO-KUČERA / PD	NE
	P	OZ. 1205	<i>Poznámka k položce: - kruhové trubky D30 mm - včetně konzolí pro uchycení na nerez stoly - 3x radius délka cca 19000 mm, více řad pro posuv táců, levá i pravá strana</i>				
82	K	Pol276	Nerez vozík na příbory a plata	ks	2,000	ABNER / MV-PP 1/53x37	ANO
	P	OZ. 1206	<i>Poznámka k položce: - horní nástavba na příbory - 4x šikmé GN s plexi - spodní plná police na tácy - 4x otočné kolečko (2x brzděné) 750x630x1200</i>				
84	K	Pol280	Nerez zábradlí k výdejní části	ks	1,000	KOVO-KUČERA / ZB	NE
	P	OZ. 1210	<i>Poznámka k položce: - celonerezové provedení - trubka d=40 mm - včetně kotevnic trnů cca 12000 mm x x</i>				
85	K	Pol281	Podnos gastronorm sklolaminát	ks	600,000	ABNER - GLASS GASTRONORM	ANO
	P	OZ. 1211	<i>Poznámka k položce: - sklolaminátová pryskyřice - vhodné pro mytí v tunelových myčkách. - speciální geometrie okraje podnosu zajišťuje odvětrávání a sušení po mytí. - max. teplota mytí je 60°C, max. teplota oplachování a sušení je 90°C 530x325</i>				
	D	D7	<b>OSTATNÍ:</b>				
90	K	Pol282	Změkčovač vody - automatický	ks	2,000	WINTERHALTER / DuoMatic 3	ANO
	P	OZ. x01.	<i>Poznámka k položce: - teplota max. 60°C - start regenerace řízen množstvím proteklé vody, NE časem - snadná obsluha - bez nutnosti připojení na elektřinu - náplň: tabletková sůl 360x500x510</i>				

## STAVEBNÍ ÚPRAVY PROSTORU KUCHYNĚ A JÍDELNY V OBJEKTU ZŠ NERUDOVA – GASTRO

V Českých Budějovicích dne 25.1.2023

Věc: Upřesnění cenové nabídky

Vážený paní / vážený pane

Příkládám vysvětlení námi podané cenové nabídky.

1. Dle vysvětlení zadávací dokumentace č. 3 byly upraveny parametry pozic 192 a 193. Jelikož není možnost úpravy zasláního výkazu a nový výkaz nebyl vložen na portálu Tender areny, zůstali ve výkazu chybné rozměry a počet kusů u položky 193. Tj. cenová nabídka je o jeden kus skleněné hyg. galerie vyšší. Cena z nabídky je dále promítnuta ve smlouvě o dílo.
2. Položka s označením 911 se neshoduje popis ve výkazu předmětu dodávky s dispozicí. V dispoici je označena pouze pojízdná výdejová vana na 2GN. Z logiky věci jsme nacenili tuto vanu a její technický list je přiložen v nabídce.

S pozdravem

Jaroslava Bystřická - jednatelka

Elektronicky podepsáno  
Jaroslava Bystřická  
GASTROPROFIS INTERNATIONAL s.r.o.  
11:06 25.01.2023  
RSA/2048