

Kupní smlouva

uzavřená v souladu s § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění (dále jen „občanský zákoník“)

Smluvní strany

Kupující **Střední škola služeb, obchodu a gastronomie**
IČO 00527939
se sídlem Velká 3/64, Pouchov, 50341 Hradec Králové
zástupce Mgr. Alena Kloučková, ředitelka
bankovní spojení [REDACTED]
číslo účtu [REDACTED]
dále jako „kupující“ a

Prodávající **Zich a spol., s.r.o.**
společnost zapsaná v obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Hradci Králové pod spisovou značkou C 11414
se sídlem Černožice nad Labem, Na Štěpníku 32, PSČ 503 04
IČO 25267027
DIČ CZ25267027
zastoupený Milošem Zichem, jednatelem
bankovní spojení [REDACTED]
číslo účtu [REDACTED]
dále jako „prodávající“; kupující a prodávající společně také jako „smluvní strany“

Článek 1 Úvodní ustanovení

- Tato smlouva je uzavírána smluvními stranami na základě výsledku zadávacího řízení veřejné zakázky na stavební práce s názvem: **Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SŠSOG Hradec Králové – gastrotechnologie**. Veřejná zakázka byla oznámena ve Věstníku veřejných zakázek pod evidenčním číslem Z2024-057513 (dále též jako „veřejná zakázka“ nebo „zakázka“).
- Předmět této smlouvy je součástí dále specifikovaného projektu (dále souhrnně jako „projekt“):

Dotační program	Operační program Životní prostředí
Projekt	
Název projektu	Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SŠSOG Hradec Králové
Reg. číslo	CZ.05.01.01/02/22_009/0002000

Odkládací podmínka účinnosti smlouvy

- Tato smlouva nenabyde účinnosti dříve, než kumulativně:
 - dojde k uveřejnění této smlouvy v registru smluv dle zákona č.340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále také jako „zákon o registru smluv“) a zároveň
 - bude prodávajícímu doručena výzva kupujícím k zahájení plnění.

4. Nenabyde-li tato smlouva účinnosti dle odst. 3 do jednoho roku od uzavření smlouvy, bez dalšího zaniká. Prodávající je oprávněn požadovat po kupující informace o skutečnostech podmiňujících nabytí účinnosti kdykoliv za trvání smlouvy. Kupující poskytne informace dle věty předchozí bez zbytečného odkladu po doručení písemné žádosti prodávajícího.

Článek 2

Zmocněné osoby

1. Kupující zmocňuje následující osoby k jednání:
 - a) zástupce kupujícího ve věcech smluvních [REDACTED]
 - b) zástupce kupujícího ve věcech technických [REDACTED]
2. Prodávající zmocňuje následující osoby k jednání:
 - a) ve věcech technických: [REDACTED]
3. Zmocněné osoby smluvních stran mohou být změněny písemným oznámením doručeným druhé smluvní straně nejpozději do 3 dnů ode dne vzniku této změny.
4. Je-li zástupce kupujícího ve věcech smluvních dle článku 2 odst. 1 písm. a) osoba odlišná od osoby oprávněné jednat za kupujícího dle právních předpisů, není oprávněn uzavírat dodatky k této smlouvě ani tuto smlouvu ukončit.

Článek 3

Podklady pro uzavření smlouvy

1. Základním podkladem pro uzavření této smlouvy je nabídka prodávajícího podaná dne 6. 1. 2025 v rámci výběrového řízení veřejné zakázky.
2. Předmět smlouvy je vymezen následující dokumentací, která tvoří přílohy této smlouvy:
 - a) Příloha č. 1 Technická specifikace včetně výkazu výměr (položkový rozpočet) ve vztahu k předmětu smlouvy;
 - b) Příloha č. 2 Vybraná vysvětlení zadávací dokumentace
 - c) Příloha č. 3 Seznam poddodavatelů – Irelevantní;
 - c) Příloha č. 4 Reklamační protokol – vzor;
 - d) Příloha č. 5 Změnový list – vzor.
3. Prodávající prohlašuje, že všechny technické a dodací podmínky byly před podpisem smlouvy na základě jeho žádosti o vysvětlení zadávací dokumentace v rámci výběrového řízení, na základě jehož výsledku je uzavřena tato smlouva, zahrnuty do jeho nabídky.
4. Prodávající dále prohlašuje, že realizaci dodávek a souvisejících služeb dle této smlouvy provede v souladu se zadávací dokumentací veřejné zakázky včetně všech jejích vysvětlení zadavatelem.
5. Prodávající upozorní kupujícího bez zbytečného odkladu na zjištěné zjevné vady a nedostatky podkladů pro uzavření smlouvy. Případný soupis zjištěných vad a nedostatků předané dokumentace včetně návrhů na jejich odstranění a dopadem na cenu předmětu plnění prodávající předá kupujícímu bez zbytečného odkladu po provedení kontroly.

Článek 4 Předmět smlouvy

1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu gastrotechnologii spolu s příslušenstvím včetně souvisejících dodávek a služeb včetně zaměření a montáže v souladu s technickými a dalšími parametry, které jsou uvedeny v příloze č. 1, která tvoří nedílnou součást této smlouvy, v rámci úpravy stávajícího provozu objektu školního pracoviště kuchyně s restaurací U Študáka na adrese V Lipkách 1523/7, 500 02 Hradec Králové, (dále také jako „zboží“), včetně dohodnutých záručních podmínek a servisních služeb, a převést vlastnická práva k předmětu plnění na kupujícího, a to v rozsahu a za podmínek stanovených v této smlouvě. Prodávající dále zajistí dopravu zboží, konfiguraci, zprovoznění, a technické seznámení příslušných pracovníků kupujícího či jím určených osob s obsluhou předmětu dodávky na náklady prodávajícího.
2. Kupující se zavazuje převzít bezvadné zboží a za zboží zaplatit prodávajícímu kupní cenu, a to za podmínek stanovených touto smlouvou.
3. Prodávající je oprávněn zaměnit jím nabízené zboží, které bylo obsahem nabídky ve smyslu čl. 3 odst. 1 kupní smlouvy, za jiné zboží stejného charakteru (např. kuchyňský robot za jiný kuchyňský robot apod.), a to v případě, že nové zaměňované zboží bude mít stejné či lepší parametry dle technické specifikace – příloha č. 1 kupní smlouvy a zároveň nové zboží bude cenově stejné či levnější jako zboží zaměňované. Tuto záměnu je možné provést pouze v případě, že po uzavření této smlouvy došlo k ukončení výroby zboží nabízeného prodávajícím v nabídce dle čl. 3 odst. 1 kupní smlouvy či došlo k nedostupnosti tohoto zboží na trhu. Požadavek záměny je prodávající povinen oznámit kupujícímu bez zbytečného odkladu po jejím zjištění spolu s doložením dokladů prokazujících nutnost záměny dle předchozí věty tohoto odstavce. Oznámení je možné provést i elektronicky např. formou e-mailu. Záměna zboží bude provedena formou dodatku k této smlouvě, přičemž se jedné o vyhrazenou změnu závazku obdobně dle § 100 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále „zákon“), podkladem pro změnu bude změnový list, jenž tvoří přílohu č. 5 této smlouvy. Tato změna se tak nezapočítává do limitů dle § 222 zákona.
4. Předmět plnění dále zahrnuje:
 - 4.1. Zpracování harmonogramu realizace jednotlivých dodávek a prací s podrobným postupem realizace, který bude projednán a dohodnut mezi kupujícím a prodávajícím do jednoho (1) týdne od doručení výzvy k plnění.
 - 4.2. Zpracování kompletní technické a provozní dokumentace obsahující uživatelské příručky k dodávanému zboží včetně doporučení postupu údržby v českém jazyce, příslušné atesty, certifikáty a prohlášení o shodě k dodanému zboží. Veškerá dokumentace bude vypracována a předána dvakrát (ve 2 paré) v listinné a jednou v elektronické podobě ve formátu .pdf.
 - 4.3. Veškerou potřebnou koordinaci prodávajícího se stavebními pracemi v místě plnění dle požadavků pověřených osob na straně kupujícího (zástupce TDS).
 - 4.4. Povinnost na své náklady všechny konstrukce a zařízení, které by mohly být při dodání, montáži a instalaci předmětu veřejné zakázky poškozeny nebo znečištěny, opatřit vhodným a účinným zajištěním (např. ochrannou folií) a toto bezprostředně po dodávce na vlastní náklady odstranit.
 - 4.5. Udržování pořádku v místě plnění a po dodání, montáži a instalaci předmětu veřejné zakázky provést úklid místa plnění a uvést ho do původního stavu.

4.6. Ekologická likvidace obalového materiálu, v němž bylo zboží dodáno, v souladu se zákonem č. 477/2001 Sb., o obalech, v účinném znění, pokud tomu nebrání závazná ustanovení jiných právních předpisů.

4.7. Další činnosti výslovně neuvedené, které jsou však s realizací plnění neoddělitelně spojeny a plnění bez nich není možné.

5. Nejméně 70 % (hmotnostních) stavebního a demoličního odpadu neklasifikovaného jako nebezpečný (s výjimkou v přírodě se vyskytujících materiálů uvedených v kategorii 17 05 04 v Evropském seznamu odpadů stanoveném rozhodnutím 2000/532/ES) vzniklého na staveništi, bude připraveno k opětovnému použití, recyklaci a k jiným druhům materiálového využití, včetně zásypů, při nichž jsou jiné materiály nahrazeny odpadem, v souladu s hierarchií způsobů nakládání s odpady a protokolem EU pro nakládání se stavebním a demoličním odpadem.

V případě odvozu materiálu na skládku zhotovitel prokáže mimo jiné předložením vážních lístků, které budou obsahovat alespoň evidenční číslo, identifikační údaje skládky (recyklačního střediska) a zhotovitele (případně podzhotovitele), druh a množství odpadu, datum a podpis oprávněné osoby skládky (recyklačního střediska).

6. Všechna relevantní zařízení využívající vodu (sprchy, vany, WC atd.) budou splňovat následující parametry:

- umyvadlové baterie a kuchyňské baterie mají maximální průtok vody 6 litrů/min;
- sprchy mají maximální průtok vody 8 litrů/min;
- WC, zahrnující soupravy, mýsy a splachovací nádrže, mají úplný objem splachovací vody maximálně 6 litrů a maximální průměrný objem splachovací vody 3,5 litru;
- pisoáry spotřebují maximálně 2 litry/mísu/hodinu. Splachovací pisoáry mají maximální úplný objem splachovací vody 1 litr.

Článek 5 **Doba a místo plnění**

1. Místem plnění veřejné zakázky je objekt školního pracoviště kuchyně s restaurací U Študáka na adrese V Lipkách 1523/7, 500 02 Hradec Králové.
2. Zboží bude dodáno **do 12 týdnů** od nabytí účinnosti této smlouvy. V případě nesplnění požadovaného termínu je kupující oprávněn odstoupit od smlouvy. Dodáním ve smyslu tohoto odstavce se rozumí podpis akceptačního protokolu, ve kterém je uvedeno, že kupující akceptuje plnění bez výhrad.
3. Termín dodání zboží bude prodávajícím oznámen telefonicky nejméně 3 pracovní dny předem zástupci kupujícího ve věcech technických.
4. Doba plnění může být ze strany kupujícího přerušena písemným oznámením prodávajícímu, a to z důvodů prodloužení stavebních prací realizovaných v rámci dotčeného projektu. V případě, že doba pozastavení bude trvat více než 180 dnů, je prodávající oprávněn odstoupit od smlouvy. O dobu přerušení dle věty předchozí se prodlužuje doba dodání dle odst. 2.

Článek 6

Všeobecné dodací podmínky

1. Zboží je nové, nepoužité, plně funkční a jeho použití nepodléhá žádným právním omezením, není-li přílohou č. 1 stanoveno jinak.
2. Zboží po jednotlivých kusech bude zabaleno v obalech, na kterých bude uvedeno příslušné výrobní číslo včetně čárového kódu, je-li to u dodávaného zboží relevantní včetně návodů ke správně prováděné údržbě, je-li relevantní. Prodávající se zavazuje převážet zboží tak, aby byl maximálně využit prostor v použitém dopravním prostředku s cílem minimalizace znečištění ovzduší výfukovými plyny.
3. Předání zboží bude prokázáno na základě předávacího protokolu, který bude obsahovat kontaktní údaje o prodávajícím, číslo smlouvy, datum dodávky, jméno a podpis předávajícího a přijímajícího, konfiguraci, výrobní čísla, jsou-li relevantní, případně jinou identifikaci zboží a dobu záruky, doklady k údržbě, případné úpravy a změny v položkách. Vše bude zaznamenáno na elektronickém nosiči (flash).
4. Jeden výtisk předávacího protokolu zůstane kupujícímu při převzetí zboží.
5. Převzetí se uskuteční za přítomnosti zástupce prodávajícího a kupujícího.
6. Kupující si vyhrazuje právo před převzetím dodávky provést kontrolu zboží v rozsahu požadované technické specifikace. V případě nesplnění požadavků není kupující povinen dodávku převzít. Kupující v tomto případě není v prodlení s plněním.
7. **Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.**
8. **Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.**
9. Po řádné instalaci, montáži, dle pokynů kupujícího a umístění dle pokynů kupujícího proběhne do 2 týdnů od dodání zboží akceptační řízení. Výsledkem akceptačního řízení mohou být následující stavy:

Akceptováno bez výhrad

V případě, že kupující v průběhu kontroly nenalezne v předaném plnění žádné vady ani nedodělky, uvede prodávající do protokolu, že kontrolované plnění bylo akceptováno bez výhrad a protokol potvrdí svým podpisem.

Akceptováno s výhradami

V případě, že budou v průběhu kontroly shledány vady plnění prodávajícího, dohodnou se smluvní strany na termínu, do kterého prodávající tyto vady a nedodělky odstraní. Kupující do protokolu uvede seznam vad nebo nedodělků s termíny jejich odstranění a obě strany protokol potvrdí svým podpisem. Po odstranění vad se kontrolní procedura opakuje.

Neakceptováno

V případě, že budou v průběhu kontroly nalezeny takové vady plnění, které by bránily v budoucím užití předmětu koupě, nebude plnění akceptováno. Smluvní strany se dohodnou na termínu nové kontroly, do které prodávající zajistí realizaci předmětu smlouvy v podobě, která budoucímu užití předmětu koupě bránit nebude. Do protokolu se uvede, že plnění akceptováno nebylo. Po odstranění vad vyzve kupující prodávajícího k provedení nové kontroly.

10. O konání akceptačního řízení bude sepsán akceptační protokol. **Podkladem řádné fakturace je pouze akceptační protokol, ve kterém je uvedeno, že kupující akceptuje plnění bez výhrad.** Akceptační protokol bude obsahovat kontaktní údaje prodávajícího a kupujícího, číslo a název projektu, identifikaci předávacího protokolu, kterého se akceptační protokol týká, stručný popis instalace, montáže, umístění a dalších činností požadovaných touto smlouvou, vyjádření kupujícího o akceptaci, datum akceptace a podpisy oprávněných osob kupujícího a prodávajícího. Jeden výtisk akceptačního protokolu obdrží prodávající a jeden kupující.
11. Poskytované plnění odpovídá všem požadavkům, vyplývajícím z platných právních předpisů či příslušných technických norem, platných pro Českou republiku, které se na plnění vztahují.

Článek 7

Kupní cena

1. Kupní cena za zboží dle článku 4 této smlouvy, v podrobném členění uvedeném v položkovém rozpočtu, je-li to relevantní, činí

Celková cena v Kč bez DPH	5 259 714,00
DPH v Kč samostatně	1 104 540,00
Celková cena v Kč včetně DPH	6 364 254,00

2. Cena uvedená v předchozím bodu zahrnuje veškeré náklady potřebné k řádnému plnění dle této smlouvy včetně dopravy do místa plnění, montáže, instalaci, uvedení do provozu a umístění dle pokynů kupujícího a dalších činností dle předmětu smlouvy a je uzavřena jako smluvní a pevná. Součástí celkové ceny je i částka na recyklaci zboží, která nebude na faktuře uvedena samostatně, pokud není v zákoně výslovně uveden požadavek tuto částku uvádět.
3. Kupní cena je cenou nejvýše přípustnou, kterou je možné překročit pouze v případě, že v průběhu realizace dojde ke změnám sazeb DPH nebo ke změnám jiných daňových předpisů, majících vliv na cenu.

Článek 8

Platební podmínky

1. Kupní cena za realizaci předmětu smlouvy bude uhrazena na základě daňového dokladu. (faktury).
2. Proávající je oprávněn vystavit fakturu po řádně realizovaném plnění předmětu smlouvy bez vad na základě řádného akceptačního protokolu dle článku 6 odst. 8 této smlouvy, který bude přílohou faktury. V případě, že bude faktura kupujícímu vystavena v rozporu s tímto ustanovením, nezakládá kupujícímu povinnost fakturu uhradit. V takovém případě kupující fakturu vrátí zpět prodávajícímu.
- 3. Zálohové platby nejsou přípustné a prodávající není oprávněn je požadovat.**
4. Faktura - daňový doklad musí splňovat veškeré náležitosti dle zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v účinném znění a zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v účinném znění. V případě, že faktura nebude mít odpovídající náležitosti, je kupující oprávněn vrátit ji zpět prodávajícímu k doplnění, aniž se dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti začíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněné či opravené faktury.
5. Faktura bude vždy obsahovat alespoň:
- a) firmu a sídlo oprávněné a povinné osoby, tj. prodávajícího i kupujícího,
 - b) IČO a DIČ prodávajícího a kupujícího,
 - c) údaj o zápisu prodávajícího v obchodním rejstříku, včetně spisové značky,
 - d) číslo faktury,
 - e) číslo smlouvy,

- f) označení akce,
 - g) den odeslání, den splatnosti a datum zdanitelného plnění,
 - h) označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který má kupující provést úhradu.
 - i) fakturovanou částku bez daně, sazbu daně, daň a celkovou částku,
 - j) registrační číslo a název projektu dle této smlouvy,
 - k) soupis dodaného zboží vycházející z položkového rozpočtu,
 - l) označení zboží s odkazem na příslušnou část smlouvy,
 - m) razítko a podpis oprávněné osoby,
 - n) konstantní a variabilní symbol,
 - o) protokol resp. dodací list o převzetí zboží či event. jeho části dle čl. 6 odst. 3 smlouvy,
 - p) akceptační protokol,
 - q) místo a osobu oprávněnou k převzetí oprávněné faktury.
6. Splatnost faktury je 30 dnů ode dne jejího doručení kupujícímu. Vrátil-li zadavatel vadnou fakturu, přestává běžet původní lhůta splatnosti. Celá lhůta splatnosti běží opět ode dne doručení nově vystavené úplné faktury bez vad.
7. Faktura bude vystavena tak, aby byla doložena její účelovost.
8. Daňový doklad je považován za proplacený datem odepsání příslušné finanční částky z účtu kupujícího ve prospěch čísla účtu prodávajícího uvedeného v úvodu smlouvy.

Článek 9

Záruka

1. Prodávající prohlašuje, že předmět plnění není zatížen právními vadami.
2. Prodávající odpovídá za vady zjevné, skryté a právní, které má zboží v době odevzdání kupujícímu i když se vada stane zjevnou i po této době a dále za ty vady, které se na zboží vyskytnou v záruční době uvedené v této smlouvě.
3. Rozsah, kvalita, technická specifikace, příslušenství a další související služby musí odpovídat požadavkům kupujícího a vymezení uvedenému v této smlouvě. **Jakékoliv odchylky od požadavků kupujícího či vymezení uvedenému v této smlouvě jsou vadným plněním.**
4. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost spočívající v tom, že zboží, jakož i jeho veškeré části a komponenty budou po celou záruční dobu způsobilé k použití k obvyklým účelům a zachovají si obvyklé vlastnosti.
5. Prodávající poskytne v souladu s podmínkami veřejné zakázky záruku v **délce min. 24 měsíců** ode dne podpisu akceptačního protokolu bez výhrad. Pokud výrobce poskytuje záruku delší než 24 měsíců, bude délka záruky poskytnutá prodávajícím shodná s délkou záruky poskytovanou výrobcem.
6. Záruční doba začíná běžet dnem podpisu akceptačního protokolu kupujícím, o řádně poskytnutém plnění předmětu plnění bez vad.
7. Vady, na něž se vztahuje záruka, je kupující oprávněn uplatnit nejpozději do konce záruční doby.
8. Nahlášení servisního zásahu musí být doručeno prodávajícímu buď elektronicky případně telefonicky a musí obsahovat všechny údaje v souladu s touto Smlouvou. Při zajištění odstranění záruční vady bude mezi smluvními stranami sepsán reklamační protokol dle přílohy č. 4 této smlouvy.

9. Požadavek na záruční servis lze zadat buď na e-mailovou adresu: [REDAKCE] nebo v pracovní době telefonicky na telefonním čísle [REDAKCE]. Servisní případ se považuje za nahlášený buď okamžikem telefonického nahlášení, nebo obdržáním emailového potvrzení o doručení na poštovní server prodávajícího, který musí tuto službu automaticky poskytovat. Požadavek na servisní zásah nahlášený po pracovní době se považuje za nahlášený v následující pracovní den v 8:00 hodin. Pracovními hodinami se stanovuje časové rozmezí od 8:00 do 17:00, a to v pracovních dnech. Zbývajících doba je definována jako mimopracovní hodiny.
10. Prodávající prohlašuje, že prodej je uskutečňován v souladu se zákonem č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky.
11. Záruka se nevztahuje na vady, které vzniknou v důsledku činnosti kupujícího, zejména:
- nedodržení pokynů prodávajícího či předpisů výrobce o používání a údržbě předmětu plnění, pokud byly prokazatelně předány kupujícímu;
 - násilné či svévolné poškození předmětu plnění;
 - nedodržení předepsané kvality elektrické sítě;
 - chybné obsluhy předmětu plnění;
 - neoprávněnými zásahy nepovolané třetí osoby;
 - vlivem vyšší moci, např. požáru, nebo jiné živelné katastrofy či jiných vnějších vlivů.
12. Prodávající se zavazuje bezodkladně zahájit práce na odstranění vady a zajistit odstranění této vady ve lhůtě do 15 pracovních dnů od jejího nahlášení. Vada bude odstraněna v nejkratší možné lhůtě s ohledem na její povahu a dopad na činnost uživatele, pokud nebude dohodnuto jinak.
13. Prodávající je povinen zahájit bezplatné odstraňování reklamované vady vždy neprodleně a odstranit ji v co nejkratším možném termínu, s výjimkou vad, které není technicky a technologicky možné do této doby odstranit. V takovém případě, je dodavatel povinen o této skutečnosti písemně informovat zástupce uživatele, a to ihned po zjištění této skutečnosti, nejpozději však ve lhůtě, ve které má být vada odstraněna, a bude dohodnuta jiná přiměřená lhůta. V případě takových vad, které mohou ohrozit závažným způsobem majetek kupujícího, je prodávající povinen vyvinout maximální úsilí k zajištění doby nástupu a poskytnutí záručního plnění i mimopracovní dny v co nejkratším čase.
14. V případě, že kupující či uživatel stavby reklamují vadu, u které je sporné, zda je reklamáce oprávněná, je prodávající povinen tuto vadu odstranit ve sjednaných lhůtách bez ohledu na tuto skutečnost. Po odstranění vady má prodávající právo vydat prohlášení o neoprávněné reklamaci a má právo požadovat uhrazení skutečně a účelně vynaložených a prokázaných nákladů na odstranění vady. Kupující má povinnost neoprávněnost reklamáce doložit. V případě, že se kupující a prodávající neshodnou na posouzení oprávněnosti reklamáce, rozhodne o její oprávněnosti znalec v příslušném oboru určený oběma smluvními stranami.

Článek 10

Odstoupení od smlouvy

Smluvní strany se dohodly na možném odstoupení od Smlouvy v následujících případech:

1. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy v případech stanovených touto smlouvou.
2. Kupující je dále oprávněn odstoupit od smlouvy, jestliže by po uzavření smlouvy vůči majetku prodávajícího probíhalo insolvenční řízení.

3. Kupující je oprávněn od smlouvy odstoupit, pokud předmět plnění nebude dodán v souladu s technickými parametry uvedenými v příloze č. 1 této smlouvy, nebo v případě, kdy ve stanovené lhůtě prodávající v záruční době neodstraní vady zboží.
4. Prodávající je oprávněn od smlouvy odstoupit ze zákonných důvodů.
5. Odstoupí-li některá ze stran od této smlouvy, ať již na základě smluvního ujednání či ustanovení zákona, stanovují strany svá práva a povinnosti, trvající i po odstoupení od smlouvy, takto:
 - a) strany vstoupí neprodleně v jednání za účelem smírného vyřešení jejich vztahů;
 - b) prodávající je povinen do 14 dnů ode dne, kdy nastanou účinky odstoupení, převést již uhrazenou celou cenu zboží zpět na účet kupujícího a kupující se zavazuje ve stejné lhůtě převést zpět zboží prodávajícímu;
 - c) strana, která porušila smluvní povinnost, jejíž porušení bylo důvodem odstoupení od této smlouvy, je povinna druhé straně nahradit náklady s odstoupením spojené. Tím není dotčen nárok na náhradu škody ani povinnost zaplatit smluvní pokutu.

Článek 11 **Smluvní pokuty a úroky z prodlení**

1. V případě prodlení prodávajícího s plněním předmětu dodávky nad rámec stanovený touto smlouvou, vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 0,05 % z fakturované částky včetně DPH za každý den prodlení, nebo může kupující od smlouvy odstoupit.
2. V případě prodlení kupujícího s úhradou kupní ceny nad rámec stanovený touto smlouvou, vzniká prodávajícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 0,05 % z fakturované částky včetně DPH za každý den prodlení.
3. Při nesplnění záručních podmínek vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 1% ceny předmětného zboží za každý započatý pracovní den nad rámec stanoveného termínu pro odstranění vad.
4. V případě porušení povinnosti odstranění vady ve smyslu článku 9 odst. 15 smlouvy vzniká kupujícímu právo na smluvní pokutu ve výši 1% celkové kupní ceny včetně DPH za každý den prodlení s plnění povinnosti.
5. V případě neodstranění vady ani v dodatečné lhůtě či do nového termínu kontroly ve smyslu čl. 6 odst. 7 vzniká kupujícímu právo na smluvní pokutu ve výši 0,5% celkové kupní ceny za každý den prodlení s odstraněním vady.
6. V případě porušení povinnosti dle čl. 14 odst. 14 smlouvy, vzniká kupujícímu nárok na smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč za každé jednotlivé porušení povinnosti.
7. Povinnost zaplatit úroky z prodlení a smluvní pokuty je do 14 kalendářních dnů od obdržení výzvy oprávněné strany stranou povinnou.
8. V případě škody vzniklé kupujícímu porušením povinností prodávajícího, je tento povinen škodu kupujícímu uhradit. Netýká se případů způsobených okolnostmi vylučujícími odpovědnost prodávajícího.

Článek 12 **Vyšší moc**

Prodávající neodpovídá za prodlení v plnění dodávek produktů a poskytování služeb, nebo za neplnění, způsobené nepředvídatelnými okolnostmi nebo příčinami, které nastaly nezávisle na jeho vůli a které ovlivnit není v jeho moci. Takovými okolnostmi se rozumí zejména války a revoluce, přírodní katastrofy, epidemie, karanténní omezení, stávky atd.

Článek 13

Odpovědnost za škody

Prodávající dodá zboží na své náklady a nebezpečí. V případě škody vzniklé kupujícímu porušením povinností prodávajícího, je tento povinen škodu kupujícímu uhradit. Toto ustanovení se netýká případů, kdy prodávající prokáže, že porušení povinností bylo způsobeno okolnostmi vylučujícími odpovědnost.

Článek 14

Další ujednání

1. Vlastníkem zboží, které je předmětem plnění veřejné zakázky, je prodávající.
2. Vlastnická práva k předmětu plnění přecházejí na kupujícího dnem uhrazení kupní ceny.
3. Právo užívat předmět plnění má kupující okamžikem podpisu předávacího protokolu.
4. Na zboží nejsou vztaženy žádné další podmínky případně omezení, které není přímo uvedeno v této smlouvě.
5. Smluvní strany se zavazují, že získá-li smluvní strana od druhé jakékoli osobní údaje, bude s nimi nakládat v souladu se zákonem 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů, v platném znění.
6. Kupující je povinen poskytovat smluvní informace, vyplývající ze zvláštních právních předpisů, zejména zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění.
7. Prodávající si je vědom, že je ve smyslu § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů (zákon o finanční kontrole), ve znění pozdějších předpisů, povinen spolupůsobit při výkonu finanční kontroly.
8. Prodávající je povinen uchovávat veškeré doklady související s realizací předmětu smlouvy a jeho financováním (způsobem dle zákona 563/1991 Sb., o účetnictví, v účinném znění) včetně účetních dokladů minimálně do konce roku 2033 nebo po dobu nejméně 10 let ode dne poslední platby za dodávku, závazná je lhůta, která je delší.
9. Prodávající je povinen minimálně do konce roku 2035 resp. ve lhůtách dle předchozího odstavce poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu kupujícímu, zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (SFŽP, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.
10. Prodávající je povinen zajistit při plnění této smlouvy dodržování veškerých povinností vyplývajících z právních předpisů České republiky, zejména pak z předpisů pracovněprávních, předpisů z oblasti zaměstnanosti a bezpečnosti ochrany zdraví při práci, a to vůči všem osobám, které se na plnění této smlouvy podílejí.

Použití poddodavatelů

11. Prodávající může pověřit provedením části plnění třetí osobu (dále jen „poddodavatel“) pouze za podmínek stanovených touto smlouvou. Při provádění plnění poddodavatelem prodávající odpovídá kupujícímu, jako by tuto část plnění prováděl sám. Seznam poddodavatelů dle tohoto odstavce je součástí kupní smlouvy jako příloha č. 3.

12. Změnu v osobě jakéhokoliv z poddodavatelů provede prodávající pouze s předchozím souhlasem kupujícího. Souhlas se změnou poddodavatele musí být učiněn písemnou formou. Poddodavatele, kterým prodávající prokazoval splnění kvalifikace v příslušném zadávacím řízení veřejné zakázky, je prodávající oprávněn změnit pouze ve výjimečných případech. Souhlas se změnou takového poddodavatele kupující nevydává do doby, než prodávající předloží potřebné doklady prokazující splnění kvalifikace jiným poddodavatelem minimálně v rozsahu, v jakém byla prokázána v zadávacím řízení veřejné zakázky.
13. Prodávající se zavazuje, že v případě využití poddodavatelského plnění při realizaci této smlouvy, zajistí sjednání a dodržování smluvních podmínek srovnatelných s podmínkami sjednanými v této smlouvě, a to v rozsahu výše smluvních pokut a délky záruční doby; uvedené smluvní podmínky se považují za srovnatelné, bude-li výše smluvních pokut a délka záruční doby shodná s touto smlouvou.
14. Prodávající se zavazuje v případě využití poddodavatelského plnění zajistit řádné a včasné plnění finančních závazků svým poddodavatelům, kdy za řádné a včasné plnění se považuje plné uhrazení poddodavatelem vystavených faktur za plnění poskytnutá k plnění veřejné zakázky, a to vždy do 10 pracovních dnů od obdržení platby ze strany kupujícího za konkrétní plnění.
15. Porušení kteréhokoliv ustanovení odst. 11 a 12 tohoto článku je považováno za podstatné porušení smlouvy.

Součinnost s ostatními dodavateli

16. Prodávající je povinen poskytnout maximální možnou součinnost všem dalším dodavatelům kupujícího, jejichž plnění je součástí realizace projektu.
17. V rámci projektu probíhají či mohou probíhat další zadávací či výběrové řízení veřejných zakázek na dodavatele stavebních prací a služeb. Vybraný dodavatel v rámci realizace veřejné zakázky tohoto zadávacího řízení poskytne veškerou součinnost nezbytnou k řádnému plnění stavebních prací či služeb dle věty předchozí.
18. Neodůvodněné či svévolné neposkytnutí součinnosti je podstatným porušením smluvních povinností.

Sankce proti Rusku

19. Prodávající prohlašuje, že finanční prostředky získané realizací této smlouvy přímo ani nepřímo nezpřístupní osobám, subjektům či orgánům s nimi spojeným uvedeným v sankčních seznamech ve smyslu zákona č. 69/2006 Sb., o provádění mezinárodních sankcí, ve znění pozdějších předpisů, ve spojení s čl. 5k nařízení Rady (EU) č. 833/2014 ze dne 31. července 2014, o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem Ruska destabilizujícím situaci na Ukrajině, ve znění nařízení Rady (EU) č. 2022/578 ze dne 4. dubna 2022 v souvislosti s konfliktem na Ukrajině nebo v jejich prospěch. Prodávající se zavazuje, že jakoukoli změnu skutečností, která bude mít vliv na skutečnosti dle tohoto odstavce, oznámí písemně kupujícímu do 5 pracovních dnů od okamžiku, kdy se o této skutečnosti dozví.

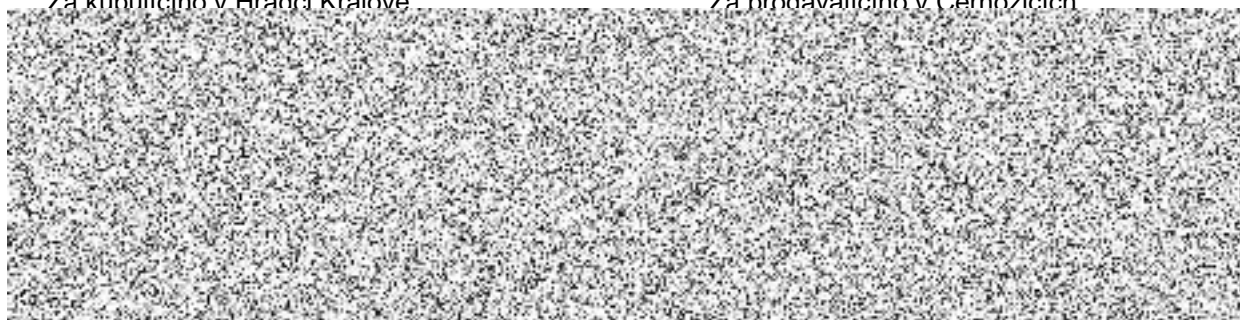
Článek 15 Závěrečná ustanovení

1. Vztahy touto smlouvou neupravené se řídí příslušnými ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, a zákona č. 121/2000 Sb., o právu autorském, o právech souvisejících s právem autorským a o změně některých zákonů (autorský zákon), ve znění pozdějších předpisů.
2. Tuto smlouvu lze měnit nebo doplňovat po dohodě smluvních stran pouze písemnými, očíslovanými dodatky kupní smlouvy, podepsanými oprávněnými zástupci obou smluvních stran.

3. Smluvní strany souhlasí s uveřejněním smlouvy, jejích změn a dodatků v souladu s povinností stanovenou kupujícímu zákonem č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v účinném znění, v registru smluv ve smyslu zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), případně dle dalších právních předpisů upravujících povinnost uveřejnění dokumentů vztahujících se k plnění této smlouvy. Prodávající výslovně prohlašuje, že veškeré informace, skutečnosti a veškerá dokumentace týkající se plnění smlouvy, které jsou případně předmětem obchodního tajemství a považují se za důvěrné, předem kupujícímu písemně a jasně označil a nejsou obsaženy v této smlouvě.
4. Pokud je smlouva vyhotovena v listinné podobě, vyhotovuje se v pěti stejnopisech, z nichž kupující obdrží tři vyhotovení a prodávající dvě vyhotovení.
5. Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran.
6. Smluvní strany shodně prohlašují, že smlouva byla podepsána dle jejich přání a svobodné vůle a na důkaz toho k ní připojují své právoplatné podpisy.

Za kupujícího v Hradci Králové

Za prodávajícího v Černožicích



GASTROTECHNOLOGIE - SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ A ORIENTAČNÍ ROZPOČET	
Název akce	Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SŠOG Hradec Králové
Číslo výkresu pro specifikaci zařízení	12230
Vypracoval	
Zkontroloval	
Datum zpracování	22.5.2023
Aktualizováno dne	15.6.2023

Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SŠOG Hradec Králové
12230
[REDACTED]
[REDACTED]
22.05.2023
15.06.2023

[illegible]

[illegible]

03	Konvektomat 6.1, elektrický, včetně podstavce z nerezové oceli, v podstavci vsuny na GN a místo na změkčovač a chemii. Panty dveří vpravo. Včetně sady gastronádob a změkčovače/filtru ke konvektomatu o odpovídající kapacitě. Bojlerový vývin páry s možností vývinu páry přímým vstřikováním, minimálně 6 vsunů pro GN1/1-65. Programy – horký vzduch 30-300°C, pára 30-130°C, kombinovaný režim 30-300°C, regenerace potravin, sterilizace, sušení, nízkoteplotní pečení, vaření delta-T. Řízení vlhkosti 0-100%, minimálně 6ti bodová teplotní vpichová sonda. Trojitě sklo čelních dveří čistitelné bez použití nářadí. Ovládací panel dotykový s obrazovkou. Možnost programování vlastních programů s min 10ti kroky na recept, kapacita minimálně 500 programů. Možnost taktování ventilátoru, regulace rychlosti ventilátoru (min. 5 rychlostí), možnost reverzního chodu ventilátoru. Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří. Automatický odtah přebytečné páry z komory – dle nastavení vlhkosti. Připojení k PC (LAN, nebo WLAN a USB). Diagnostický systém poruch a chyb, automatický start, odložený start, záznamník HACCP s možností nahrání záznamů do PC. Automatické mytí s nastavením intenzity mycího programu. Konstrukce z nemagnetické nerezové oceli AISI 304, chemická povrchová úprava varné komory, min 50mm tepelná izolace varné komory. Bezesváře, zaoblené rohy varné komory. Samonavíjecí ruční sprcha. Příkon minimálně 10kW, maximálně 13kW. Rozměry s tolerancí 10%. Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace). Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu po dobu záruky.	1	VARNÁ	900x800x780		0	11	11	SV	DN50	279 351 Kč	279 351 Kč
04	Multifunkční indukční sporák, 2 varné plotny (1x min. 3,5kW, 1x min. 5kW), 1x zásuvka 230V/0,5kW, úložný prostor, napouštěcí baterie na studenou vodu, s prodlouženou pracovní deskou a zásuvkovým blokem. Volné prostory pod deskou opláštěné s jednou policí. Sonda pro měření teploty, nebo samostatné zařízení na sous-vide do hrnce, nebo o min. velikosti GN1/1. Celkem max. 13,5kW.	1	VARNÁ	1300x700x900			13,5	13,5	SV	DN50	252 125 Kč	252 125 Kč

05	Elektrické multifunkční zařízení s kruhovou varnou vložkou a míchadlem. Celkový objem min. 80Ltr, využitelný objem min. 70Ltr. Plocha dna pánve 28 dm2. Systém ohřevu bočních stěn. Součástí míchadla je přídavná sěrka bočních stěn. Dno pánve z min. 12 mm silné nerezové oceli (AISI304) opláštění a vana z min. 1,5mm nerezové oceli (AISI304). Regulace teploty pomocí teplotních čidel umístěných přímo pod vanou. Manuální sklápění pánve. Snadno vyjímatelné nerezové míchadlo s teflonovými sěrkami, nezávislý chod míchadla na ohřevu pánve, automatické zastavení míchadla při sklápění pánve. Automatická diagnostika závad, zvukové upozornění při špatném zvoleném postupu obsluhy. USB připojení pro stažení provozních dat. Ovládací panel s odolným, dotykovým min. 7" displejem. Výběr z 5 varných módů s nastavením teploty, času a způsobu míchání, regulace teploty od 20 do 220 °C, nastavení ohřevu stěn v rozsahu 50-130 °C ve 3 úrovních využitelné výšky. Manuální varný režim. Vytvoření a uložení varných programů, individuální nastavení parametrů pro každý krok varného cyklu, nastavení odloženého startu varného cyklu, možnost vaření a míchání s pávní vyklopenou do 15°, nastavení rychlosti a směru míchání, rychlost míchání 7–22 otáček/min. Uvedené rozměry jsou maximální. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením. Včetně děrované výpustní vložky a koleček.	1	VARNÁ	1100x720x950			13	13	SV+TV	DN50	670 151 Kč	670 151 Kč
05a	Hygienický žlab nerez s pochůzným roštem, kalový koš, pachový uzávěr (sifon), držák sifonu, tělo vpustí, univerzální kroužek	1	NEREZ	600x900						DN100	29 790 Kč	29 790 Kč
06	Salamandr gril – Stávající	1										
07	Vodní lázeň – Stávající	1										
08	Mikrovlnná trouba – Stávající	1										
09	Výdejní stůl – Stávající	1										
10	Vodní lázeň – Stávající	1										
11	Pracovní stůl – Stávající	1										
12	Vodní lázeň stolní – Stávající	1										
13	Podstolová chladnička, 1 plné dveře s integrovaným madlem, energetická třída A, vnitřní cirkulace pomocí ventilátoru, vnější opláštění z nerez oceli SS430, vnitřní opláštění bílá ABS, teplotní rozsah -2°C až +10°C, digitální termostat, zátěžový provoz tř. 4, teplotní displej, automatické odmrazování, zámek dveří, 3 nastavitelné roštové bílé police, netto objem 110 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 5%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	600x600x850	0,15	0,15					12 300 Kč	12 300 Kč

[illegible]

CHLADICÍ BOX												
01	Chladicí box, izolace 100mm, včetně izolované podlahy (podlaha zajištěná proti kondenzaci a plesnivění), včetně osvětlení, jednotka SPLIT (umístění kondenzátoru upřesní uživatel), dveře s pojistkou proti uzamčení uvnitř. Dodržet odsazení od okolních stěn min. 50mm. Lamely ve dveřích. Chladicí systém certifikovaný do teploty okolního prostředí min. 40°C.	1	CHLAZENÍ	2400x2750x2400	0,7	0,7				DN50	237 990 Kč	237 990 Kč
HRUBÁ PŘÍPRAVNA ZELENINY												
01	Škrabka na brambory a kořenovou zeleninu, náplň cca 20kg, délka loupání cca 1,5-3 minuty, spotřeba vody cca 2,5 litru na 1 kg produktu, nerezové provedení, korundové pokrytí bubnu a dna škrabky, včetně nerezové odlučovače škrobu a zbytků slupek Vnější rozměry tolerance (+/-10%), tolerance příkonu +/-10%.	1	OSTATNÍ	800x700x950			0,75	0,75			45 266 Kč	45 266 Kč
02	Pracovní stůl s dřezem – Stávající											
03	Chladicí skříň GN 2/1, 1 plné dveře, energetická třída A, ventilované chlazení, zátěžový provoz tř. 5 pro náročný provoz při okolní teplotě až +40°C a 40% vlhkosti, vnější opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro snadné čištění, vnitřní opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, teplotní rozsah -2°C až +10°C, digitální ovládání, vnější digitální displej, automatické odmrazování, vnitřní LED osvětlení, zámek dveří, počet roštů GN 2/1 - 4, čtyři nastavitelné nožičky, netto objem 500 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 10%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	750x850x2050	0,2	0,2					122 200 Kč	122 200 Kč
04	Mrazicí skříň GN 2/1, 1 plné dveře, energetická třída B, ventilované chlazení, zátěžový provoz tř. 5 pro náročný provoz při okolní teplotě až +40°C a 40% vlhkosti, vnější opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro snadné čištění, vnitřní opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, teplotní rozsah -15°C až -22°C, digitální ovládání, vnější digitální displej, automatické odmrazování, vnitřní LED osvětlení, zámek dveří, dvevní spínač pro zastavení ventilátoru při otevření dveří, CFC a HCFC free izolace, počet roštů GN 2/1 - 4, čtyři nastavitelné nožičky, netto objem 460 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 10%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	750x850x2050	0,45	0,45					131 200 Kč	131 200 Kč

[illegible]

14	Chladicí skříň GN 2/1, 1 plně dveře, energetická třída A, ventilované chlazení, zátěžový provoz tř. 5 pro náročný provoz při okolní teplotě až +40°C a 40% vlhkosti, vnější opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro snadné čištění, vnitřní opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, teplotní rozsah -2°C až +10°C, digitální ovládání, vnější digitální displej, automatické odmrazování, vnitřní LED osvětlení, zámek dveří, počet roštů GN 2/1 - 4, čtyři nastavitelné nožičky, netto objem 500 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 10%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	750x850x2050	0,3	0,3					122 200 Kč	122 200 Kč
15	Konvektomat 6.1, elektrický, včetně podstavce z nerezové oceli, v podstavci vsuny na GN a místo na změkčovač a chemii. Panty dveří vpravo. Včetně sady gastronádob a změkčovače/filtru ke konvektomatu o odpovídající kapacitě. Bojlerový vývin páry s možností vývinu páry přímým vstřikováním, minimálně 6 vsunů pro GN1/1-65. Programy – horký vzduch 30-300°C, pára 30-130°C, kombinovaný režim 30-300°C, regenerace potravin, sterilizace, sušení, nízkoteplotní pečení, vaření delta-T. Řízení vlhkosti 0-100%, minimálně 6ti bodová teplotní vpichová sonda. Trojitě sklo čelních dveří čistitelné bez použití nářadí. Ovládací panel dotykový s obrazovkou. Možnost programování vlastních programů s min 10ti kroky na recept, kapacita minimálně 500 programů. Možnost taktování ventilátoru, regulace rychlosti ventilátoru (min. 5 rychlostí), možnost reverzního chodu ventilátoru. Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří. Automatický odtah přebytečné páry z komory – dle nastavení vlhkosti. Připojení k PC (LAN, nebo WLAN a USB). Diagnostický systém poruch a chyb, automatický start, odložený start, záznamník HACCP s možností nahrání záznamů do PC. Automatické mytí s nastavením intenzity mycího programu. Konstrukce z nemagnetické nerezové oceli AISI 304, chemická povrchová úprava varné komory, min 50mm tepelná izolace varné komory. Bezesváře, zaoblené rohy varné komory. Samonavíjecí ruční sprcha. Příkon minimálně 10kW, maximálně 13kW. Rozměry s tolerancí 10%. Software do PC pro správu HACCP a programů (zdarma aktualizace). Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu po dobu záruky.	1	VARNÁ	940x820x790		0	10,9	10,9			279 351 Kč	279 351 Kč

16	Mrazicí skříň GN 2/1, 1 plně dveře, energetická třída B, ventilované chlazení, zátěžový provoz tř. 5 pro náročný provoz při okolní teplotě až +40°C a 40% vlhkosti, vnější opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro snadné čištění, vnitřní opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, teplotní rozsah -15°C až -22°C, digitální ovládání, vnější digitální displej, automatické odmrazování, vnitřní LED osvětlení, zámek dveří, dveřní spínač pro zastavení ventilátoru při otevření dveří, CFC a HCFC free izolace, počet roštů GN 2/1 - 4, čtyři nastavitelné nožičky, netto objem 460 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 10%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	750x850x2050	0,45	0,45					131 200 Kč	131 200 Kč
17	Mrazicí skříň GN 2/1, 1 plně dveře, energetická třída B, ventilované chlazení, zátěžový provoz tř. 5 pro náročný provoz při okolní teplotě až +40°C a 40% vlhkosti, vnější opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304 s oblými rohy pro snadné čištění, vnitřní opláštění z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, teplotní rozsah -15°C až -22°C, digitální ovládání, vnější digitální displej, automatické odmrazování, vnitřní LED osvětlení, zámek dveří, dveřní spínač pro zastavení ventilátoru při otevření dveří, CFC a HCFC free izolace, počet roštů GN 2/1 - 4, čtyři nastavitelné nožičky, netto objem 460 litrů (+/-5%), tolerance rozměrů +/- 10%, uvedený příkon je maximální.	1	CHLAZENÍ	750x850x2050	0,45	0,45					131 200 Kč	131 200 Kč
18	Pracovní stůl s dvoupolicí – NENÍ SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI											
19	Pracovní stůl s dvoupolicí – NENÍ SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI											
20	Pracovní stůl – NENÍ SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI											
21	Pracovní stůl – NENÍ SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI											
	MYTÍ											
01	Vstupní stůl do mycího stroje – STÁVAJÍCÍ											
02	Pojízdná nádoba na odpadky – NENÍ SOUČÁSTÍ ŽÁDOSTI											
03	Mycí stroj na bílé nádoby, haubnový, připojení na teplou vodu, včetně automatického předmytí, včetně vstupního stolu(1550x750mm) s dřezem (450x500mm), tlakovou sprchou, vodící prolis na koše, externí automatický změkčovač na TV, maximální spotřeba vody na jeden cyklus 1,4 litru. Zabudované dávkovače na mycí a oplachový prostředek, odpadní čerpadlo, oplachové čerpadlo, zpětný ventil na odpadu. Systém zabíhající zapnutí mycího stroje při špatně nasazených filtračních sítích. Na koše 500x500mm	1	MYTÍ	640x740x1520 (2000)			10,8	10,8			575 250 Kč	575 250 Kč

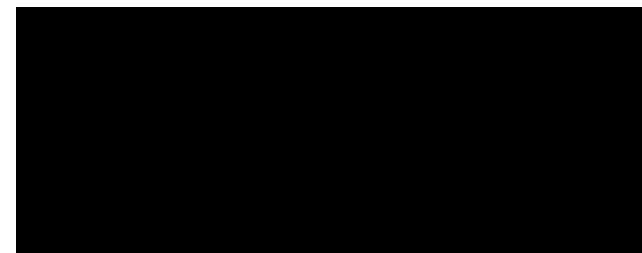
04	Výstupní stůl z mycího stroje – STÁVAJÍCÍ											
05	Regál – STÁVAJÍCÍ											
06	Dvoudřez na černé nádoby – STÁVAJÍCÍ											
07	Regál – STÁVAJÍCÍ											
	BAR											
01	Mycí stroj podstolový na sklenice s předním plněním, bez úniku par, možnost mytí dvou košů najednou, teoretická kapacita 120 košů za hodinu při mytí dvou košů najednou. Možnost studeného oplachu. Zabudované dávkovače na mycí a oplachový prostředek, odpadní čerpadlo, oplachové čerpadlo, zpětný ventil na odpadu. Systém zabraňující zapnutí mycího stroje při špatně nasazených filtračních sítích. Maximální spotřeba vody na cyklus 2 litry. Na koše 500x500mm.	1	MYTÍ			6,8	6,8				284 850 Kč	284 850 Kč
02	Dvoudřez – STÁVAJÍCÍ											
03	Chladič na pivo – STÁVAJÍCÍ											
04	Výčep – STÁVAJÍCÍ											
05	Výrobník ledu podstolový, kostkový (nebo kuželový), chlazený vzduchem, se zabudovaným izolovaným zásobníkem na min 10kg ledu, kapacita min 28kg ledu/24 hodin. Vyjímatelný vzduchový filtr kondenzátoru, čistitelný obsluhou. Nerezové opláštění. Určený pro zabudování pod pracovní desku a umístění mezi další spotřebiče. Automatické zastavení výroby ledu po zaplnění zásobníku. Včetně vodního filtru pro výrobek ledu o odpovídající kapacitě. Uvedený příkon je maximální. Výška max. 850mm, hloubka max. 600mm tolerance ostatních rozměrů +/- 10%.	1	CHLAZENÍ	400x600x700	0,5	0,5					30 950 Kč	30 950 Kč
06	Barový pult – STÁVAJÍCÍ											
07	Barový pult – STÁVAJÍCÍ											
08	Mlýnek na kávu s programovatelným dávkováním a záznamem namletých porcí, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, uzamykatelný zásobník, nastavitelná hrubost mletí.	1	BAR		0,5	0,5					21 980 Kč	21 980 Kč
09	Kávovar jednopákový se záznamem vyrobených porcí, programovatelné porce, záznamy a programování pod softwarovým uzamčením, hubice na páru, výdej horké vody. Ohřev šálků na horní desce stroje. Objem bojleru 6 litrů (+/- 10%), rotační čerpadlo.	1	BAR	500x550x550	3	3					56 250 Kč	56 250 Kč

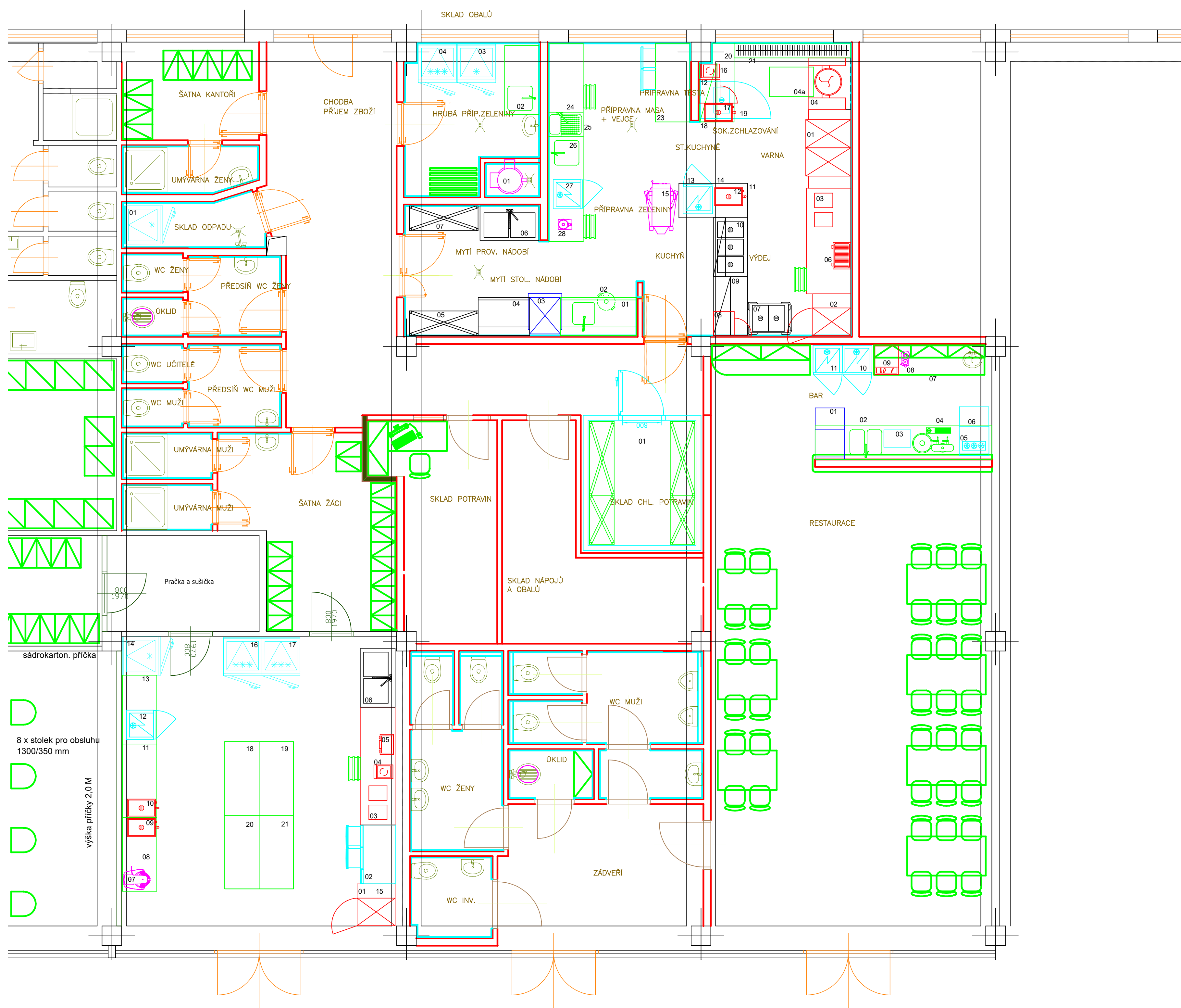
10	Chladicí skříně s pomocným ventilátorem, prosklené dveře, uzamykatelné, elektronické ovládání s displejem, automatické odtávání a odpařování kondenzátu. Nastavitelné otevírání dveří vlevo nebo vpravo. Energetická třída B. Vnitřní LED osvětlení, objem min. Uvedený příkon je maximální. Minimální nosnost každé police 25kg. Teplotní rozsah +2 až +10°C. Klimatická třída 4. Vnější opláštění z nerez SS430, vnitřní opláštění bílý ABS.	1	CHLAZENÍ	600x600x1900	0,3	0,3					21 800 Kč	21 800 Kč
11	Chladicí skříně s pomocným ventilátorem, prosklené dveře, uzamykatelné, elektronické ovládání s displejem, automatické odtávání a odpařování kondenzátu. Nastavitelné otevírání dveří vlevo nebo vpravo. Energetická třída B. Vnitřní LED osvětlení, objem min. Uvedený příkon je maximální. Minimální nosnost každé police 25kg. Teplotní rozsah +2 až +10°C. Klimatická třída 4. Vnější opláštění z nerez SS430, vnitřní opláštění bílý ABS.	1	CHLAZENÍ	600x600x1900	0,3	0,3					21 800 Kč	21 800 Kč
						230V		400V				
			Celková energetická bilance		Celkem KW	10		108				
			Předpokládaná součinnost elektro	0,7	Celkem KW	7		76				

Celková cena vybavení bez DPH 5 009 251 Kč
 Doprava, montáž vybavení a zaškolení bez DPH 250 463 Kč
 Celková cena vybavení včetně dopravy, montáže vybavení a zaškolení bez DPH 5 259 714 Kč
 DPH 21% 1 104 540 Kč
 Cena celkem včetně DPH **6 364 253 Kč**

Nebudou instalovány spotřebiče pro neprofesionální použití (zařízení pro domácnost) podle nařízení Evropského parlamentu a Rady 2017/1369 ze dne 4. července 2017, kterým se stanoví rámec pro označování energetickými štítky a zrušuje směrnice 2010/30/EU.

Budou instalovány spotřebiče splňující nejvyšší dostupnou energetickou třídu dle příslušné legislativy pro daný typ spotřebiče.





 GASTROPROJEKCE PROJEKTY A KONSULTACE PRO GASTRONOMII		
Gastroprojekce s.r.o. IČO: 08043248		Projektování gastronomických provozů www.gastroprojekce.cz gastroprojekce@gmail.com
Kontakt: Vladan Dvorský		Tel.: +420 720 076 026
Vypracoval	Vladan Dvorský	Číslo zak. 012230
Zodp. projektant	Ilija Kovář	
Název akce	SŠSOG V Lipkách, Hradec Králové	
Stavba	V Lipkách 1523 500 02 Hradec Králové	
Investor	SŠ obchodu a gastronomie Velká 3/46 503 41 Hradec Králové	
Obsah	Gastroprovoz 1NP	
Datum	03/2023	Paré číslo
Měřítko	1:50	
Stupeň	STUDIE	
Formát	A2	
Výkres číslo	012230_02	

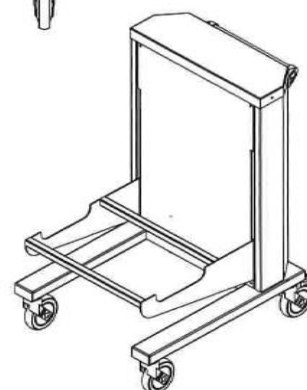
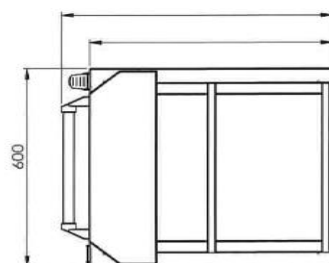
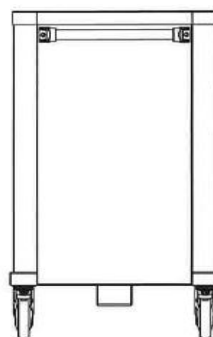
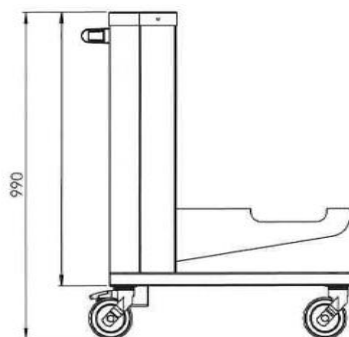
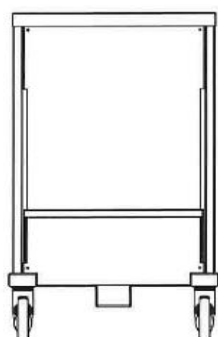
ELEKTRICKO-AKUMULÁTOROVÝ ZDVIŽNÝ VOZÍK



Rozměr (š x h x v)	600 x 780 x 990 mm
Elektrický příkon	300 W
Elektrické napětí	230 V / 50HZ
Kapacita	GN 1 / 1–200
Jištění	10A
Hmotnost:	55 kg
Zdvih výška	400–750 mm
Nosnost	40 kg

KONSTRUKCE

Vyrobeno z AISI 304
Hygienická kolečka s aretací
Snadné vyjmutí GN
Dotykové ovládání
Bezpečnostní rukojeť
Bezpečnostní aretace napájecího kabelu
Možnost mobilního používání bez stálého připojení k síti



JIPA JUMP 101 DM

(2x49l)



Technická specifikace

Užitný objem:	2 x 49 litrů – dle DIN 18857
Kapacita GN:	2 x GN 1/1
Rozměr dna:	2 x 452 x 558 mm
Hloubka vany:	220 mm
Užitná plocha:	2 x 25 dm ²
Celkový rozměr:	1580 x 850 x 1050 mm
Celkový instalovaný příkon:	27,5 kW
Napětí:	3 N AC 400 V
Jištění:	3 x 40 A
Váha:	355 kg
Přívod studené vody:	R3/4
Odpad vody:	DN - 50

Technologie

Vaření
Šetrné vaření
Smažení
Dušení
Nízkoteplotní úpravy
Grilování
Restování
Opékání
Konfitování
Sous – vide
Noční vaření
Teplota: 30 °C–250 °C.

Ovládání

Automatický a manuální režim úpravy pokrmů
Barevná dotyková obrazovka 12" s intuitivním ovládáním
Kompletní ovládání v českém jazyce
Jazykové mutace
Možnost uložení vlastních programů
Technologické postupy
Paměť pro 800 programů o 12 krocích
Zobrazování průběhu úprav na displeji
Přesné senzorické měření teplot
Zobrazení poruchových hlášení na displeji
Technické a servisní informace
Uzamykání obrazovky

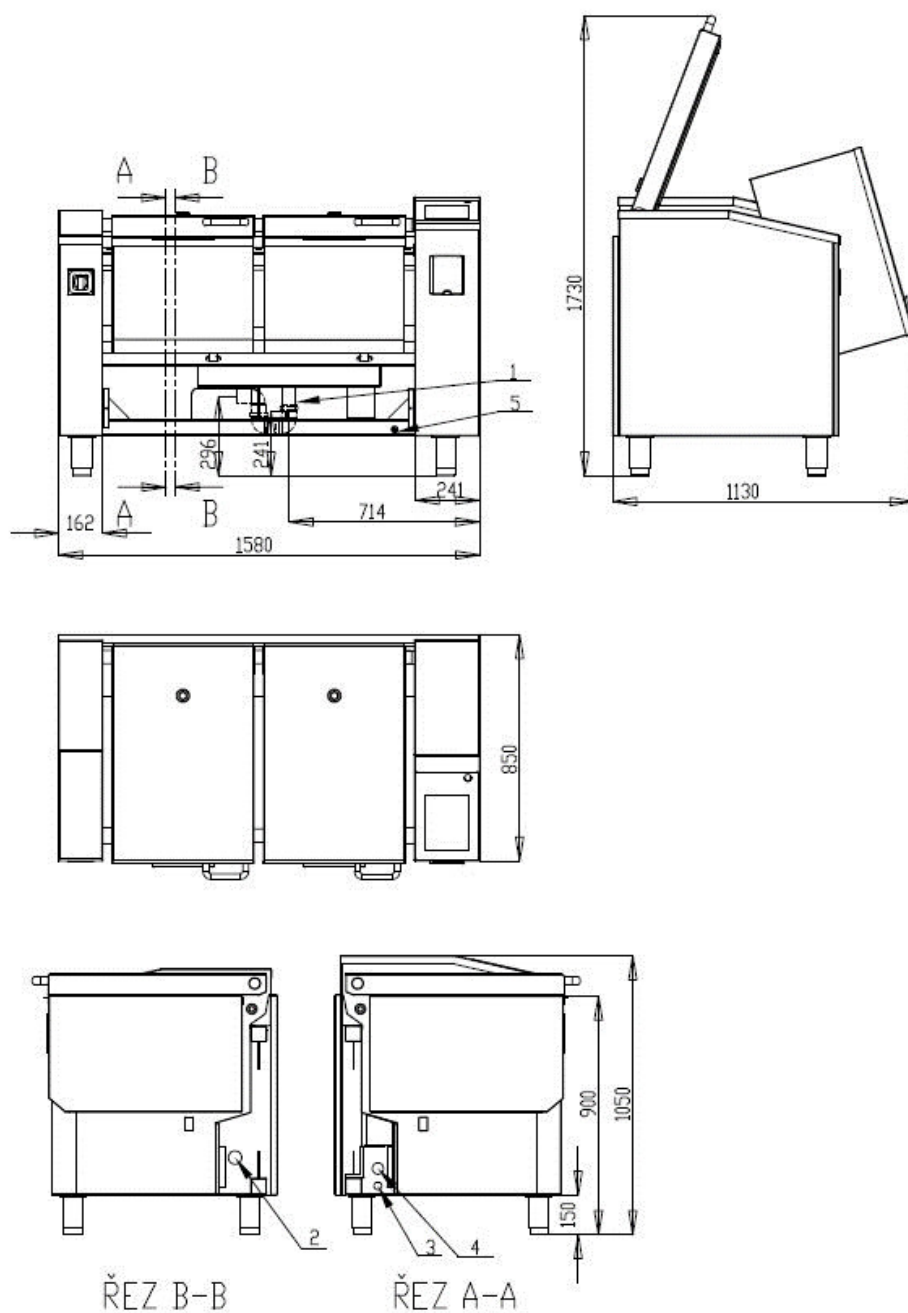
Konstrukce

- Základní rám materiál AISI 304, minimální tloušťka 2 mm
- Kryt rámu materiál AISI 304
- Vana materiál AISI 316 s oboustranným svárem
- Robotické sváry vany z vnitřní i vnější strany
- Topný systém JPX 17 zajišťuje rovnoměrné rozložení teploty
- Předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut
- Dvojité robustní víko pro zamezení úniku tepla
- Odvod nadbytečné páry otvorem na středu víka
- Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny
- Možnost sestavení více pánví do bloku bez mezer
- Certifikační značka CE, TÜV-SÜD

Základní vybavení

- Automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody
- Měrka množství tekutiny
- Osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění
- Vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny
- Integrovaný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem
- Automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koši i se zavřeným víkem
- Bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů
- Integrovaná sprcha s automatickým navíjením
- Integrovaná zásuvka 230 V /16 A
- Zásuvka USB pro zálohování a přenos dat
- Připojení na internet
- Provedení pro umístění na stavební nebo CNS sokl

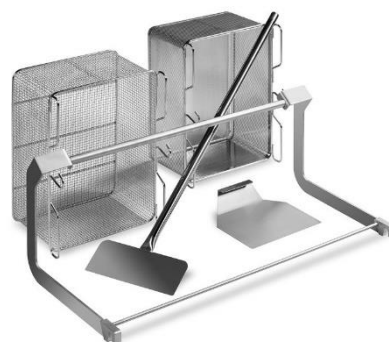




- ① Odpad DN 50
- ② Přívod vody
- ③ Přívod elektro
- ④ Síťová zásuvka RJ 45
- ⑤ Pospojení

Doporučené příslušenství

- Rameno pro zdvih koše
- Varný a fritovací koš
- Špachtle malá
- Špachtle na omeletu
- Síto
- Síto na halušky



- Košíky Á la carte



- Elektricko – akumulátorový zdvižný vozík



- Rošt na nízkoteplotní úpravu



VISION

Blue 611 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

retigo® PERFECTION IN COOKING AND MORE...

Certifikováno:



* DVGW a WRAS certifikáty jsou platné pouze pro modely se samonavijecí sprchou.

NSF/ANSI 4

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuvů** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému přehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický přehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** – uspoří čas při vaření v provozní špičce

Ostatní vybavení

- **Trojitě dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu

- **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** – pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** – zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** – speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronádob** s roztečí 65 mm

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 22 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro šokový zchlazovač/zmrazovač 411 nebo 511
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

* pouze pro bojlerové konvektomaty

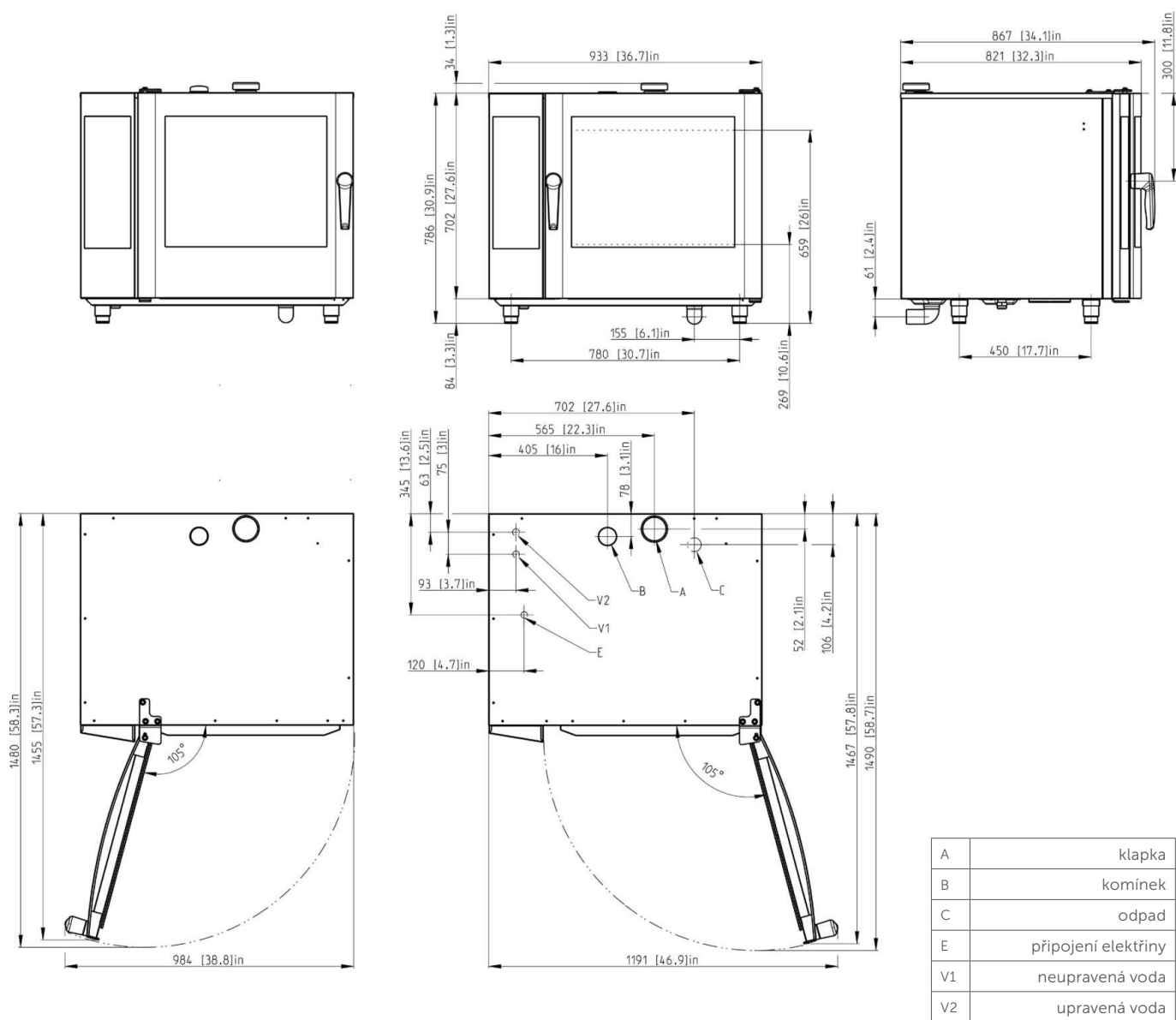
TECHNICKÁ DATA

Model	B 611 i	B 611 b
Technická specifikace	2E0611IA	2E0611BA
Tepelný zdroj	Elektřina	Elektřina
Vývin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	7 x GN 1/1	7 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	5 x 600/400	5 x 600/400
Kapacita jídel na výdej	51 – 150	51 – 150
Rozteč zásuvů	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 786 x 821 mm	933 x 786 x 821 mm
Váha	116 kg	122 kg
Celkový příkon	10,9 kW	10,9 kW
Tepelný příkon	10,3 kW	10,3 kW
Příkon vyvíječe páry	–	9 kW
Jištění	16 A	16 A
Napájení	3N~/380-415V/50-60 Hz	3N~/380-415V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj
611	611
1011	611
611	611 ig

VÝKRESY



04. hlavní kuchyň = MULTIFUNKČNÍ INDUKČNÍ SPORÁK – zakázková výroba

rozměr: 1300x700x900 mm

03. učňovská kuchyně = MULTIFUNKČNÍ INDUKČNÍ SPORÁK – zakázková výroba

rozměr: 2400x700x900 mm

Popis produktu

- 1x zásuvka 230V / 0,5 kW
- úložný prostor opláštěný s jednou policí
- napouštěcí baterie na studenou vodu
- prodloužená pracovní deska
- zásuvkový blok
- 2 varné vestavěné plotny Berner
typ **BIIEG3.5** - průměr 270 mm - rozměr 350x350x6 mm - 230V - 3,5 kW
typ **BIIEG7** - průměr 270 mm - rozměr 350x350x6 mm - 400V - 7,0 kW
- hlavice **SousVide Chef CLASSIC**
 - pro použití do hrnce, do gastronádoby nebo jakákoliv nádoba do 40 litrů
 - po nastavení času a teploty 22-99°C přístroj začne pracovat
 - po dosažení teploty zařízení oznámí signálem
 - vložení balíčků se zavakuovanými potravinami
 - při poklesu hladiny vody upozorní alarmem
 - pojistka proti přehřátí

Technické parametry:

Rozměry zařízení (š x h x v)	353 x 98 x 170 mm
Napětí	230 V
Příkon	1300 W
Hmotnost	2,5 kg
Varné lázně	
Maximální objem	40 l
SVC	
Sonda pro vnitřní teplotu	ne
Výkon čerpadla	16 l/min



CUCIMIX – multifunkční smažicí pánev s míchadlem typ CBTE070C V1

FIREX

IDEÁLNÍ POUŽITÍ

• dušené maso • guláš • omáčky • karamel • restovaná zelenina • smažená cibule • mleté maso

ZÁKLADNÍ CHARAKTERISTIKA

dokáže nahradit:

v teplotách od 30 do 110°C varný kotel (omáčky, polévky apod.)

v teplotách od 30 do 200°C pečicí pánev (základy, masa, soté apod.)

Maximální využití přístroj najde jako kotel, pánev, nebo kombinace.

Pánev je zhotovena z nerezové oceli AISI304, dno pánve tloušťky 12 mm.

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 blokadí při zavřeném víku.

Topné těleso „Incoloy-800“, resp. vysoce účinný trubkový hořák s automat. zapalováním bez „věčného plamínku“.

Regulace teploty pomocí tepelného čidla umístěného přímo pod pánví.

Vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči.

Integrované ramínko pro plnění pánve vodou s kontrolou polohy.

Vestavěné a vyjímatelné tříramenné míchadlo s teflonovými sítěrkami, nezávislý chod míchadla na ohřevu pánve.

Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ.

Základní ovládací prvky jsou totožné se zařízeními Baskett a Betterpan.

Auto-diagnostika závad.

Zvukové upozornění při špatně zvoleném postupu obsluhy.

Výstup pro snímání hodnot HACCP.

Cukrářská verze "C" vhodná pro přípravu krémů, karamelu, marmelád.

Obsahuje systém ohřevu bočních stěn pro dosažení rychlého a perfektního provaření pokrmu v celém sloupci náplně.

Součástí míchadla je přídatná sítka bočních stěn.



DOTYKOVÝ OVLÁDACÍ PANEL

- výběr z 8 varných módů s nastavením teploty, času a způsobu míchání
- regulace teploty
- manuální varný režim
- vytvoření a uložení varných programů
- individuální nastavení parametrů pro každý krok varného cyklu
- nastavení odloženého startu varného cyklu
- možnost vaření a míchání s pánví vyklopenou do 15°
- elektronické plnění pánve vodou s nastavením požadovaných litrů (od objemu 90 l)
- nastavení rychlosti a směru míchání

VOLITELNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

- ruční sprcha
- děrovaná výpustní vložka
- kolečka s vysokou nosností
- výpustný ventil
- elektrická zásuvka 230 V
- speciální míchadla

Technická data

						plynová verze	elektrická verze
Varná pánev						230V 1N 50Hz	380V 3N 50Hz
Model	Rozměr (mm)	Hmotnost (kg)	Otáčky míchadla za minutu	Objem užitečný/hrubý (litry)	Rozměr (mm)	Příkon (kW)	Příkon (kW)
CBTE 070C V1	1080x715 v. 940	228	7-22	70/82	Ø 600 v. 290	-	11,8

Využitelný objem:

30 | 70 | 90 | 130 | 180 | 310 litrů

01

Automatické napouštění vody
stroje objemu
90 | 130 | 180 | 310 litrů

S počítadlem litrů
teplé a studené vody
do 90°C.

02

Možnost osazení různými
typy vypouštěcích ventilů
(za příplatek).

01

05

06

Praktický a intuitivní ovládací
panel pro nastavení a regulaci
všech funkcí stroje.

06

04

02

03

03

Výškově nastavitelné nohy
pro perfektní vyrovnaní.

04

Míchadlo, spojení vaření a technologie.
Otočné míchadlo se 2 nebo 3 rameny zaručuje
velkou autonomii v řízení varného procesu.

Otáčení probíhá v **obou směrech** a při **rychlosti**
nastavitelné z ovládacího panelu.

Míchadlo je vybaveno **teflonovými a ocelovými**
stěrkami, které lze **vyjmout** pro jejich čištění.

05

Tlakové víko

Použití tlakového víka umožňuje
rychlejší a efektivnější vaření,
zkrácení doby vaření a spotřeby
energie až o 70 %.

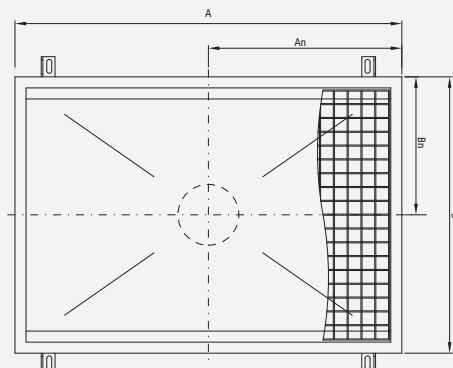
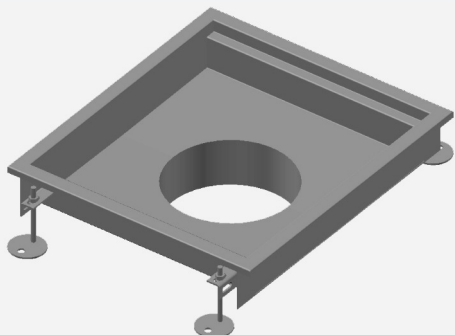
Tlakové víko je k dispozici u modelů
130 | 180 | 310 litrů



OCS ŽLABY

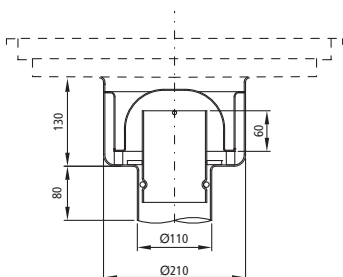
PODLAHOVÉ VANY

OCS systems



CLASSIC 100

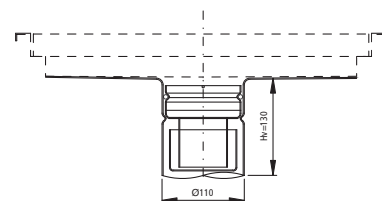
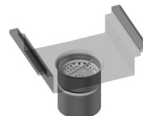
svislá 1-dílná
C100-1S



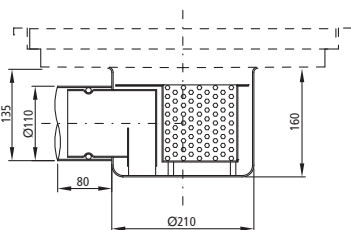
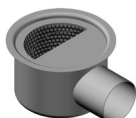
MINI 100

R' 0100.161 VDR

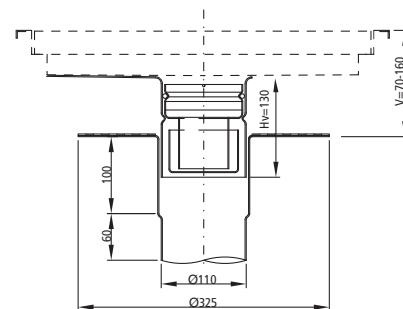
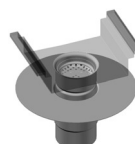
svislá 1-dílná
M100-1S



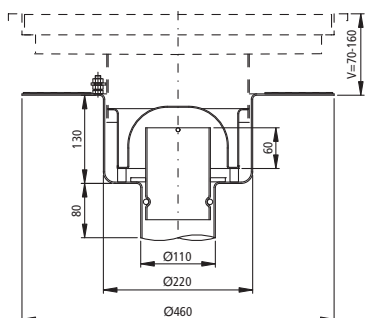
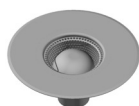
vodorovná 1-dílná
C100-1H



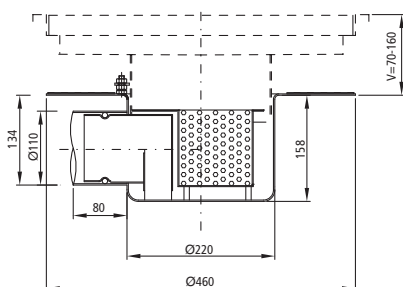
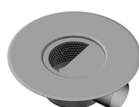
svislá 2-dílná
C100-2S



svislá 2-dílná
C100-2S



vodorovná 2-dílná
C100-2H





TEFCOLD UR 200 S

Chladicí skříň plné dveře, nerez opláštění

Vlastnosti produktu

- nerezové provedení
- integrované madlo
- plné dveře, lze měnit otevírání
- elektronický termostat
- chlazení s pomocným ventilátorem
- nastavitelné police
- zámek
- digitální termostat a teplotní displej
- nastavitelné nožky s pojezdovými válečky vzadu

Jednodveřová chladicí skříň s plnými dveřmi, nerezové o

TEFCOLD UR je série prověřená časem. Díky jednoduchému designu a praktickému integrovanému madlu se jedná o oblíbený produkt do zázemí. Chladicí skříň se skvěle hodí i do náročného gastroprovozu. Police jsou stabilní, lze na ně pokládat i těžší váhy, nosnost každé police je až 25 kg. Díky této nosnosti se jedná o ojedinělý produkt na českém trhu. V této sérii jsou k dispozici modely chladicí i mrazicí, s plnými dveřmi i s prosklenými. UR: chladicí verze UF: mrazicí verze S: nerezové provedení G: prosklené dveře

Parametry a obsah

Teplotní rozsah	°C	+2 až +10
Klimatická třída		4
Hrubá / čistá váha	kg	49 / 44
Hrubý / čistý objem	l	136 / 119

Design a materiál

Počet a typ dveří		1 křídlové plné dveře
Počet a typ polic		3 roštové police bílé
Barva polic		Bílá
Rozměr polic		505 x 415 mm
Rozměry spodní police		505 x 220
Maximální zatížení polic	kg/m ²	110
Nožky / nohy		4 nastavitelné nožky
Kolečka		2 pojezdové válečky
Exteriér		Nerezová ocel SS430
Interiér		Bílá ABS
Vnitřní osvětlení		Ne
Zámek		Ano

Chlazení a funkce

Typ ovládání		Elektronické
Typ chlazení		S pomocným ventilátorem
Typ odtávání		Automatické
Typ chladiva		R600a
Množství chladiva	g	35
Termometr		Ano

Výkon a spotřeba

Energetická třída		A
Denní spotřeba	kWh/24h	1.12
Roční spotřeba	kWh/rok	409
Příkon		
Max Ambient		30°C at 55% RH
Příkon	W	105
Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50
Hlučnost	dB(A)	40

Rozměry

Vnitřní rozměry (ŠxHxV)	mm	510 x 485 x 620
Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	600 x 585 x 855
Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	690 x 650 x 910
Přepravní kontejner 40 stop	ks	108



Vnitřní ventilátor



Integrované madlo

Skříň mrazicí 130 l, nerez

Model	Sap kód	00018397
DRF 200 S	Skupina artiklů	Skříně chladicí a mrazicí



- Objem komory [l]: 87,1
- Minimální teplota zařízení [°C]: -10
- Maximální teplota zařízení [°C]: -22
- Tloušťka izolace [mm]: 70
- Typ ovládání: Digitální
- Vnitřní osvětlení: Ne
- Zámek dveří: Ano
- Otevírání zařízení: Oboustranné
- Roční spotřeba energie [kWh/rok]: 621

Sap kód	00018397	Objem brutto [m3]	0.407
Šířka netto [mm]	595	Objem netto [m3]	0.321
Hloubka netto [mm]	650	Minimální teplota zařízení [°C]	-10
Výška netto [mm]	830	Maximální teplota zařízení [°C]	-22
Hmotnost netto [kg]	43.00	Chladivo	R600
Příkon elektrický [kW]	0.158	Hlučnost přístroje [dB]	49,5-51,1
Napájení	230 V / 1N - 50 Hz	Hmotnost chladiva [g]	51.00
Energetická třída	B	Klimatická třída	4
Objem komory [l]	87,1		

Skříň mrazicí 130 l, nerez

Model

Sap kód

00018397

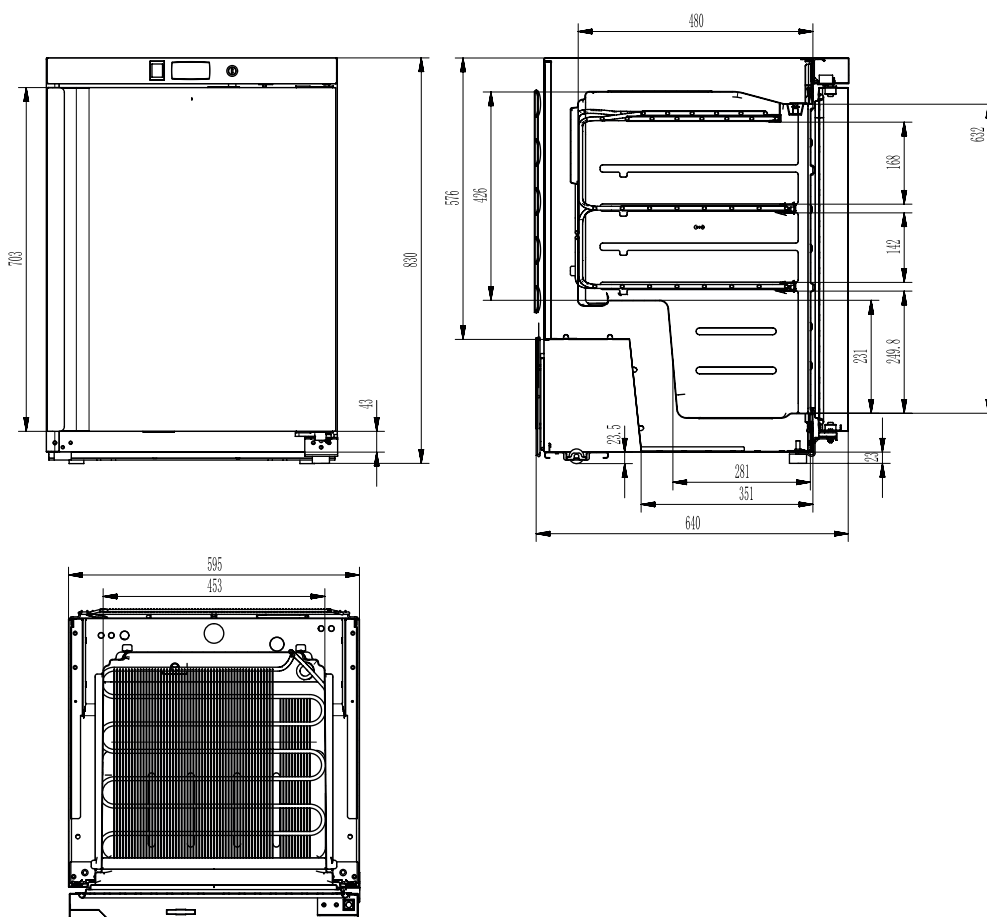
DRF 200 S

Skupina artiklů

Skříňe chladicí a mrazicí

Rozměry

DRF 200 S



Skříň mrazicí 130 l, nerez

Model	Sap kód	00018397
DRF 200 S	Skupina artiklů	Skříně chladicí a mrazicí

1. Sap kód:

00018397

2. Šířka netto [mm]:

595

3. Hloubka netto [mm]:

650

4. Výška netto [mm]:

830

5. Hmotnost netto [kg]:

43.00

6. Šířka brutto [mm]:

630

7. Hloubka brutto [mm]:

680

8. Výška brutto [mm]:

950

9. Hmotnost brutto [kg]:

48.00

10. Typ spotřebiče:

Elektrické zařízení

11. Příkon elektrický [kW]:

0.158

12. Napájení:

230 V / 1N - 50 Hz

13. Energetická třída:

B

14. Chladivo:

R600

15. Typ chlazení:

Statické s ventilátorem

16. Materiál:

Nerez

17. Min teplota okolí [°C]:

10

18. Max. teplota okolí [°C]:

38

19. Typ vlastností zařízení 2:

Mrazicí

20. Objem komory [l]:

87,1

21. Objem brutto [m3]:

0.407

22. Objem netto [m3]:

0.321

23. Materiál vrchní desky:

SS201

24. Nastavitelné nožičky:

Ano

25. Tloušťka izolace [mm]:

70

26. Otevírání zařízení:

Oboustranné

27. Těsnění:

Ano

28. Počet dveří:

1

Technický list

Technické parametry



Skříň mrazicí 130 l, nerez

Model	Sap kód	00018397
DRF 200 S	Skupina artiklů	Skříně chladicí a mrazicí

29. Agregát:

Ano

30. Typ ovládání:

Digitální

31. Zámek dveří:

Ano

32. Vnitřní osvětlení:

Ne

33. Roční spotřeba energie [kWh/rok]:

621

34. Minimální teplota zařízení [°C]:

-10

35. Maximální teplota zařízení [°C]:

-22

36. Hlučnost přístroje [dB]:

49,5-51,1

37. Hmotnost chladiva [g]:

51.00

38. Počet roštů:

3

39. Klimatická třída:

4



TEFCOLD UR 400 SG

Chladicí skříň prosklené dveře, nerez opláštění

Vlastnosti produktu

- plně automatický provoz
- chlazení s pomocným ventilátorem
- elektronický termostat
- digitální termostat a teplotní displej
- lze měnit otevírání dveří
- nastavitelné police
- vnitřní LED osvětlení s vypínačem
- nastavitelné nožky s pojezdovými válečky vzadu

Chladicí skříň jednodveřová s prosklenými dveřmi, prove

TEFCOLD UR je série prověřená časem. Chladicí skříň se skvěle hodí i do náročného gastroprovozu. Police jsou stabilní, lze na ně pokládat i těžší váhy, nosnost každé police je až 25 kg. Díky této nosnosti se jedná o ojedinělý produkt na českém trhu. V této sérii jsou k dispozici modely chladicí i mrazicí, s plnými dveřmi i s prosklenými. UR: chladicí verze UF: mrazicí verze S: nerezové provedení G: prosklené dveře

Parametry a obsah

Výstavní plocha	m ²	0.75
Teplotní rozsah	°C	+2 až +10
Klimatická třída		4
Hrubá / čistá váha	kg	85 / 80
Hrubý / čistý objem	l	374 / 350

Design a materiál

Počet a typ dveří	1 křídlové prosklené dveře	
Tvrzené sklo	Ano	
Změna otevírání dveří	Ano	
Počet a typ polic	4 roštové police bílé	
Barva polic	Bílá	
Rozměr polic	505 x 415 mm	
Rozměry spodní police	505 x 220	
Maximální zatížení polic	kg/m ²	110
Nožky / nohy	4 nastavitelné nožky	
Kolečka	2 pojezdové válečky	
Exteriér	Nerezová ocel SS430	
Interiér	Bílá ABS	
Vnitřní osvětlení	LED studená bílá	
Zámek	Ano	

Chlazení a funkce

Typ ovládání	Elektronické	
Typ chlazení	S pomocným ventilátorem	
Typ odtávání	Automatické	
Typ chladiva	R600a	
Množství chladiva	g	75
Termometr	Ano	

Výkon a spotřeba

Energetická třída	B	
Denní spotřeba	kWh/24h	2.12
Roční spotřeba	kWh/rok	773
Příkon		
Max Ambient	30°C at 55% RH	
Příkon	W	130
Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50
Hlučnost	dB(A)	40

Rozměry

Vnitřní rozměry (ŠxHxV)	mm	506 x 485 x 1620
Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	600 x 585 x 1855
Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	690 x 650 x 2050
Přepravní kontejner 40 stop	ks	54



Vnitřní ventilátor



Pevná rukojeť

Chladicí box – zakázková výroba

rozměr: 2400x2750x2400mm

Popis produktu

síla izolace 100 mm

podlaha

lamely ve dveřích



Chladicí jednotka Tefcold CRU 1520P

Chladicí bloková jednotka (15,1- 20 m3)

Vlastnosti produktu

- monobloková chladicí jednotka
- automatické odpařování kondenzátu
- okolní teplota až +43 °C a 65% vlhkost vzduchu
- digitální termostat a teplotní displej
- nerezová povrchová úprava
- vhodné pro panely o tloušťce 80–150 mm



Parametry a obsah

Vhodné pro box o objemu	m³	15,1 - 20
Hustota izolace	kg/m³	42
Teplotní rozsah	°C	0 až +8
Klimatická třída		5
Hrubá / čistá váha	kg	110 / 100
Hrubý / čistý objem	l	

Design a materiál

Počet a typ dveří

Exteriér	Nerezová ocel
Vnitřní osvětlení	LED

Chlazení a funkce

Typ ovládání	Elektronické	
Typ chlazení	Ventilované	
Typ odtávání	Automatické, horkými parami	
Typ chladiva	R290	
Množství chladiva	g	200
Termometr	Ano	

Výkon a spotřeba

Denní spotřeba	kWh/24h	25,92
Roční spotřeba	kWh/rok	9461
Příkon	W	960
Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50

Rozměry

Vnitřní rozměry (ŠxHxV)	mm	
Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	600 x 965 x 770
Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	1060 x 690 x 995
Přepravní kontejner 40 stop	ks	68

KÁVOMLÝNEK F64 EVO - FRESH - DOTYKOVÝ DISPLEJ



Popis produktu

Výkonný freshový kávomlýnek F64 EVO od italského výrobce FIORENZATO, vhodný do kaváren a barů.

- vhodný do středních až středně velkých provozů s velkou spotřebou kávy
- výkonnost kávomlýnku je zajištěna i po mnohahodinovém provozu
- dotykový displej s CapSense technologií
- nízká hlučnost motoru
- mikrometrická přesnost při mletí kávy – hrubost mletí lze nastavit pomocí matice pod nádobkou
- chlazení motoru při přehřívání mlýnku zajištěno pomocí speciálního větráku, který se aktivuje elektronicky
- ploché mlecí kameny z tvrzené oceli
- násypka z tvrzeného plastu

Dotykový displej:

- barevné podsvícení displeje
- zobrazuje počítadlo vydaných dávek (den / týden / celkově)
- zobrazuje zvolenou hrubost mletí – zvolená hrubost mletí ovlivní potřebnou dobu k namletí kávy
- umožňuje zvolit velikost umleté kávy (na 1 nebo 2 porce)
- indikace vlhkosti a teploty vzduchu
- ukazatel data a času

Možnost nastavení mletí:

- jedna dávka
- dvojnásobná dávka
- kontinuální ruční mletí

Technické parametry:

Parametr	Hodnota
napětí	230 V
příkon	350 W
objem násypky	1,5 kg
počet otáček	1 350 ot./min.
průměr mlecích kamenů	64 mm
počítadlo vydaných dávek	Ano
fresh mletí	Ano
rozměr (š.hl.v.)	230 x 270 x 615 mm
váha	13 kg



Barevné provedení: bílý, bílý perleťový, černý, černý mat, šedá, tmavě šedá, červená



KÁVOVAR TOUCH SAE/1 DSP JEDNOPÁKOVÝ - ELEKTRONICKÉ OVLÁDÁNÍ A DISPLEJ

ASTORIA

Popis produktu

Profesionální jednopákový kávovar TOUCH SAE/1 DSP s elektronickým ovládáním a displejem, od výrobce Astoria/Ryoma.

- elektronické ovládání - ovládací elektronika umožňuje naprogramovat množství vody do šálku
- dotykový panel se 4 programovatelnými tlačítky pro přednastavení dávky vody
- pochromované trysky – 1 tryska na páru, 1 tryska na horkou vodu
- automatické plnění bojleru
- integrované rotační čerpadlo
- vodoznak pro vizuální kontrolu hladiny vody v bojleru
- sdružený manometr pro měření tlaku v bojleru a tlaku čerpadla
- indikace zapnutí kávovaru
- pevné připojení na přívod vody - připojení na přívod vody z mosazi (dodáváno včetně přívodní a odpadní hadice)
- dynamický systém spařování kávy – díky konstrukci hlavy se speciální spařovací komorou je zajištěno šetrnější a intenzivnější spařování, jehož výsledkem je vyšší extrakce a aroma kávy
- automatický mycí cyklus
- automatický oplach skupiny
- sériové rozhraní pro externí připojení
- tlačítko manuálního výdeje kávy
- bojler a trubky uvnitř kávovaru vyrobeny z mědi

Displej – zobrazení údajů na displeji:

- datum a čas
- teplota a tlak v bojleru
- počítadlo porcí kávy a čaje
- upozornění na případné poruchy

Multifunkční LCD panel - Nastavení funkcí na displeji:

- přístup do menu pomocí hesla
- automatické zapnutí/vypnutí kávovaru
- možnost nastavení provozní doby kávovaru
- programování pracovních dnů
- programování času a data
- zobrazení zvolené dávky
- naprogramování upozornění na regeneraci změkčovače
- nastavení teploty ohříváče šálků (v případě, že je instalován)

Technické parametry:

napětí	230 V/400 V
příkon	2 900 W
objem bojleru	6 l
počet pák	1
počet trysek na páru	1
počet trysek na vodu	1
ovládání	elektronické
displej	Ano
typ čerpadla	rotační
rozměr (š.hl.v.)	510 x 550 x 560 mm
váha	53 kg

Barevné provedení: nerez/černá nebo nerez, bordó

Volitelné příslušenství: • kapučinátor • LED osvětlení pracovní plochy

Kávovar vyžaduje úpravu vstupní vody, proto je zapotřebí instalace změkčovače či filtračního systému pro úpravu vody



MYČKA SKLA A NÁDOBÍ

Výrobce: HOBART



600x600x825 mm

Rozměry koše: 500x500 mm

400V/6,8 kW

- koš rozměry: 500x500 (500x530) mm
- spotřeba oplachové vody 1 l
- dvouplášťové provedení stroje
- možnost studeného oplachu
- inteligentní kontrola mycího roztoku
- oplachové čerpadlo ACCURINSE - konstantní teplota a tlak vody

- program trvalého mytí
- mycí program k odstraňování škrobů

A DALŠÍ - Výměna vody AQUA-NEW - kompletní výměna obsahu nádrže - Širokoúhlé trysky FAN - Kontrola polohy síta - VAPOSTOP - zamezuje úniku páry do prostoru - Intuitivní VISIOTRONIC ovládaní - elektronické ovládaní 1 tlačítkem s barevnou indikací průběhu programu a displejem. - Indikátor zbývajících času HOBART - Tichý rozběh PROTECT - Kontrola zásoby chemie - Plynový tlumič dveří - Management jakosti GARANT - Vypouštěcí čerpadlo - Kontrola zásoby chemie - Řízené sušení PERFECT

V CENĚ STROJE:

1x koš na talíře

1x univerzální koš

1x koš na příbory

Dvoukošový systém-mytí dvou košů nad sebou současně (vodící lišty)

PRŮCHOZÍ MYČKA NA NÁDOBÍ

Výrobce: HOBART

635x742x1510/1995 mm
Rozměry koše: 500x500 mm
400V/10,8kW



- vstupní výška 440 mm
- mycí cykly 52 / 70 / 170 / 180 sekund
- spotřeba oplachové vody 1,4 l / koš
- dvouplášťové provedení stroje
- PERMANENT-CLEAN Odstraňování nečistot - program na permanentní automatické odebírání hrubých nečistot - speciální funkce před mytí a automatického odsátí hrubých nečistot do externího koše, před vlastním mycím programem.
- Senzor znečištění síta
- dávkovač mycího a oplachového prostředku, odpadové čerpadlo

A DALŠÍ - Filtrační systém Genius X až 30% úspora provozních nákladů - Kontrola znečištění síta - Program na odstranění škrobu - Zásobník energie z odpadního vzduchu - Tepelně a hlukově izolační kryt - SENSO-ACTIVE Nástavec - management měřící kvalitu mycí vody a regulující adekvátní množství oplachu = úspora čerstvé vody - Intuitivní VISIOTRONIC ovládaní - elektronické ovládaní 1 tlačítkem s barevnou indikací průběhu programu a displejem - Indikace zbylé doby chodu - Oplach. čerpadlo Accurinse - konstantní teplota a tlak vody

V CENĚ STROJE:

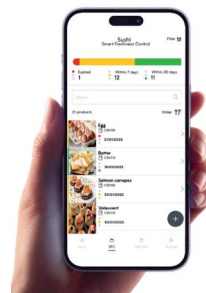
- Vstupní stůl s tlakovou sprchou a dřezem
- Změkčovač na TV
- 1x koš na talíře, 1x univerzální koš, 1x košík na příbory
- dávkovač mycího a oplachového prostředku, odpadové čerpadlo

CHLADÍCÍ SKŘÍŇ na GN 2/1 typ CRNK071A

Friulinox REFRIGERATION
EXCELLENCE

Popis a funkční parametry - chladicí skříně Paprika

- Energetická třída „A“ – plné dveře
- Monobloková konstrukce.
- Vnější i vnitřní plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10.
- Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE.
- Vnitřní kapacita pro umístění až 48 nádob a roštů GN 1/1 nebo 24 nádob GN 2/1.
- Dveře vybaveny zámkem
- LED osvětlením
- Klimatická třída 5
- Tloušťka izolace 85 až 93 mm, systémem WBS (Water Based System) s vysokou hustotou bez látek FCKW, hustota 42 kg. m-3.
- Ekologická chladivo R290
- Dveře s ergonomickým madlem s možností úchyty ze všech stran
- Celoobvodové magnetické těsnění dveří
- Nerezové nožičky Ø 2", výškově nastavitelné 150÷180 mm.
- Dveře se samo-zavíracím mechanismem a aretací při otevření dveří nad 100°.
- Konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat skříně na stavební sokl.
- Zaměnitelná orientace dveřních závěsů levé za pravé a obráceně.
- 24 integrovaných lisovaných bočních zásuvů s roztečí 55 mm pro dokonalou a snadnou očistu vnitřního povrchu skříně.
- Tažená (nepropustná) spodní vana (dno) skříně a zaoblený vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu.
- Výparník včetně ventilátoru je uložen mimo úložný prostor a nezmenšující využitelný objem skříně.
- Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou.
- Měděný kondenzátor s hliníkovými žebry s vysokou tepelnou účinností.
- Výklopný čelní panel ze síťotiskového tvrzeného skla pro usnadnění pravidelné údržby (čištění kondenzátoru)
- Kontrolní panel s 2.8" kapacitním barevným displejem
- Nepřímá ventilace a rozvod chladného vzduchu díky speciálnímu systému rozvodových kanálků v celém prostoru skříně zabezpečuje šetrnou cirkulaci vzduchu a současně rovnoměrné rozložení teploty ve všech částech skříně.
- Teplotní rozsah -2°C / +8°C
- Chladicí výkon 0,368 kW při odpařovací teplotě -10 °C / Kondenzační teplotě +45 °C
- Max elektrický příkon 0,255 kW a Elektrický proud (absorbce) 1,0 A
- Automatické odtávání.
- Odpařování kondenzátu bez potřeby dodatečné elektrické energie.
- Vnější rozměry skříně 700 x 900 x 2080 mm
- Zabudovaný kontrolní HACCP systém umožňuje zobrazovat jednotlivé kritické body, které nastaly v průběhu skladování potravin.
- Připojení k síti Wi-Fi včetně možnosti dálkového ovládání
- Aplikace pro správu produktů pro konzervaci potravin včetně inteligentní kontroly čerstvosti uskladněných potravin. Součástí software skříně je exkluzivní inteligentní virtuální asistent, který dokáže načíst čárový kód potravin, případně lze zadat ručně u nebalených potravin, sleduje čerstvost a kvalitu skladovaných produktů a sám upozorní obsluhu na blížící se dobu expirace uložených potravin, například zasláním upozornění na váš chytrý telefon.
- Možnost ukládání provozních dat na Friulinox cloud – dostupnost kdykoliv a kdekoliv.



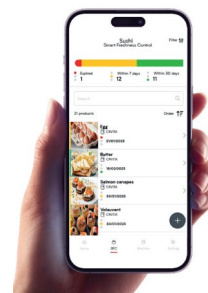
<u>Technické parametry</u>	<u>CRNK071A</u>
energetická třída	A
kapacita	24x GN 2/1
pracovní teplota	-2 / +8°C
vnější rozměr	700x900x2080 mm
užitečný objem	490 litrů
dveře	1
režim chlazení	vzduch
typ chladiva	R290
napájení	1N-AC 230 V -50 Hz
klimatická třída	5
celkový příkon	0,255 kW
chladicí výkon	0,368 kW
hmotnost	117 kg
vybavení	3x rošt GN 2/1



Popis a funkční parametry - mrazící skříně Paprika

- Energetická třída „B“
- Monobloková konstrukce.
- Vnější i vnitřní plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10.
- Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE.
- Vnitřní kapacita pro umístění až 48 nádob a roštů GN 1/1 nebo 24 nádob GN 2/1.
- Dveře vybaveny zámkem
- LED osvětlením
- Klimatická třída 5
- Tloušťka izolace 85 až 93 mm, systémem WBS (Water Based System) s vysokou hustotou bez látek FCKW, hustota 42 kg. m-3.
- Ekologická chladivo R290
- Dveře s ergonomickým madlem s možností úchyty ze všech stran
- Celoobvodové magnetické těsnění dveří
- Nerezové nožičky Ø 2", výškově nastavitelné 150÷180 mm.
- Dveře se samo-zavíracím mechanismem a aretací při otevření dveří nad 100°.
- Konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat skříně na stavební sokl.
- Zaměnitelná orientace dveřních závěsů levé za pravé a obráceně.
- 24 integrovaných lisovaných bočních zásuvů s roztečí 55 mm pro dokonalou a snadnou očistu vnitřního povrchu skříně.
- Tažená (nepropustná) spodní vana (dno) skříně a zaoblený vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu.
- Výparník včetně ventilátoru je uložen mimo úložný prostor a nezmenšující využitelný objem skříně.
- Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou.
- Měděný kondenzátor s hliníkovými žebry s vysokou tepelnou účinností.
- Výklopný čelní panel ze síťotiskového tvrzeného skla pro usnadnění pravidelné údržby (čištění kondenzátoru)
- Kontrolní panel s 2.8" kapacitním barevným displejem
- Nepřímá ventilace a rozvod chladného vzduchu díky speciálnímu systému rozvodových kanálků v celém prostoru skříně zabezpečuje šetrnou cirkulaci vzduchu a současně rovnoměrné rozložení teploty ve všech částech skříně.
- Teplotní rozsah -15°C / -25°C
- Chladicí výkon 0,852 kW při odpařovací teplotě -25 °C / Kondenzační teplotě +45 °C
- Max elektrický příkon 0,255 kW a Elektrický proud (absorbce) 1,2 A
- Automatické odtávání.
- Odpařování kondenzátu bez potřeby dodatečné elektrické energie.
- Tlakový vyrovnávací ventil.
- Vnější rozměry skříně 700 x 900 x 2080 mm
- Zabudovaný kontrolní HACCP systém umožňuje zobrazovat jednotlivé kritické body, které nastaly v průběhu skladování potravin.
- Připojení k síti Wi-Fi včetně možnosti dálkového ovládání
- Aplikace pro správu produktů pro konzervaci potravin včetně inteligentní kontroly čerstvosti uskladněných potravin. Součástí software skříně je exkluzivní inteligentní virtuální asistent, který dokáže načíst čárový kód potravin, případně lze zadat ručně u nebalených potravin, sleduje čerstvost a kvalitu skladovaných produktů a sám upozorní obsluhu na blížící se dobu expirace uložených potravin, například zasláním upozornění na váš chytrý telefon.
- Možnost ukládání provozních dat na Friulinox cloud – dostupnost kdykoliv a kdekoliv.

<u>Technické parametry</u>	<u>CFNK071A</u>
energetická třída	B
kapacita	24x GN 2/1
pracovní teplota	-25 / -15°C
vnější rozměr	700x900x2080 mm
užitečný objem	490 litrů
dveře	1
režim chlazení	vzduch
typ chladiva	R290
napájení	1N-AC 230 V -50 Hz
klimatická třída	5
celkový příkon	0,255 kW
chladicí výkon	0,852 kW
hmotnost	117 kg
vybavení	3x rošt GN 2/1

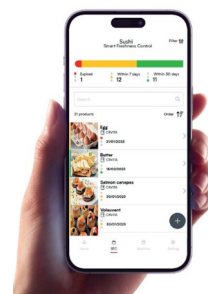


CHLADÍCÍ STŮL DVOUSEKCOVÝ – 4x zásuvka typ TRNK772A

Friulinox REFRIGERATION
EXCELLENCE

Popis a funkční parametry - chladicí stoly Paprika

- Energetická třída „A“
- Monobloková konstrukce.
- Vnější i vnitřní plášť z ušlechtilé chromniklové nerezové oceli AISI 304 18/10.
- Vnější povrch leštěn metodou SCOTCH-BRITE.
- Vnitřní kapacita pro umístění nádob a roštů GN 1/1.
- Dveře vybaveny zámkem
- LED osvětlení
- Klimatická třída 5
- Tloušťka izolace 60 mm, systémem WBS (Water Based System) s vysokou hustotou bez látek FCKW, hustota 42 kg. m-3
- Ekologická chladivo R290
- Dveře s ergonomickým madlem
- Celobvodové magnetické těsnění dveří
- Nerezové nožičky Ø 2", výškově nastavitelné 150÷180 mm.
- Dveře se samo-zavíracím mechanismem
- Konstrukce dveřních závěsů umožňuje instalovat stůl na stavební sokl.
- Možnost náhrady dvířek za zásuvky i dodatečně u již dodaných stolů zákazníkovi
- Možnost dvou konstrukčních provedení zásuvek: Klasická zásuvka určená pro přímé ukládání potravin, nebo zásuvka pouze s vnitřním obvodovým rámem připraveným pro vložení vlastní gastronádoby GN 1/1
- Možnost dodání stolů bez nebo s pracovní deskou bez zadního lemu nebo se zadním lemem
- Možnost umístění agregátu na levé straně stolu
- Konstrukční výška pracovní desky 900 mm n.p. a pro pracoviště s izolační podložkou pod nohama obsluhujícího personálu ve výšce 950 mm n.p.
- Tažená (nepropustná) spodní vana (dno) stolu a zaoblený vnitřní prostor pro jednoduchou a funkční údržbu.
- Skrytý chladicí systém- výparník včetně ventilátoru jsou uloženy mimo úložný prostor a nezmenšující využitelný objem stolu.
- Zcela prázdný úložný prostor bez bariér a překážek maximalizuje úložnou kapacitu a usnadňuje čištění stolu
- Al/Cu výparník s kataforetickou povrchovou úpravou.
- Měděný kondenzátor s hliníkovými žebry s vysokou tepelnou účinností.
- Výklopný čelní panel motorového prostoru pro usnadnění pravidelné údržby a čištění kondenzátoru.
- Kontrolní panel s 2.8" kapacitním barevným displejem
- Nepřímá ventilace a rozvod chladného vzduchu zabezpečuje šetrné chlazení a současně rovnoměrné rozložení teploty ve všech částech stolu.
- Teplotní rozsah -2°C / +10°C
- Automatické odtávání.
- Odpařování kondenzátu bez potřeby dodatečné elektrické energie.
- Zabudovaný kontrolní HACCP systém umožňuje zobrazovat jednotlivé kritické body, které nastaly v průběhu skladování potravin.
- Připojení k síti Wi-Fi včetně možnosti dálkového ovládání
- Aplikace pro správu produktů pro konzervaci potravin včetně inteligentní kontroly čerstvosti uskladněných potravin. Součástí software skříně je exkluzivní inteligentní virtuální asistent, který dokáže načíst čárový kód potravin, případně lze zadat ručně u nebalených potravin, sleduje čerstvost a kvalitu skladovaných produktů a sám upozorní obsluhu na blížící se dobu expirace uložených potravin, například zasláním upozornění na váš chytrý telefon.
- Možnost ukládání provozních dat na Friulinox cloud – dostupnost kdykoliv a kdekoliv.



<u>Technické parametry</u>	<u>TRNK772A</u>
energetická třída	A
pracovní teplota	-2 / +10°C
vnější rozměr	1300x685x860 mm
užitečný objem	196 litrů
režim chlazení	vzduch
typ chladiva	R290
napájení	220-240 V / 1N~ - 50 Hz
klimatická třída	5
příkon	0,317 kW
chladicí výkon	0,363 kW
VERZE	2x 2 zásuvky GN 1/1



ŠKRABKA BRAMBOR 20 KG – ŠKBZ 20/N



Popis produktu

Škrabky VARES poskytují uživatelům v oboru společného stravování řešení, zaručující vysokou produktivitu, optimalizaci zdrojů, nejvyšší hygienu a péči o životní prostředí.

Princip škrabky je takový, že speciálně profilovaný kotouč na dně bubnu škrabky se otáčí a udává pohyb škrabané zelenině, která se v proudu vody obrušuje o korundem potažené stěny bubnu i o kotouč samotný. Nejčastěji jsou používány na brambory, ale s úspěchem dokonale očistí i kořenovou zeleninu nebo cibuli. Oškrábané slupky jsou plně biologicky odbouratelné ať v čistíčkách odpadních vod, nebo kompostováním a nepředstavují zátěž pro životní prostředí.

Ke všem typům škrabek nabízíme nerezové odlučovače slupek a škrobu. Do odpadu tak odtéká jen voda.

Stroj je osazen pevně připojeným pohyblivým přívodem, ukončeným kompaktním ovládacím vypínačem s nadproudovými ochranami, ochranami proti roztočení po výpadku elektrického proudu a STOP tlačítkem. Pro instalaci postačí zdroj napájecího napětí 3x400V, přívod vody běžnou půlcoullovou hadicí a odpad do kanálku. Stroje o hmotnosti od 50 do 85 kg jsou samy o sobě dostatečně stabilní, ale lze je i ukotvit do podlahy prostřednictvím připravených otvorů v přírubě podstavce.

Stroj je nutné umístit tak, aby výtokový kanál stroje byl ve směru spádu podlahy k odpadové jímce, připojené na systém kanalizace. Při projektování nových provozů doporučujeme v přípravě navrhnout pod škrabku asi 10-15 centimetrový sokl.

Technické parametry:

Náplň	20 kg
Materiál	Nerez
Rozměry	800 x 750 x 950 mm
Stupeň ochrany	IP 54
Pracovní cyklus	6 min.
Délka loupání	1,5 - 3 min.
Spotřeba vody	2.5 l/kg
Výkonnost	300 kg/h
Napětí	400 V
Příkon	750 W
Hmotnost	72 kg



LAPAČ ŠKROBU – LS-1/N

Popis produktu

Pro separaci slupek a škrobu slouží celonerezový lapač se systémem přepadu vytékající vody a zádržným nerezovým košem. Do odpadu tak můžete vypouštět pouze vodu a slupky a škrob dále zpracovat, zkrmovat, kompostovat nebo zlikvidovat s ostatním kuchyňským odpadem.

Při použití lapače nedochází k zanášení odpadu.

Technické parametry:

Průměr	320 mm
Výška	380 mm





Šokový zchlazovač/zmrazovač MODI UP W5UG 700 (5x GN1/1)

Číslo artiklu:

6180062

Šokový zchlazovač/zmrazovač MODI UP W5UG 700 (5x GN1/1)



Výrobce: Coldline

Číslo artiklu: 6180062

Multifunkční šokové zchlazovače / zmrazovače MODI UP (-40°C / +10°C)

Multifunkční šokové zchlazovače/zmrazovače MODI jsou určeny pro rychlé, šetrné automatické, nebo manuální zchlazení, zmrazení. Díky technologii, která dynamicky řídí teplotu (-40°C / +10°C), intenzitu proudění vzduchu (nastavení výkonu ventilátoru 25%-100% přesně po 1%) s možností připojení k systému monitorování Cosmo (Cosmo je inovativní technologie Wi-Fi, která Vám umožní připojit všechny přístroje Coldline ve vašem provozu a sledovat je ze smartphonu).

Šetrně zpracováváte a následně dlouhodobě uchováte v zařízeních COLDLINE MODI i specifické sezónní suroviny.

Snadná obsluha

MODI dynamicky řídí intenzitu chladu a tepla pomocí stálé modulace teploty, ventilace a doby cyklu. Technologie, která zachovává vlastnosti potravin a prodlužuje jejich trvanlivost. Dotykový displej MODI touch 4,3 ", chráněný robustním tvrzeným sklem, usnadňuje použití. Jediným stisknutím získáte přístup k dostupným programům nebo si vytvoříte svůj vlastní v osobní nabídce. Máte **možnost přizpůsobit knihu receptů** (uložené programy) pro každý druh jídla, měnit a ukládat vlastní rozvržení (polohu) kláves s recepty, nastavit manuální cyklus výběrem optimální intenzity ventilace (rychlost ventilátoru) společně se zvolenou optimální teplotou.

Díky zařízení MODI výrazně ušetříte čas, snížíte spotřebu energie a zvýšíte kvalitu podávaných pokrmů.

MODI technologie

- **Šokové zchlazení** - rychle ochlazuje jídlo na jednotnou teplotu +3°C, blokuje množení bakterií a prodlužuje dobu skladování až o 70% při zachování kvality.
- **Šokové zmrazení** - rychlé zmrazení na -18°C způsobuje tvorbu mikrokystalů v kapalině, což znamená, že vlákna, struktura a chuť zůstávají nedotčeny.
- **Manuální cyklus** - Umožňuje nastavit teplotu od -40°C do +10°C a intenzitu ventilace od 25% do 100% (přesně po 1%)

MODI výbava:

- Intuitivní dotykový ovládací panel MODI 4,3"
- Přehledné menu, recepty a manuální program
- Regulace výkonu ventilátoru 25%-100% po 1%
- Automatické rozpoznání použití vpichové sondy
- Jednobodová teplotní vpichová sonda (teplota jádra)
- Automatické přepnutí do udržovacího režimu
- Port USB pro snadný přenos a ukládání dat
- Možnost propojení na systém monitoringu COSMO
- Zesílená izolace 60mm (minimální tepelné ztráty)
- Zařízení je v klimatické třídě 5
- Automatické odmrazování horkým plynem
- Oblá komora, vyjímatelné zásuvy
- Dveře tloušťka 60mm, funkce samouzavírání

Šokový zchlazovač/zmrazovač MODI UP W5UG 700 (5x GN1/1)

MODI provedení :

Kvalitní celonerezové provedení vnitřní/vnější AISI 304 (Cr-Ni 18/10), oblé rohy v komoře, vyjímatelné zásuvy, magnetické těsnění dveří, snadno přístupný a demontovatelný blok výparníku a agregátu. Zařízení se zesílenou izolací 60mm komory a dveří se samouzavíráním a robustním nerezovým madlem (AISI 304 tloušťka 2 mm). Pracovní deska, výškově stavitelné nerezové nohy (100-150 mm). Zařízení je v základu vybaveno jednobodovou vpichovou teplotní sondou, snadno a rychle demontovatelná.

Napájení:	230 V/1N/50 HZ	Příkon:	1030 W	Šířka:	710 mm
Hloubka:	700 mm	Výška:	853 mm	Chladicí výkon:	1565 W
Chladivo:	R290	Elektronický ovládací panel:	MODI UP	Hmotnost:	105 kg
Kapacita plechů 600x400mm:	-	Kapacita:	5x GN 1/1	Nastavitelná rychlost ventilátoru:	25 až 100%



Scotsman ACM 57 AS

Výrobník kloboučkového ledu bez odp. čerp.

Vlastnosti produktu

- bez odpadového čerpadla
- chlazení vzduchem
- nástřikový systém
-
-
- systém rychlého odpadávání ledu, který poskytuje zkrácení cyklu pro odebírání a redukuje spotřebu energie
- vestavěný zásobník umožňující instalaci pod pult nebo pod pracovní desku
- elektronická kontrola - v průběhu času se může měnit teplota vody nebo okolního prostředí, kvalita ledu však zůstává stejná
-
-

Výrobník ledu řady AC bez odpadového čerpadla chlaze

Velikost ledu M: 20 g / Ø 30 mm / V 34 mm NA OBJEDNÁVKU •
nožky - 13,3 cm (modely ACM / ECM 47 a 57) • jiná velikost kostek
S nebo L - S: 8 g / Ø 21 mm / V 25 mm - L: 39 g / Ø 38 mm / V 41
mm

Parametry a obsah

Kapacita výroby ledu	kg/24h	33
Kapacita zásobníku	kg	12
Velikost ledu	mm	M (30 x 34)
Spotřeba vody	l/24h	4
Hrubá / čistá váha	kg	43 / 36

Design a materiál

Nožky / nohy	Nastavitelné nohy
Exteriér	Černá / Nerezová ocel

Chlazení a funkce

Typ chlazení		Statické
Typ chladiva		R290
Množství chladiva	g	99

Výkon a spotřeba

Denní spotřeba	kWh/24h	6.6
Roční spotřeba	kWh/rok	2409
Příkon	W	370
Napětí / Frekvence	V/Hz	220-240/50

Rozměry

Vnější rozměry (ŠxHxV)	mm	386 x 600 x 695
Rozměry balení (ŠxHxV)	mm	460 x 670 x 810
Přepravní kontejner 40 stop	ks	210



Vysvětlení / doplnění / změna zadávací dokumentace č. 1

Veřejná zakázka:	Snížení energetické náročnosti školní kuchyně SŠSOG Hradec Králové – gastrotechnologie
Spis. zn.:	CIRI/2024/406
Zadavatel:	Střední škola služeb, obchodu a gastronomie, se sídlem Velká 3/64, 50341 Hradec Králové, IČO 00527939
Způsob zadání:	nadlimitní veřejná zakázka na dodávky zadávaná v otevřeném nadlimitním řízením dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále také „zákon“)

Zadavatel poskytuje vysvětlení / doplnění / změnu (dále „VDZ“) zadávací dokumentace obdobně s § 98 a § 99 zákona na základě předchozí žádosti dodavatele.

Dotaz č. 1

Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů – položka 01

Zadavatel požaduje užitný objem 2x 49 litrů. U příslušenství však není uveden počet požadovaných varných a fritovacích košů ani počet roštů na NT.

Předpokládá se dodat zařízení vždy s jedním kusem příslušenství?

Odpověď na dotaz č. 1

Ano, předpokládá se 1 kus od každého kusu příslušenství.

Dotaz č. 2

Konvektomat 6.1, elektrický – položka 03 a 15

Zadavatel požaduje dodat stroj včetně sady gastronádob a změkčovače/ filtru.

Žádáme upřesnit počty požadovaných gastronádob s hloubkou a provedením (plná, děrovaná, smalt).

Odpověď na dotaz č. 2

Včetně základní sady gastronádob GN1/1 (6 ks smaltované 40 mm + 3 ks 65 mm, 5 ks nerezová plná 100 mm, 5 ks nerezová děrovaná 100 mm).

Dotaz č. 3

Žádáme o upřesnění provedení změkčovače – manuální nebo automatický? Má být změkčovač předsazen mechanickým filtrem hrubých nečistot?

Odpověď na dotaz č. 3

Automatický změkčovač, včetně filtru na hrubé nečistoty.

Dotaz č. 4

Multifunkční indukční sporák – položka 04 a 03 - učňovská kuchyně

Zadavatel požaduje 2x varné plotny. Je zřejmé, že se jedná o zakázkový výrobek „prodloužená pracovní plocha se zásuvkovým blokem“. Rozměr obou zařízení (pol.04 a 03) je zadán 1300 x 700 x 900mm podle výkresů je ale u položky 04 cca 2500x700 a u položky 03 - 2000 x 800mm

Zadavatel požaduje, aby osazené plotny měly výkon 1x3,5kW a 1x6kW, bez další specifikace jako je velikost ploten nebo síla vrchního skla.

Umožňuje zadavatel přesně daný příkon varných ploten změnit? Například, aby součet výkonu ploten byl minimálně 10kW. Případně, aby byly jednotlivé příkony jako minimální, nebo maximální?

Odpověď na dotaz č. 4

Upřesnění – Položka 04 je stávající indukční plotýnka

Položka 03 je zakázkový výrobek z důvodu zlepšení užítivosti při použití dvou ploten vedle sebe s dostatečným rozestupem tak, aby se dalo vařit ve dvou velkých hrncích vedle sebe. Jednotlivá pracovní deska je z hygienických důvodů. Velikost celého kusu je cca 2400x700x900, indukční plotny vedle sebe vpravo dle specifikace a výkresu. Přesná šířka je doměrek tak, aby se do linky vešly všechny ostatní zařízení. Volné prostory pod deskou jsou skříňové s jednou policí.

Uvedený celkový příkon je maximální – tedy lze použít plotny dle specifikace 1x3,5kW, 1x6kW, nebo alternativně jiné kombinace za podmínky, že slabší plotna bude mít nejméně 3,5kW a silnější plotna nejméně 5kW při dodržení max. příkonu. Ostatní specifikace z výkazu platí. S výjimkou následujícího. Toto platí i pro sporák na hlavní kuchyni.

Doplňující informace – není nutná sonda na měření teploty zabudovaná do sporáku. Jedná se o učňovskou kuchyni a tak byla tato položka zahrnuta jako možnost pro přípravu sous-vide. Lze nahradit profesionálním nástavcem na sous-vide na hrnec, nebo stolním zařízením na sous-vide o velikosti GN1/1.

Dotaz č. 5

Profesionální indukce se vyrábějí se silou vrchního skla 6mm a indukce do domácnosti 4mm

Požaduje zadavatel sílu horního skla 6mm?

Odpověď na dotaz č.

Ano, 6mm. Podmínky dotace výslovně zakazují použití neprofesionálních strojů a zařízení.

Dotaz č. 6

Velký rozdíl zakreslených a napsaných rozměrů má být řešen doplňující informací, že:

- Var.1 rozměr zařízení je třeba upravit podle skutečnosti?

- Var.2 platí ne co je zakresleno, ale co je napsáno a mezi zařízeními bude volné místo (v jednom případě více nežli 1metr?
- Var.3 platí co je napsáno a volné místo bude vyplněno dalším stolem?

Odpověď na dotaz č. 6

Zde podle formulace předpokládám, že dotaz se stále týká položky 03 na učňovské kuchyni.
Viz. odpověď na dotaz č. 4.

Obecně obvykle platí výkres, pokud je konflikt mezi výkazem a výkresem. Výkres vzniká první a výkaz na něj navazuje. Co se týče doměrků, jeden nerezový díl v každé linii slouží vždy jako doměrek a dodavatel by si měl ověřit přesný rozměr na stavbě před jeho objednáním.

Dotaz č. 7

Šokový zchlazovač /zmrazovač – položka 14

Zadavatel požaduje rozměr 820x700x745mm

Umožňuje zadavatel toleranci rozměrů výšky +/- 15%

Odpověď na dotaz č. 7

Použitý zchlazovač se musí vejít pod standardní pracovní desku použitou v projektu (obvykle 40mm nerezová deska s horní plochou ve výšce 900mm). Musí být dodržena min. kapacita stroje.

Dotaz č. 8

Chladicí stůl dvousekcový – položka 23 a 02 - učňovská kuchyně

Zadavatel požaduje 4 zásuvky, 3 nastavitelné roštové police nebo nerez police.

Domníváme se, že zde došlo k chybě, neboť u zásuvkového stolu nejsou rošty, je to tak?

Odpověď na dotaz č.

Ano, zásuvkový stůl nemá rošty. Požadavek na rošty nebo police ignorujte.

Dotaz č. 9

Mycí stroj podstolový na sklenice – položka 01 na baru

Zadavatel nezmiňuje požadavek na změkčovač vody.

Požaduje mycí stroj vybavit externím, manuálním nebo automatickým změkčovačem vody? Nebo bude řešena změkčená voda centrálním změkčovačem?

Odpověď na dotaz č. 9

Změkčovač je požadován. Automatický zabudovaný, nebo automatický externí. S filtrem na hrubé nečistoty.

Dotaz č. 10

Výrobník ledu podstolový – položka 05 na baru

Zadavatel požaduje rozměr 400x450x700 mm

Umožňuje zadavatel toleranci rozměrů hloubky +/- 35%

Odpověď na dotaz č. 10

Hloubka může být až 600mm, za předpokladu, že se včetně připojení vejde pod stávající pracovní desku. Šířka je v běžné toleranci +/- 10%.

Dotaz č. 11

Kávovar jednopákový – položka 09 na baru

Zadavatel uvádí že specifikaci dořeší zadavatel.

Požadujeme upřesnění specifikace pro ocenění vhodného typu nebo o odstranění položky ze soupisu oceňovaných položek.

Odpověď na dotaz č. 11

Zde použít specifikaci tak jak je uvedená ve výkazu. Jednopákové kávovary jsou rozměrově podobné. Očekává se stroj v přibližných rozměrech 500x550x550 (+/-10%), příkon 3kW (230V) (+/- 10%). Objem bojleru 6 litrů (+/- 10%), rotační čerpadlo,

Po revizi aktuálních technologií doplňujeme ještě následující:

- Podstolová mraznička neexistuje v třídě A. Požadavek je tedy na třídu B. Ostatní požadavky zůstávají.
- Příkon chladicích zařízení nemusí být dodržen jako maximální. Je důležitá účinnost, tedy třída. Uvedené příkony u chladniček, mrazniček a chladicích stolů nejsou tedy maximální a lze je překročit. Vyšší příkon neznamena vyšší spotřebu.
- Škrabka na brambory – změnit požadovaný příkon na 0,75kW s tolerancí +/- 10%.
- Užitený objem chladniček a mrazniček lze povolit v toleranci +/- 5% v rámci rozšíření možností pro energeticky úsporné typy. Uvedený objem tedy není maximální. Zde vstupuje do hry tloušťka izolace, která může užitený objem dostat pod obvyklé hodnoty litrového objemu, ale tolerance je snižena, aby neutrpěla využitelnost technologie.

Místo a lhůta pro podání nabídek

Vzhledem k povaze vysvětlení / doplnění / změny zadávací dokumentace a s ohledem na zodpovězení dotazů zadavatelem po lhůtě, zadavatel přiměřeně prodlužuje lhůtu pro podání nabídek.

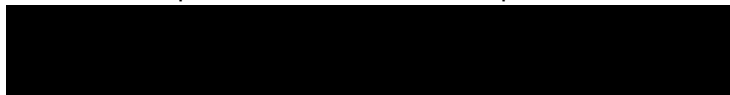
Lhůta pro podání nabídek nově končí dne 8. 1. 2025 v 14:00 hodin.

Příloha:

Upravený výkaz výměr ke dni 18. 12. 2024

Ostatní části zadávací dokumentace zůstávají beze změny. Zadavatel upozorňuje, že dodavatel je povinen podat nabídku ve znění všech změn provedených zadavatelem v průběhu lhůty pro podání nabídek.

Za zástupce zadavatele na základě pověření



Seznam poddodavatelů

Dodavatel prohlašuje, že	
☒	k plnění veřejné zakázky nehodlá využít poddodavatele
☐	k plnění veřejné zakázky hodlá využít dále uvedené poddodavatele

Reklamační protokol

Akce: XXXXXXXX

Na základě smluvního vztahu:	dle SOD	ze dne:	XXXX
Značka reklamačního dopisu:	XXXXX	Datum odeslání dopisu:	XXXX
Číslo reklamace:	XXXXX	Datum a čas telefonického nahlášení:	XXXX

ZHOTOVITEL (VYŘIZUJÍCÍ)	
Firma:	
Adresa:	
Vyřizuje:	
Telefon:	
e-mail:	

OBJEDNATEL / UŽIVATEL (REKLAMUJÍCÍ)	
Firma:	
Adresa:	
Vyřizuje:	
Telefon:	
e-mail:	

PŘEDMĚT REKLAMACE			
Název vady:			
Místo vady:			
Předání a převzetí díla:		Datum zjištění závady:	
Závadu zjistil / oznámil:		Termín pro odstranění vady:	
Kategorie reklamace:	☐ Havárie ☒ Závažná vada ☐ Vada	Požadovaný způsob odstranění vady:	☒ Opravou ☐ Nahrazením novou věcí ☐ Slevou ze sjednané ceny

PODROBNÝ POPIS REKLAMOVANÉ VADY

ZPŮSOB VYŘÍZENÍ REKLAMOVANÉ VADY			
Termín a čas nástupu na práci k odstranění vady:		Finální termín a čas odstranění vady:	

POTVRZENÍ O ODSTRANĚNÍ REKLAMOVANÉ VADY
Stručné shrnutí (vada odstraněna / neodstraněna / ostatní ujednání).
Za objednatele: XX.XX.2018 Za uživatele: XX.XX.2018 Za zhotovitele: XX.XX.2018

Jméno a příjmení

Jméno a příjmení

Jméno a příjmení



OZNÁMENÍ ZMĚNY OPŽP 2021 SC 1.1				číslo OZ:	
Zhotovitel:					
Investor:				Datum:	
Název akce:					
Způsob odeslání / předání datum:		poštou	e-mailem	faxem	osobně
Odkazy na specifikaci: na výkresy: na rozpočtové podklady: na jinou část smlouvy:					
Předmět změny: Popis a zdůvodnění změny:					
Počet připojených listů specifikací: _					
Důvod vícepráce / méněpráce:					
<i>Zde jednoznačně uvést vazbu na zákon 134/2016 o zadávání veřejných zakázek. Zvláště pak § 222, změna závazku ze smlouvy na veřejnou zakázku.</i>					
odstavec 4, § 222	odstavec 5, § 222	odstavec 6, § 222	odstavec 7, § 222		
Oznámení vydává:					

Stanovisko technického dozoru stavby: SOUHLASÍM

Stanovisko projektanta stavby: SOUHLASÍM

Stanovisko energetického specialisty: SOUHLASÍM/NERELEVANTNÍ

Příloha:



ZMĚNOVÝ LIST OPŽP 2014+PO5		číslo ZL:
Zhotovitel:		
Změnový list vystavil:		
Datum:		
Podepsaní zmocněnci potvrzují v souladu se Smlouvou o dílo tuto změnu rozsahu díla: Předmět změny: Popis a zdůvodnění změny:		
Počet připojených listů specifikací:	Počet připojených výkresů:	
Cena méněprací bez DPH:	Cena víceprací bez DPH:	
,- Kč	,- Kč	
Výsledná cena změny bez DPH:	Nově sjednaná lhůta dokončení díla:	
,- Kč	_____	
Veškeré práce budou splňovat podmínky smlouvy o dílo a budou provedeny ve stejné úrovni co do jakosti materiálů, provedení apod. tak, jak požaduje nebo předpokládá Dokumentace zakázky pro celé dílo.		
Podpis zmocněnce objednatele:	Podpis zmocněnce zhotovitele:	
_____	_____	
Datum:	Datum:	

Za odbor ochrany ovzduší a OZE Státního fondu životního prostředí ČR:

Ověřil souvislost s realizovaným projektem (PM projektu):

Posoudil způsobilost/nezpůsobilost výdajů (ředitel OOO a OZE):