

SMLOUVA O DODÁVCE A O ZAJIŠTĚNÍ POSKYTOVÁNÍ SERVISNÍ PODPORY DODANÉHO GASTROZAŘÍZENÍ

Název: **Nemocnice Na Homolce**
IČO: 00023884
DIČ: CZ00023884
Se sídlem: Roentgenova 37/2, 150 30 Praha 5
Zastoupena: MUDr. Petrem Poloučkem, MBA, ředitelem
Bankovní spojení: Česká národní banka
Číslo účtu: 17734051/0710
Datová schránka: jb4gp8f

Kontaktní osoba ve věcech technických a smluvních:

[REDACTED]

[REDACTED] z

dále jen jako „**objednatel**“ na straně druhé

a

Obchodní firma: **HOSPIMED, spol. s r.o.**
IČO: 00676853
DIČ: CZ00676853
Se sídlem: Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3
Zastoupena: Ing. Věrou Svobodovou, jednatelem
Bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s.
Číslo účtu: 274631918/0300
Sp. zn.: C 480
Datová schránka: 3eyaqw

Kontaktní osoba ve věcech smluvních:

[REDACTED]

Kontaktní osoba ve věcech technických: [REDACTED]

dále jen jako „poskytovatel“ na straně jedné

společně dále jen jako „smluvní strany“

uzavírají v souladu s ust. § 1746 odst. 2 Občanského zákoníku zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“), níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto

SMLOUVU O DODÁVCE A O ZAJIŠTĚNÍ POSKYTOVÁNÍ SERVISNÍ PODPORY DODANÉHO GASTROZAŘÍZENÍ

(dále jen „smlouva“)

Smluvní strany uzavírají tuto smlouvu na základě výsledků otevřeného zadávacího řízení ve smyslu zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen jako „ZZVZ“) k Části B Veřejné zakázce s názvem „**Rekonstrukce stravovacího provozu**“, uveřejněného ve Věstníku veřejných zakázek pod evidenčním číslem zakázky Z2024-040888 (dále jen jako „**Veřejná zakázka**“), v němž jako nejvýhodnější nabídka byla vybrána nabídka dodavatele uvedeného ve smlouvě na straně poskytovatele.

Čl. 1

Postavení smluvních stran

- (1) Objednatel je státní příspěvkovou organizací v přímé řídicí působnosti Ministerstva zdravotnictví České republiky, zřízená rozhodnutím Ministra zdravotnictví ze dne 25. 11. 1990, č. j. OP-054.25.11.90, ve znění změn provedených Opatřením Ministerstva zdravotnictví vydaného pod č. j. MZDR 2610/2020-2/OPR ze dne 4. 5. 2020. Objednatel je subjekt oprávněný k poskytování zdravotní péče.
- (2) Poskytovatel prohlašuje, že je oprávněn poskytnout plnění dle této smlouvy, a že má odpovídající znalosti a potřebné zkušenosti s prováděním služeb obdobného rozsahu, a že je tedy plně schopen dodat objednateli gastrozařízení a zajistit poskytování jeho servisní podpory, to vše v rozsahu a způsobem stanoveným dále v této smlouvě. Poskytovatel prohlašuje, že disponuje adekvátními zkušenostmi, kapacitními možnostmi a odbornými předpoklady pro řádné poskytování služeb dle této smlouvy.

Čl. 2

Předmět smlouvy a doba trvání smlouvy

- (1) Poskytovatel se zavazuje:
 - a) dodat objednateli a instalovat (zprovoznit) u objednatele gastrozařízení, v rozsahu a způsobem stanoveným v této smlouvě;
 - b) poskytovat servisní podporu gastrozařízení, které bude poskytovatelem dodáno na základě této smlouvy, a to v rozsahu a způsobem v této smlouvě stanoveným.

- (2) Poskytovatel je povinen dodat objednateli gastrozařízení v rozsahu odpovídajícím projektové dokumentaci zhotovené společností „Společnost pro stravovací provoz NNH“, sestávající se ze společnosti Energy Benefit Centre a.s., se sídlem Křenova 438/3, Veleslavin, 162 00 Praha 6, IČO: 29029210, společnosti G-Team projektová kancelář s.r.o., se sídlem Veleslavínská 48/39, 162 00 Praha 6, IČO: 289 74 689, a společnosti JIKA – CZ s.r.o., se sídlem Dlouhá 103/17, 500 03 Hradec Králové, IČO: 25917234, která je přílohou č. 4 této smlouvy (dále také jako „**DPS**“), jakož i nabídce poskytovatele předložené v rámci zadávacího řízení Veřejné zakázky.
- (3) Smluvní strany se dohodly, že v pochybnostech o obsahu smluvního vztahu se použije nejprve znění této smlouvy, potom položkový rozpočet, který tvoří přílohu č. 5 této smlouvy, potom nabídka poskytovatele, nedohodnou-li se smluvní strany o některých věcech výslovně a písemně jinak.
- (4) Poskytovatel bere na vědomí, že plnění části této smlouvy odpovídající dodávce a instalaci gastrozařízení dle čl. 2. odst. 1 písm. a) této smlouvy, je spolufinancováno prostřednictvím dotačního programu Ministerstva zdravotnictví České republiky č. 335V1140 – Pořízení, modernizace a obnova hospodářsko technických provozů (dále jen „**Dotační program**“). Poskytovatel je povinen respektovat veškeré podmínky a pravidla Dotačního programu dostupná na internetové adrese <https://mzd.gov.cz/wp-content/uploads/2021/12/335-110-textova-cast.pdf>.
- (5) Poskytovatel potvrzuje, že se v plném rozsahu seznámil s rozsahem a povahou dodávek, prací a služeb k řádné realizaci plnění dle této smlouvy, s projektovou dokumentací, že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k poskytnutí plnění, a že disponuje takovými kapacitami a odbornými znalostmi, které jsou k poskytnutí plnění nezbytné.
- (6) Servisní podporou se pro účely této smlouvy rozumí:
- a) pravidelný garanční servis dodaného gastrozařízení (dále jen „**Pravidelný garanční servis**“);
 - b) servis poruch gastrozařízení dle potřeb objednatele v pracovní dny;
 - c) servis poruch gastrozařízení dle potřeb objednatele ve dnech pracovního klidu;
 - d) dispečink v režimu 24/7
- (dále jen „**Servisní podpora**“).
- (7) Smluvní strany pro vyloučení pochybností uvádí, že dokumentace určující rozsah garančního servisu daného výrobcem bude poskytovatelem předána objednateli nejpozději v rámci protokolu o předání gastrozařízení na základě této smlouvy. Služby Servisní podpory budou poskytovány jak paralelně se servisem záručním, tak po jeho skončení.
- (8) Objednatel se zavazuje uhradit poskytovateli za plnění poskytnuté na základě této smlouvy cenu, a to ve výši a způsobem stanoveným v této smlouvě.

Čl. 3

Místo plnění

- (1) Místem plnění je: sídlo objednatele – areál Nemocnice na Homolce – Roentgenova 37/2, 150 30 Praha 5 – Motol.

Čl. 4

Termín plnění

- (1) Poskytovatel je povinen dodat, instalovat a zprovoznit gastrozařízení dle této smlouvy nejpozději **do 210 kalendářních dnů ode dne písemné výzvy objednatele k zahájení plnění této smlouvy adresované poskytovateli**. Písemná výzva objednatele k zahájení plnění této smlouvy bude

poskytovateli zaslána minimálně čtrnáct (14) kalendářních dnů před požadovaným termínem zahájení plnění této smlouvy. Objednatel se zavazuje vyzvat poskytovatele k zahájení plnění této smlouvy nejpozději do devadesáti (90) kalendářních dnů ode dne nabytí účinnosti této smlouvy. Smluvní strany se dohodly, že:

- a. **nejpozději do třiceti (30) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli poskytovatel předloží ke kontrole objednateli technické listy a případně nutné dílenské dokumentace k jednotlivým částem gastrozařízení** v takové podrobnosti, aby byl Objednatel schopen s jistotou ověřit splnění technických požadavků a shodu s DPS u každého z poskytovatelem dodávaných částí gastrozařízení, kdy následně:
 - (i) objednatel do čtyřiceti (40) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli zašle připomínky k poskytovatelem předloženým technickým listům a dílenské dokumentaci zpět poskytovateli; a
 - (ii) poskytovatel do padesáti (50) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli zašle objednateli technické listy a dílenské dokumentace se zpracovanými připomínkami objednatele zpět objednateli.
- b. **nejpozději do třiceti (30) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli poskytovatel předloží objednateli specifikaci pro stavební připravenost** (stavební připravenost vč. TZB, a to ve formátu zákresů změn do DPS minimálně v rozsahu daném legislativou o stanovení rozsahu zadávací dokumentace Části A Veřejné zakázky), dle kterých zhotovitel Části A Veřejné zakázky bude schopen zajistit stavební přípravu pro instalaci každého z prvků gastrozařízení, kdy následně:
 - (i) objednatel do čtyřiceti (40) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli zašle poskytovateli připomínky k předložené specifikaci pro stavební připravenost.
 - (ii) poskytovatel do padesáti (50) kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli zašle objednateli specifikaci pro stavební připravenost se zpracovanými připomínkami objednatele.
- c. **od 50. do 165. kalendářního dne ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli je poskytovatel povinen koordinovat a kontrolovat přípravu a průběh stavebních prací dle specifikace pro stavební připravenost** (požadovanou poskytovatelem); a to formou pravidelnou účastí zástupce – technického dozoru poskytovatele na kontrolních dnech (minimálně 1 krát týdně), kontroly průběhu prací na stavební připravenosti na staveništi, dále pak písemně/mailem (s reakcemi bez prodlení); technický dozor poskytovatele, bude splňovat kvalifikační požadavky a to minimálně na úrovni odborné způsobilosti technického dozoru stavebníka dle požadavků stavebního zákona, tedy vč. prokazatelného osvědčení o autorizaci podle zákona č. 360/1992 Sb., o výkonu povolání autorizovaných architektů a o výkonu povolání autorizovaných inženýrů a techniků činných ve výstavbě. Poznámka: Objednatel tímto požadavkem eliminuje rizika spojené s koordinací prací Zhotovitele části A veřejné zakázky a následných instalací Poskytovatele části B veřejné zakázky.
- d. **Od 165. do 210. kalendářního dne ode dne doručení písemné výzvy k zahájení plnění této smlouvy poskytovateli bude poskytovateli umožněna fyzická instalace gastrozařízení;** v tomto termínu poskytovatel kromě kompletní instalace a zprovoznění

gastrozařízení dle této smlouvy zajistí i řádné proškolení zástupců objednatele s protokolárním zápisem o provedeném zaškolení pro každé gastrozařízení vyžadující zaškolení zvlášť. Poskytovatel zároveň bere na vědomí, že od 165. do 210. kalendářního dne od nabytí účinnosti smlouvy bude zhotovitel Části A Veřejné zakázky provádět pouze činnosti související s drobnými ukončovacími stavebními pracemi, které nikterak neomezí poskytovatele v jeho činnosti (bude se jednat převážně o drobné stavební práce na zajištění vad a nedodělků, které svým charakterem nebrání užívání díla zhotoveného v rámci plnění Části A Veřejné zakázky, případně se bude jednat o stavební práce, které budou probíhat v jiné části dispozic, kde nebude probíhat činnost poskytovatele).

- (2) Poskytovatel bude provádět Servisní podporu gastrozařízení dle této smlouvy, a to v rozsahu garančního servisu daného výrobcem a dále dle potřeb objednatele, a to **v celkové délce trvání osmi (8) let ode dne protokolárního předání gastrozařízení** na základě procesu stanoveného v této smlouvě bez vad a nedodělků.
- (3) Nedodržení termínu pro dodávku, instalaci a zprovoznění gastrozařízení se považuje za hrubé porušení povinnosti poskytovatelem.
- (4) Objednatel je oprávněn kdykoli nařídit poskytovateli přerušení dodávky, instalace a zprovoznění gastrozařízení. V případě, že dodávka, instalace a zprovoznění gastrozařízení bude takto pozastavena z důvodů na straně objednatele, má poskytovatel právo na prodloužení termínu pro dokončení a předání gastrozařízení, jakož i příp. jednotlivých termínů, které byly ujednány, a to o dobu pozastavení.
- (5) Neurčí-li objednatel jinak, je poskytovatel oprávněn přerušit dodávku, instalaci a zprovoznění gastrozařízení v případě, že zjistí skryté překážky znemožňující poskytnutí uvedeného plnění sjednaným způsobem. Poskytovatel však musí pokračovat v provádění těch činností, které nejsou překážkou dotčeny, pokud je zřejmé, že překážka je jinak odstranitelná. Nutnost každého takového přerušení je poskytovatel povinen písemně oznámit objednateli do 24 hodin od zjištění překážky. Součástí oznámení musí být zpráva o předpokládané délce přerušení, jeho příčinách a navrhovaných opatřeních, popřípadě potřebné změny plnění. Poskytovatel má po odsouhlasení zprávy objednatelem právo na prodloužení termínu pro předání gastrozařízení, jakož i příp. ujednaných jednotlivých termínů, a to o dobu pozastavení; to neplatí, pokud poskytovatel o překážce musel nebo měl při podpisu této smlouvy vědět nebo ji mohl zjistit a její následky včas odstranit.
- (6) Při dodávkách a instalaci gastrozařízení je poskytovatel i během přerušení takového plnění je poskytovatel povinen zajistit ochranu a bezpečnost dodávaného gastrozařízení proti zničení, ztrátě nebo poškození.

Čl. 5

Dodávka a instalace gastrozařízení

- (1) Smluvní strany se dohodly, že součástí dodávky a instalace (zprovoznění) gastrozařízení poskytovatelem dle této smlouvy jsou zejména, nikoliv však výlučně dále uvedené činnosti poskytovatele:
 - a) kompletní zajištění dodávek gastrozařízení vč. jeho instalace včetně všech souvisejících činností pro poskytnutí plnění potřebných;
 - b) zajištění všech nezbytných povolení, protokolů, potvrzení, schválení apod., potřebných k dodávce a instalaci gastrozařízení;

- c) poskytnutí všech nezbytných technologických prací, obstarání a přeprava dodávek a montážního zařízení, montážní práce a odstraňování vad v záruční době;
 - d) poskytovatel je povinen dodat a instalovat gastrozařízení v termínech stanovených touto smlouvou a s časovým harmonogramem výstavby, který je součástí DPS;
 - e) zajištění případné likvidace havárie (vše na vlastní náklady);
 - f) dodání materiálů, technologie a dílů v požadované kvalitě (vč. jejich certifikátů, technických listů a atestů); veškeré udané standardy a zařízení specifikované v zadávací dokumentaci a jejich přílohách (zejm. v DPS) se rozumí jako minimální požadavky ze strany objednatele;
 - g) zabezpečení dodávky a instalace gastrozařízení tak, aby při nich nedošlo k omezení současného provozu navazujících prostor a sousedních objektů nad rámec nezbytně nutný;
 - h) zabezpečit dodávky a instalaci gastrozařízení s co nejmenším dopadem na provoz nemocničních oddělení, zejména co se týká minimalizování hluku a zamezení dalších negativních vlivů, které by měly vliv na vykonávanou zdravotní péči a v těsném sousedství místa plnění;
 - i) dodržování bezpečnosti a ochrany zdraví při práci (dále jen „BOZP“) a požární ochrany (dále jen „PO“);
 - j) provedení potřebných zkoušek, měření a revizí dodaného gastrozařízení; zajištění a předání veškerých prohlášení o shodě, technických osvědčení, kalibrací, revizí, atestů, certifikátů, protokolů o měření, protokolů o zkušebním provozu, veškerých dokladů k výrobkům a zařízením, požadavků na obsluhu a údržbu jednotlivých přístrojů, zařízení nebo jejich provozních celků, provozních manuálů s požadavky na jejich provoz a na kontrolu bezpečnosti a hygieny práce s popisem důležitých komunikačních spojení, návrhů havarijních řádů s popisem havarijních postupů, záručních listů, seznamů náhradních dílů a jiných dokladů podle právních předpisů o technických požadavcích na výrobky a dalších dokladů nezbytných k užívání gastrozařízení či jeho částí;
 - k) dodávka veškerých provozních náplní a prvotního vybavení gastrozařízení (vyjma energií);
 - l) předložení technologických postupů a plánu instalace gastrozařízení, a to alespoň sedm (7) kalendářních dnů před zahájením instalace;
 - m) součinnost při kolaudačním řízení, zajištění a předání podkladů pro toto řízení ve vztahu k dodanému a instalovanému gastrozařízení;
 - n) součinnost při uvedení gastrozařízení do užívání a provozu, stejně tak jako součinnost při kolaudačním řízení ve formě jeho koordinace a spoluúčasti s objednatelem.
- (2) Součástí plnění jsou i činnosti v této smlouvě nespecifikované, které však jsou k řádnému zajištění dodávky a instalace gastrozařízení nezbytné a o kterých poskytovatel vzhledem ke své kvalifikaci a zkušenostem má, nebo by měl vědět. Provedení těchto činností však v žádném případě nezvyšuje touto smlouvou sjednanou Cenu gastrozařízení.
- (3) Poskytovatel je povinen dodat a instalovat gastrozařízení v termínu dle Čl. 4 této smlouvy, svým jménem, bez nedodělků a vad bránících jeho užívání, na své nebezpečí, a to v souladu s českými technickými normami, technickými a kvalitativními normami, obecně závaznými právními předpisy platnými v České republice a dále v souladu s předmětem této smlouvy a zadávací dokumentací Veřejné zakázky, na základě které byla tato smlouva uzavřena.
- (4) Poskytovatel se zavazuje dodat a instalovat gastrozařízení s využitím vlastních kapacit. Poskytnout dodávku nebo instalaci gastrozařízení třetí osobou je poskytovatel oprávněn pouze

s předchozím písemným souhlasem objednatele. V takovém případě se poskytovatel zavazuje poskytnout objednateli identifikační údaje veškerých poddodavatelů včetně určení jimi prováděných částí plnění, a to v rámci písemné žádosti o udělení souhlasu s jejich využitím předkládané objednateli.

- (5) Seznam případných poddodavatelů je přílohou č. 2 této smlouvy. Tito poddodavatelé se budou podílet na poskytování dodávky nebo instalace gastrozařízení výhradně v rozsahu určeném smlouvou uzavřenou mezi poskytovatelem a poddodavatelem. Poskytovatel odpovídá v plném rozsahu za veškerá plnění poskytnutí poddodavateli. Změna poddodavatele, prostřednictvím kterého poskytovatel prokazoval v zadávacím řízení část kvalifikačních předpokladů, je možná ve výjimečných případech, a to pouze s písemným souhlasem objednatele; dojde-li v průběhu platnosti této smlouvy ke změně takového poddodavatele, je poskytovatel povinen nejpozději pět (5) kalendářních dnů před faktickou změnou poddodavatele předložit objednateli tyto doklady:
- písemný přehled rozsahu plnění, který bude nový poddodavatel pro poskytovatele zajišťovat,
 - identifikační údaje nového poddodavatele;
 - smlouvu uzavřenou s novým poddodavatelem, z níž vyplývá závazek poddodavatele k poskytnutí plnění určeného k plnění této smlouvy nebo její části.
- (6) Objednatel je oprávněn ze závažných důvodů vztahujících se k plnění této smlouvy (např. z důvodu, že poddodavatel nesplňuje požadavky na kvalifikaci) odmítnout účast nového poddodavatele na plnění této smlouvy a poskytovateli v takovém případě vzniká zákaz jej využít.
- (7) Poskytovatel se zavazuje k součinnosti se zhotovitelem stavby, s objednatelem, technickým dozorem stavebníka (dále jen „TDS“), koordinátorem BOZP (dále jen „**koordinátor BOZP**“) a autorským dozorem projektanta (dále jen „AD“) při poskytování plnění dle této smlouvy, kolaudačním řízení a účasti při kolaudaci stavby.
- (8) Objednatel je oprávněn dávat poskytovateli pokyny ohledně způsobu poskytování plnění, pokud tak objednatel neučiní, poskytovatel při dodávce, instalaci a zprovoznění gastrozařízení postupuje samostatně.
- (9) Poskytovatel se zavazuje bezodkladně a písemně upozornit objednatele na nevhodnou povahu jeho pokynů. Jestliže nevhodné pokyny objednatele překáží v řádném poskytování plnění poskytovatelem, poskytovatel se zavazuje přerušit dodávku, instalaci a zprovoznění gastrozařízení v nezbytném rozsahu, a to až do doby změny pokynů objednatele nebo do písemného sdělení, že objednatel trvá na poskytnutí plnění podle daných pokynů. Před přerušením poskytování plnění je poskytovatel povinen tuto skutečnost objednateli písemně oznámit a současně zdůvodnit nevhodnost konkrétního pokynu objednatele. O dobu, po kterou bylo nutno poskytování plnění přerušit, se prodlužuje lhůta stanovená pro dodávku, instalaci a zprovoznění gastrozařízení.
- (10) Neupozorní-li poskytovatel bezodkladně a písemně na nevhodnost pokynů objednatele, odpovídá za vady plnění způsobené nevhodnými pokyny objednatele.
- (11) Poskytovatel je povinen provádět dodávky, instalaci a zprovoznění gastrozařízení s vynaložením odborné péče tak, aby nedocházelo ke škodám na zdraví a majetku objednatele ani třetích osob, přičemž je povinen zejména nikoliv však pouze:
- a) zajistit veškeré pracovní síly, vybavení a materiál potřebné k dodání, instalaci a zprovoznění gastrozařízení řádným způsobem,
 - b) na vlastní náklady zabezpečit dopravu, skladování všech materiálů a dodávek a jejich přesun do místa plnění,

- c) zajistit kvalitní řízení, dohled nad dodávkou, instalací a zprovozněním gastrozařízení a nezbytnou kontrolu prováděných prací a dodávek (nezávisle na kontrole prováděné objednatelem),
 - d) omezit dodávku, instalaci a zprovoznění gastrozařízení na místo plnění v souladu s touto smlouvou, resp. přesné místo instalace gastrozařízení a nedomáhat se vstupu na jakékoli pozemky, instalace nebo infrastruktury, které nejsou součástí místa instalace gastrozařízení, bez získání svolení příslušného vlastníka nebo uživatele; objednatel zajistí přístup pro poskytovatele a jím určené osoby do prostorů jeho uskutečnění v požadovaném rozsahu,
 - e) dodržovat obecně závazné právní předpisy, nařízení orgánů veřejné správy, závazné i doporučené technické normy, technologické postupy dle DPS, podklady a podmínky uvedené v této smlouvě a veškeré pokyny objednatele, které se vztahují k předmětu smlouvy,
 - f) chránit objednatele před vznikem škod v důsledku porušení právních či jiných předpisů a v případě jejich vzniku tyto škody uhradit na vlastní náklady.
- (12) Vybrané činnosti je poskytovatel povinen vykonávat osobami, které jsou k tomu oprávněny, mají průkaz zvláštní způsobilosti, případně jsou k těmto činnostem autorizovány podle zvláštních předpisů.
- (13) Případný postih ze strany státních orgánů a organizací za nedodržení obecně závazných právních předpisů v souvislosti s dodávkou, instalací a zprovozněním gastrozařízení jde vždy plně k tíži a na náklady poskytovatele, nezávisle na tom, která osoba podílející se na poskytování plnění zavdala k postihu příčinu.
- (14) Poskytovatel je povinen zabezpečit, aby při dodávce, instalaci a zprovoznění gastrozařízení nebyl objednatel, zaměstnanci objednatele, pacienti a návštěvníci nadměrně rušeni nebo obtěžováni hlukem, prašností nebo jinými škodlivými jevy. Poskytovatel je srozuměn s tím, že dodávka, instalace a zprovoznění gastrozařízení bude realizována za plného provozu zdravotnického zařízení. Zavazuje se tedy respektovat povahu objednatele a jeho pokyny, aby nedošlo k ohrožení nebo narušení řádného provozu objednatele.
- (15) Veškerá textová dokumentace, kterou při plnění této smlouvy předává či předkládá poskytovatel objednateli, musí být předána či předložena v českém jazyce.
- (16) Poskytovatel se zavazuje přijmout taková technická, personální a jiná potřebná opatření, aby nemohlo dojít k neoprávněnému nebo nahodilému přístupu k osobním údajům, k jejich změně, zničení, či ztrátě, neoprávněným přenosům, k jejich jinému neoprávněnému zpracování, jakož i k jinému zneužití osobních údajů. Poskytovatel se dále zavazuje vydáním vlastních vnitřních předpisů, příp. prostřednictvím zvláštních smluvních ujednání, zajistit, že jeho zaměstnanci a jiné osoby podílející se na poskytování plnění budou zachovávat mlčenlivost o osobních údajích, se kterými mohli při poskytování plnění přijít nahodile do styku a o bezpečnostních opatřeních, jejichž zveřejnění by ohrozilo zabezpečení osobních údajů, a to i po skončení zaměstnání nebo příslušných prací u poskytovatele.
- (17) Smluvní strany se pro případ zpracování osobních údajů vycházejícího z plnění povinností dle této smlouvy zavazují zavést vhodná technická a organizační opatření tak, aby dané zpracování splňovalo požadavky Nařízení (EU) č. 2016/679 (GDPR) a aby byla zajištěna ochrana práv subjektů údajů.
- (18) Poskytovatel je povinen po celou dobu realizace předmětu plnění této smlouvy disponovat s certifikací odpovídající normě ČSN EN ISO 9001 nebo obdobné, dále normě ČSN OHSAS 18001 (45001) nebo obdobné a normy řady ČSN EN ISO 14001 nebo obdobné a realizovat předmět plnění této smlouvy dle standardů, které jsou předmětem uvedených norem. Poskytovatel je povinen na žádost objednatele prokázat splnění požadavků dle této tohoto článku smlouvy.

Čl. 6

Předání a převzetí gastrozařízení

- (1) Poskytovatel je povinen dodat, instalovat a zprovoznit gastrozařízení v termínu sjednaném v této smlouvě.
- (2) Gastrozařízení se považuje za dodané, je-li dodáno, instalováno a zprovozněno poskytovatelem a předáno objednateli. Po dokončení dodávky, instalace a zprovoznění gastrozařízení se poskytovatel zavazuje objednatele prostřednictvím e-mailové komunikace na adresu kontaktní osoby objednatele ve věcech technických vyzvat k převzetí gastrozařízení a sdělit objednateli konkrétní datum a čas předání, a to nejméně tři (3) pracovní dny předem, aby objednatel zajistil účast osoby oprávněné k převzetí gastrozařízení, nedohodnou-li se smluvní strany jinak. Nedodrží-li poskytovatel tuto lhůtu, je objednatel oprávněn převzetí gastrozařízení odmítnout.
- (3) Poskytovatel je oprávněn objednatele vyzvat k předání a převzetí gastrozařízení pokud:
 - a) gastrozařízení nemá žádné faktické vady, bylo řádně dodáno, instalováno a zprovozněno v souladu se závaznými podklady a pokyny objednatele vydanými v souladu s touto smlouvou;
 - b) poskytovatel splnil veškeré povinnosti vyplývající z této smlouvy, zejména objednateli předal dokumenty vztahující se ke gastrozařízení, úspěšně provedl všechny nezbytné zkoušky, měření a revize;
 - c) gastrozařízení nemá žádné právní vady a v souvislosti s ním nejsou vedeny žádné právní spory, které by mohly zpochybnit nebo omezit vlastnictví nebo jiná práva objednatele ke gastrozařízení.
- (4) Na výzvu poskytovatele k převzetí gastrozařízení objednatel bez zbytečného odkladu a určí osobu oprávněnou k převzetí gastrozařízení. Objednatel je povinen na výzvu poskytovatele zahájit přejímací řízení nejpozději do pěti (5) pracovních dnů od doručení výzvy poskytovatele, nedohodnou-li se smluvní strany jinak. Objednatel však není povinen zahájit předávací a přejímací řízení před sjednaným termínem dokončení dodávky, instalace a zprovoznění gastrozařízení.
- (5) Pokud by objednatel nebyl schopen v daném termínu zajistit účast oprávněné osoby k převzetí gastrozařízení, bude mezi smluvními stranami dojednán náhradní termín předání a převzetí, který bude vyhovovat oběma smluvním stranám.
- (6) Pokud objednatel na výzvu poskytovatele k převzetí gastrozařízení žádným způsobem nezareaguje do tří (3) pracovních dnů, má se za to, že není schopen zajistit účast osoby oprávněné k převzetí gastrozařízení, v takovém případě nedochází k automatickému předání gastrozařízení. Poskytovatel je povinen vyčkat na reakci objednatele a stanovení osoby, která gastrozařízení převezme.
- (7) Objednatel je povinen na výzvu poskytovatele řádně a včas dodané, instalované a zprovozněné gastrozařízení převzít. **Dodávka gastrozařízení je řádně dokončena:**
 - a) je-li předvedena způsobilost gastrozařízení sloužit svému účelu dle této smlouvy, a to bez vad a nedodělků,
 - b) jsou-li úspěšně provedeny veškeré zkoušky, revize a atesty, a příp. zaškolení obsluhy,
 - c) předání kompletní požadované dokumentace podle odst. (8) tohoto Čl. 6 smlouvy.

- (8) K přejímacímu řízení je poskytovatel povinen předložit objednateli zejména, nikoliv však výlučně:
- a) zápisy a osvědčení o provedených zkouškách předepsaných příslušnými předpisy, technickými normami, případně touto smlouvou;
 - b) zkušební protokoly o zkouškách prováděných poskytovatelem a jeho partnery;
 - c) doklady vydané v souladu se zákonem č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky, ve znění pozdějších předpisů;
 - d) další doklady požadované obecně závaznými právními předpisy k provedení dalších správních řízení a doklady potřebné k užívání gastrozařízení a dispozici s ním či dokumenty předpokládané touto smlouvou.
- (9) Objednatel je oprávněn předávané gastrozařízení nepřevzít, pokud:
- a) vykazuje vady a nedodělky;
 - b) poskytovatel nepředá dokumentaci stanovenou v odst. (8) tohoto Čl. 6 smlouvy nebo některý doklad, jenž má být její součástí;
 - c) gastrozařízení není předáno v termínu dle této smlouvy.
- (10) Dojde-li před předáním či v průběhu předání gastrozařízení objednateli ke zjištění, že plnění není v souladu s touto smlouvou, odstraní poskytovatel případné závady, za které nese odpovědnost, na vlastní náklady bez zbytečného odkladu, nejdéle však do tří (3) pracovních dnů, ode dne, kdy se o nich dozvěděl. Pokud poskytovatel nezajistí nápravu ani v objednatelům dodatečně poskytnuté lhůtě, považuje se takové jednání za hrubé porušení povinnosti poskytovatelem.
- (11) Objednatel může předávané gastrozařízení převzít i v případě, že vykazuje ojedinělé drobné vady a nedodělky, které však podle odborného názoru objednatele samy o sobě ani ve spojení s jinými nebrání řádnému užívání gastrozařízení funkčně nebo esteticky, ani jeho užívání podstatným způsobem neomezují, pokud se poskytovatel zaváže vady a nedodělky odstranit ve lhůtě stanovené objednatelům.
- (12) O předání a převzetí gastrozařízení se pořídí protokol, který musí obsahovat alespoň:
- a) popis předávaného gastrozařízení,
 - b) zhodnocení kvality předávaného gastrozařízení,
 - c) soupis vad a nedodělků, pokud je předávané gastrozařízení vykazuje,
 - d) způsob odstranění případných vad a nedodělků gastrozařízení,
 - e) lhůta k odstranění případných vad a nedodělků gastrozařízení,
 - f) výsledek přejímacího řízení,
 - g) podpisy zástupců obou smluvních stran, kteří předání a převzetí gastrozařízení provedli.

Čl. 7

Záruka a práva z vadného plnění

- (1) poskytovatel zaručuje a odpovídá za to, že předané gastrozařízení nebo jeho část odpovídá sjednané specifikaci a že je bez faktických a právních vad. Poskytovatel poskytuje objednateli **záruku za jakost dodaného gastrozařízení po dobu 60 kalendářních měsíců**. Zárukou přejímá

poskytovatel závazek, že předané gastrozařízení bude po tuto dobu způsobilé pro použití ke smlouvenému účelu a že si zachová smlouvené vlastnosti. Záruční doba je počítána ode dne protokolárního převzetí gastrozařízení objednatelem doloženém podepsaným protokolem dle Čl. 6 odst. (12) této smlouvy pokrývající celý předmět plnění. Po tuto dobu poskytovatel odpovídá za vady gastrozařízení, které se na něm vyskytnou. Tyto vady je poskytovatel povinen v souladu s níže uvedenými podmínkami bezplatně odstranit. Pokud bylo gastrozařízení převzato s vadami a nedodělkami, počíná záruční doba běžet až ode dne jejich úplného odstranění. Práva z odpovědnosti za vady gastrozařízení musí být uplatněna u poskytovatele v odpovídající záruční době.

- (2) Poskytovatel neodpovídá za vady, které byly po převzetí gastrozařízení způsobeny objednatelem nebo zásahem vyšší moci. Poskytovaná záruka se tak nevztahuje zejména na vady, jež vzniknou neoprávněným zásahem do gastrozařízení objednatelem, škodní událostí nemající původ ve výrobku, nesprávným skladováním po jeho předání objednateli, neplněním technických podmínek pro jeho provoz, běžným opotřebením (není-li níže uvedeno jinak).
- (3) Vady zjištěné v průběhu záruční doby musí být bez zbytečného odkladu po jejich zjištění reklamovány u poskytovatele písemně na adrese sídla nebo prostřednictvím e-mailové komunikace na e-mailové adrese: [REDACTED] Poskytovatel musí mít možnost oprávněnost reklamace ověřit a vadu v přiměřené lhůtě odstranit. Doba od uplatnění práva z odpovědnosti za vady až do doby odstranění vad se nepočítá do záruční doby. Po tuto dobu záruční doba neběží.
- (4) Poskytovatel se zavazuje, že v případě vady gastrozařízení v záruční době poskytne objednateli níže uvedené plnění plynoucí z odpovědnosti poskytovatele za vady:
 - a) bezplatně odstraní uplatněné vady,
 - b) uhradí náklady objednatele na odstranění uplatněných vad v případě, kdy tyto vady neodstraní poskytovatel ve stanovené lhůtě sám,
 - c) uhradí objednateli veškeré z vady vzniklé i následné škody,
 - d) poskytne objednateli přiměřenou slevu z Ceny gastrozařízení či jeho část odpovídající rozsahu uplatněných škod v případě neodstranitelné vady nebo v jiných případech na základě dohody smluvních stran.
- (5) Dle stupně závažnosti jsou vady odpovídající dodávce, instalaci a zprovoznění gastrozařízení rozděleny do dvou kategorií:
 - a) **vady kategorie A** – gastrozařízení či jeho část je zcela nefunkční, tedy má vadu, jež zapříčiňuje nemožnost provozu gastrozařízení či jeho části,
 - b) **vady kategorie B** – gastrozařízení či jeho část má jakoukoliv jinou vadu, která nebrání řádnému provozu gastrozařízení či jeho části, tedy vada, kterou nelze podřadit pod vadu kategorie A.
- (6) Poskytovatel se v případě uplatnění vady gastrozařízení v záruční době objednatelem zavazuje:
 - a) potvrdit objednateli bezodkladně telefonicky či prostřednictvím e-mailu kontaktní osoby objednatele ve věcech technických a smluvních přijetí uplatnění vady gastrozařízení s uvedením termínu uskutečnění prověrky vady,
 - b) uskutečnit prověrku k zjištění důvodnosti a charakteru vady a zahájit práce na odstraňování vady:

- v případě vady **kategorie A** u technologie pro mytí nádobí bezodkladně, nejpozději však ve lhůtě **6 hodin** od uplatnění vady, a to v případě, že byla vada **nahlášena mezi 6:00 (včetně) a 12:00 (včetně) příslušného dne**,
- v případě vady **kategorie A** u technologie pro mytí nádobí bezodkladně, nejpozději však **do 8:00 hodin dne následujícího** po dni nahlášení, a to v případě, že byla porucha **nahlášena mezi 12:00 a 22:00 (včetně) příslušného dne**,
- pokud je vada **kategorie A** u technologie pro mytí nádobí nahlášena mezi **22:00 a 6:00**, **považuje se za termín nahlášení 6:00**,
- v případě vady **kategorie A** u ostatních technologií bezodkladně, nejpozději však ve lhůtě **24 hodin** od uplatnění vady,
- v případě vady **kategorie B** nejpozději **do 5 pracovních dnů** od uplatnění vady, nedohodnou-li se smluvní strany jinak,

c) odstranit:

- vadu **kategorie A** bezodkladně, nejpozději však **do 72 hodin** od (i) zahájení prací na její opravě; nebo (ii) nejzazšího termínu pro zahájení prací na její opravě dle odst. (6) písm. b) tohoto Čl. 7 smlouvy; podle toho, která ze situací nastane dříve,
- vadu **kategorie B** bezodkladně, nejpozději **do 120 hodin** od (i) zahájení prací na její opravě; nebo (ii) nejzazšího termínu pro zahájení prací na její opravě dle odst. (6) písm. b) tohoto Čl. 7 smlouvy; podle toho, která ze situací nastane dříve,

nedohodnou-li se smluvní strany jinak.

- (7) Pokud tato smlouva nestanoví jinak, nároky z vad gastrozařízení se řídí obecnou úpravou občanského zákoníku. Nároky z vad gastrozařízení se nedotýkají nároku na náhradu škody nebo nároku na smluvní pokutu.

Čl. 8

Pravidelný garanční servis

- (1) Poskytovatel se zavazuje v rámci poskytování Pravidelného garančního servisu (i) minimálně 1x ročně provádět garanční servis gastrozařízení, a to dle požadavků daných výrobcem; (ii) poskytovat pravidelné školení zaměstnanců objednatele; a (iii) další činnosti, které spadají pod Pravidelný garanční servis, to vše v rozsahu stanoveném výrobcem zařízení dle technických listů předaných poskytovatelem dle této smlouvy, zejména tohoto Čl. 8 a přílohy č. 3 smlouvy „*Rozsah garančního servisu a harmonogram*“.
- (2) V rámci Pravidelného garančního servisu musí dojít minimálně 1x za rok k servisní prohlídce, která zahrnuje minimálně následující činnosti:
 - a) zjištění stavu závápnění všech zařízení pracujících s vodou;
 - b) technické konzultace – zodpovězení jednotlivých dotazů obsluhy týkajících se obsluhy a údržby jednotlivým pracovníkům objednatele (technické konzultace budou probíhat celoročně prostřednictvím kontaktních osob uvedených v Čl. 17 této smlouvy);
 - c) demontáž, vyčištění a zpětná montáž částí zařízení nepřístupných obsluze;
 - d) kontrola a dle potřeby přetěsnění připojovacích bodů technologických zařízení;
 - e) kontrola a čištění strojů podléhajících závápnění (zejména konvektomaty a mycí stroje);

- f) kontrola ev. vzniku prasklin;
 - g) kontrola systému nahřívání (topná tělesa, plynové hořáky);
 - h) kontrola funkce všech spínačů, přepínačů, ovládacích a signalizačních prvků;
 - i) kontrola funkce všech vstupů, pantů, pohybu dveří, krytů apod.;
 - j) kontrola těsnosti všech tlakových, vodních a odpadních systémů;
 - k) kontrola smyslu otáčení všech součástí u zařízení;
 - l) kontrola strojních převodů a jejich mazání;
 - m) kontrola dávkování všech zařízení určených pro dávkování chemických a čistících prostředků;
 - n) kontrola přednastavených programů (konvektomaty, myčky);
 - o) aktualizace řídicího SW zařízení
 - p) kontrola všech těsnění a zkouška těsnosti;
 - q) kontrola a čištění (výparníků a kondenzátorů) chladících zařízení.
 - r) výměna filtrů;
 - s) vyčištění zařízení od prachu a nečistot;
 - t) zápis o provedených servisech do servisní knihy jednotlivých zařízení, včetně návrhu technických řešení pro odstranění případných závad (check list o stavu prohlídky);
 - u) test stroje ve všech provozních funkcích;
 - v) kalibrace zařízení;
 - w) výměna doporučených komponent dle doporučení technika.
- (3) Smluvní strany se dohodly na provádění servisních prohlídek ve smyslu předchozího odst. (2) tohoto Čl. 8 smlouvy v rozsahu alespoň 1 x za rok, případně častěji dle specifikace výrobce či obsahu přílohy č. 3 této smlouvy.
- (4) Servisní služby spočívající v Pravidelném garančním servisu budou prováděny vždy v souladu s pokyny výrobce příslušného zařízení.
- (5) Poskytovatel je povinen v rámci služeb Pravidelného garančního servisu zajistit školení pro zaměstnance objednatele, jehož obsahem je proškolení k řádnému užívání gastrozařízení, respektive jeho jednotlivých součástí, a to 2x za období příslušného dvanáctiměsíčního cyklu poskytování služeb Pravidelného garančního servisu a v rozsahu minimálně 3 hod. pro každý typ zařízení. Školení proběhne v místě plnění.
- (6) Poskytovatel je dále v rámci služeb Pravidelného garančního servisu zajistit další činnosti uvedené v pokynech výrobce a/nebo v příloze č. 3 smlouvy.
- (7) Předpokládané termíny realizace služeb Pravidelného garančního servisu jsou uvedeny v příloze č. 3 této smlouvy, přičemž konkrétní termín bude stanoven na základě dohody obou smluvních stran a výzvy poskytovatele učiněné nejméně 10 pracovních dnů před předpokládaným termínem konání příslušné služby, tak aby byla zajištěna účast odpovědné osoby objednatele. Poskytovatel je povinen iniciovat dohodu o možných termínech dle podmínek komunikace s Havarijním dispečinkem poskytovatele ve smyslu Čl. 10.

- (8) O průběhu realizace služeb Pravidelného garančního servisu, stejně tak jako o veškerých závadách zjištěných během jejich provádění bude sepsán zápis. Součástí zápisu bude také další postup oprav v souladu s touto smlouvou. Zápis je vyhotovován na místě a je vzájemně schválen oprávněnými zástupci smluvních stran.
- (9) V případě, že nebudou služby Pravidelného garančního servisu poskytnuty řádně a v plném rozsahu dle této smlouvy a jejích příloh, případně pokud budou tyto služby poskytnuty neodborně (zejména nikoliv však výlučně, v případě, kdy na základě nesprávného a/nebo neodborného provedení těchto služeb dojde ke ztížení či znemožnění provozu gastrozařízení či jeho části), je poskytovatel povinen takovou vadu poskytnuté služby odstranit, a to nejpozději do 5 pracovních dnů ode dne výzvy objednatele. Poskytovatel se může povinnosti uvedené v předchozí větě tohoto odst. (9) Čl. 8 smlouvy zprostit, pokud prokáže, že vytýkaná skutečnost nemá svůj původ v provedené službě Pravidelného garančního servisu, a to ve stejné lhůtě. V případě jakéhokoli sporu se smluvní strany zavazují svolat k jeho odstranění společné jednání.

Čl. 9

Servis poruch dle potřeb objednatele v pracovní dny a ve dnech pracovního klidu

- (1) Poskytovatel je povinen po celou dobu platnosti a účinnosti této smlouvy v rámci Servisní podpory zajistit pro objednatele servis poruch gastrozařízení dle potřeb objednatele v pracovní dny a ve dnech pracovního klidu (společně také jako „**Servis poruch**“). Pro vyloučení pochybností smluvní strany uvádí, že Servis poruch bude prováděn po dobu uvedenou v odst. (2) Čl. 2 této smlouvy, přičemž po dobu trvání záruky dle této smlouvy budou předmětem služeb spadajících pod Servis poruch pouze opravy, které nespadají pod záruční opravy dle této smlouvy.
- (2) Pracovními dny se pro účely této smlouvy rozumí každý den s výjimkou sobot, nedělí a státních a ostatních svátků ve smyslu zákona č. 245/2000 Sb., o státních svátcích, o ostatních svátcích, o významných dnech a o dnech pracovního klidu, ve znění pozdějších předpisů. Dny pracovního klidu se pro účely této smlouvy rozumí každý den, který není pracovním dnem dle předchozí věty.
- (3) Předmětem Servisu poruch dle této smlouvy jsou opravy gastrozařízení v případě, kdy:
- a) gastrozařízení či jeho část je zcela nefunkční, tedy má vadu, jež zapříčiňuje nemožnost provozu gastrozařízení či jeho části (dále jen „**Vada kategorie A**“); a
 - b) gastrozařízení či jeho část má jakoukoliv jinou vadu, která nebrání řádnému provozu gastrozařízení či jeho části, tedy vada, kterou nelze podřadit pod Vadu kategorie A (dále jen „**Vada kategorie B**“).
- (4) Objednatel oznamuje vznik vad, respektive jejich kvalifikaci poskytovateli prostřednictvím oznámení Havarijnímu dispečinku poskytovatele ve smyslu Čl. 10 této smlouvy.
- (5) Poskytovatel je povinen opravu poruchy mající svůj původ ve Vadě kategorie A zahájit v místě plnění:
- a) nejpozději do 24 hodin od nahlášení poruchy objednatelem či jím určenou osobou Havarijnímu dispečinku dle pravidel stanovených v Čl. 10 této smlouvy; a
 - b) v případě technologie pro mytí nádobí nejpozději do 6 hodin od nahlášení poruchy objednatelem či jím určenou osobou Havarijnímu dispečinku dle pravidel stanovených v Čl. 10 této smlouvy, a to v případě, že byla porucha nahlášena mezi 6:00 (včetně) a 12:00 (včetně) příslušného dne;

- c) v případě technologie pro mytí nádobí nejpozději do 8:00 hodin dne následujícího nahlášení poruchy objednatelem či jím určenou osobou Havarijnímu dispečinku dle pravidel stanovených v Čl. 10 této smlouvy mezi 12:00 a 22:00 (včetně) příslušného dne;
- d) pokud je vada kategorie A u technologie pro mytí nádobí nahlášena mezi 22:00 a 6:00, považuje se za termín nahlášení 6:00,
- pro vyloučení pochybností smluvní strany uvádí, že právě uvedené platí jak v pracovních dnech, tak ve dnech pracovního klidu.
- (6) Poskytovatel je povinen opravu poruchy mající svůj původ ve Vadě kategorie B zahájit v místě plnění nejpozději do 5 pracovních dnů od nahlášení poruchy objednatelem či jím určenou osobou Havarijnímu dispečinku dle pravidel stanovených v Čl. 10 této smlouvy. Přesný termín realizace opravy poruchy bude poskytovatelem nhlášen objednateli alespoň jeden den předem, objednatel si vyhrazuje ze závažných provozních důvodů odmítnout poskytovatelem určený den provedení Servisu poruch s tím, že se smluvní strany vzájemně dohodnou na termínu jiném.
- (7) Poskytovatel je povinen opravu poruchy mající svůj původ ve Vadě kategorie A odstranit neprodleně od nástupu k její opravě, nejpozději však do 72 hodin od (i) zahájení prací na její opravě; nebo (ii) nejzazšího termínu pro zahájení prací na její opravě dle odst. (5) tohoto Čl. 9 smlouvy; podle toho, která ze situací nastane dříve.
- (8) Poskytovatel je povinen opravu poruchy mající svůj původ ve Vadě kategorie B odstranit neprodleně od nástupu k její opravě, nejpozději však do 120 hodin od (i) zahájení prací na její opravě; nebo (ii) nejzazšího termínu pro zahájení prací na její opravě dle odst. (6) tohoto Čl. 9 smlouvy; podle toho, která ze situací nastane dříve.
- (9) Poskytovatel vykazuje servisní hodiny dle skutečně stráveného času servisního technika na opravě v místě plnění, na základě smluvními stranami podepsaného montážního nebo servisního protokolu po předání a převzetí služeb (opravy poruch). Protokol bude podepsán objednatelem či jím určenou oprávněnou osobou. Nejnižší účtovací jednotka činí každých třicet (30) započatých minut.
- (10) Náklady za náhradní díly potřebné k realizaci Servisu poruch, budou poskytovatelem předloženy objednateli v rámci cenové kalkulace opravy (příslušné služby Servisu poruch) a musí být vždy předem písemně odsouhlaseny odpovědným pracovníkem objednatele. V případě zajištění náhradního dílu potřebného k realizaci Servisu poruch je poskytovatel povinen vždy zajistit náhradní díl nepoužitý a nový. Cena náhradních dílů potřebných k realizaci Servisu poruch musí být vždy přiměřená ceně obdobného zboží v místě a čase obvyklé.
- (11) V případě, že nebudou služby Servisu poruch poskytnuty řádně a v plném rozsahu dle této smlouvy a jejích příloh, případně pokud budou tyto služby poskytnuty neodborně (zejména nikoliv však výlučně, v případě, kdy na základě nesprávného a/nebo neodborného provedení těchto služeb dojde ke ztížení či znemožnění provozu gastrozařízení či jeho části), je poskytovatel povinen takovou vadu poskytnuté služby odstranit, a to nejpozději do 3 pracovních dnů ode dne výzvy objednatele. Poskytovatel se může povinnosti uvedené v předchozí větě tohoto odst. (11) Čl. 9 smlouvy zprostit, pokud prokáže, že vytýkaná skutečnost nemá svůj původ v provedené službě Servisu poruch, a to ve stejné lhůtě. V případě jakéhokoliv sporu se smluvní strany zavazují svolat k jeho odstranění společné jednání.
- (12) Součástí ceny za poskytování příslušné části Servisní podpory dle tohoto Čl. 9 smlouvy (Servis poruch) nejsou náklady související se samotným výkonem opravy tedy například náklady na dopravu servisního technika na servisní zásah v místě plnění, náhrada za promeškaný čas apod. Náhrada za tyto související náklady je stanovena paušální částkou za výjezd servisního technika dle Čl. 11 odst. (2) písm. e) této smlouvy.

Čl. 10
Dispečink v režimu 24/7

- (1) Poskytovatel je povinen po celou dobu platnosti a účinnosti této smlouvy v rámci Servisní podpory zajistit pro objednatele pohotovostní služby v režimu 24 hodin denně, 7 dní v týdnu včetně dní pracovního klidu sloužící ke komunikaci mezi stranami, zejména k hlášení poruch, domluvě termínů zahájení řešení a další obdobné služby (dále také jako „**Havarijní dispečink**“).
- (2) Poskytovatel je povinen vést záznamy o požadavcích objednatele, bez zbytečného odkladu, nejpozději však do 3 hodin od realizace příslušného požadavku reagovat na požadavky a písemně/formou e-mailu informovat o předpokládaném času dojezdu servisního technika či jiných skutečnostech, které jsou předmětem komunikace s Havarijním dispečinkem.
- (3) Havarijní dispečink bez zbytečného odkladu reaguje na e-mailové a telefonické požadavky objednatele tak, aby byla příslušná Servisní služba zahájena a/nebo dokončena v termínu stanoveném touto smlouvou a/nebo jejími přílohami.

Čl. 11
Cena a platební podmínky

- (1) Cena, kterou je objednatel povinen zaplatit poskytovateli za řádně dodané, instalované a zprovozněné gastrozařízení, byla sjednána na základě výsledku zadávacího řízení části B Veřejné zakázky a dohody smluvních stran a činí:

Cena bez DPH	44 772 000,00 Kč,-	(slovy: čtyřicetčtyřimilionysedmsetšedesátdvatisíce korun českých)
DPH činí 21 %	9 402 120,00 Kč,-	(slovy: devětmilionůčtyřistadvatisícetodvacet korun českých)
cena včetně DPH	54 174 120,00 Kč,-	(slovy: padesátčtyřimilionůstosedmšedesátčtyřitisícetodvacet korun českých)

(dále jen „**Cena za Gastrozařízení**“).

- (2) Cenu za poskytování Servisní podpory si smluvní strany sjednávají v následující výši:
 - a) paušální cena za **poskytování ročního Pravidelného garančního servisu** (interval 12 měsíců) činí:

cena bez DPH	165 000,00 Kč,-	(slovy: stošedesátpěttisíc korun českých)
DPH činí 21 %	34 650,00 Kč,-	(slovy: třicetčtyřitisícšestsetpadesát korun českých)
cena včetně DPH	199 650,00 Kč,-	(slovy: stodevadesátdevěttisícšestsetpadesát korun českých)

(dále jen „**Cena za garanční servis**“);

- b) za jednu (1) hodinu služeb Servisu poruch dle potřeb objednatele v pracovní dny činí:

Cena bez DPH	600,00 Kč,-	(slovy: šestset korun českých)
DPH činí 21 %	126,00 Kč,-	(slovy: stodvacetšest korun českých)
cena včetně DPH	726,00 Kč,-	(slovy: sedmsetdvacetšest korun českých)]

(dále jen „Cena za servis poruch v pracovní dny“).

c) jednu (1) hodinu služeb Servisu poruch dle potřeb objednatele ve dnech pracovního klidu činí:

Cena bez DPH	800,00 Kč,- (slovy: osmset korun českých)
DPH činí 21 %	168,00 Kč,- (slovy: stošedesátosm korun českých)
cena včetně DPH	968,00 Kč,- (slovy: devětsetšedesátosm korun českých)

(dále jen „Cena za servis poruch ve dnech pracovního klidu“).

d) paušální cena za poskytování služeb Dispečinku 24/7 za jeden (1) kalendářní měsíc činí:

Cena bez DPH	2 000,00 Kč,- (slovy: dvatisíce korun českých)
DPH činí 21 %	420,00 Kč,- (slovy: čtyřistadvacet korun českých)
cena včetně DPH	2 420,00 Kč,- (slovy: dvatisícečtyřistadvacet korun českých)

(dále jen „Cena za dispečink 24/7 za jeden (1) kalendářní měsíc“).

e) paušál za jeden (1) výjezd servisního technika činí:

Cena bez DPH	500,00 Kč,- (slovy: pětset korun českých)
DPH činí 21 %	105,00 Kč,- (slovy: stopět korun českých)
cena včetně DPH	605,00 Kč,- (slovy: šestsetpět korun českých)

(dále jen „Cena za jeden (1) výjezd servisního technika k Servisu poruch“).

Cena za jeden (1) výjezd servisního technika k Servisu poruch v sobě zahrnuje veškeré náklady poskytovatele související s výkonem opravy poruch ve smyslu čl. 9 odst. (12) této smlouvy.

- (3) Cena za gastrozařízení je stanovena jako nejvýše přípustná, konečná a neměnná, ani jedna ze smluvních stran není oprávněna požadovat změnu Ceny za gastrozařízení proto, že plnění vyžádalo jiné úsilí nebo jiné náklady, než bylo předpokládáno. Součástí Ceny za gastrozařízení jsou náklady za veškeré dodávky, instalaci a zprovoznění gastrozařízení, a to včetně všech souvisejících činností a prací, a to včetně veškerých nákladů nezbytných ke splnění všech povinností poskytovatele dle této smlouvy.
- (4) Cena za poskytování Servisní podpory, respektive její jednotlivé části uvedené v Čl. 11 odst. (2) smlouvy jsou stanoveny jako nejvýše přípustné, konečné a neměnné a zahrnují v sobě veškeré náklady poskytovatele spojené s realizací plnění dle této smlouvy, zejména nikoliv však výlučně, náklady na veškeré činnosti a práce související s realizací plnění dle této smlouvy.
- (5) Objednatel nebude poskytovat poskytovateli žádné zálohy. Veškeré platby budou prováděny v českých korunách.
- (6) Podmínky fakturace
 - a) Cena za gastrozařízení bude poskytovatelem jednorázově, a to po protokolárním předání a převzetí gastrozařízení objednatelem. Podkladem pro fakturaci je smluvními stranami podepsaný protokol o předání a převzetí gastrozařízení vyhotovený v souladu s touto smlouvou. Poskytovatel je povinen vystavit fakturu do deseti (10) pracovních dnů ode dne předání a převzetí gastrozařízení objednatelem dle této smlouvy.
 - b) Cena za Pravidelný garanční servis bude fakturována jednorázově vždy jedenkrát ročně. Podkladem pro fakturaci je smluvními stranami podepsaný protokol – servisní list o

provedených pracích, jež bude přílohou příslušné faktury. Poskytovatel je povinen vystavit fakturu do deseti (10) pracovních dnů ode dne skončení období, pro které byl Pravidelný garanční servis poskytován.

- c) Cena za Servis poruch dle potřeb objednatele v pracovní dny a ve dnech pracovního klidu budou fakturovány dle skutečně provedených prací na základě smluvními stranami podepsaného montážního nebo servisního protokolu po předání a převzetí služeb, za které má být fakturováno, jež bude přílohou příslušné faktury. Poskytovatel je povinen vystavit fakturu do deseti (10) pracovních dnů ode dne provedení příslušného Servisu poruch. Součástí této faktury budou také případné náklady potřebné k provedení Servisu poruch ve smyslu Čl. 9 odst. (10).
 - d) Cena za dispečink 24/7 za jeden (1) kalendářní měsíc bude fakturována měsíčně na základě daňového dokladu (faktury), který je povinen poskytovatel vystavit do deseti (10) pracovních dnů od uplynutí příslušného měsíce, za který se faktura vystavuje.
 - e) K plnění dle písm. b) tohoto odstavce smlouvy poskytovatel připočte také Cenu za jeden (1) výjezd servisního technika.
- (7) Splatnost faktury je **30 kalendářních dnů** ode dne jejího doručení objednateli. Poskytovatel se zavazuje zasílat faktury na emailovou adresu objednatele faktury@homolka.cz.
 - (8) Objednatel zaplatí poskytovateli smluvní cenu nebo její část, jen na základě faktury vystavené v souladu s touto smlouvou, a to včetně DPH.
 - (9) Veškeré oprávněné platby dle této smlouvy budou provedeny v českých korunách.
 - (10) V případě, že faktura vystavená poskytovatelem nebude mít odpovídající náležitosti dle této smlouvy nebo nebude vystavena v souladu s pravidly stanovenými touto Smlouvou, je objednatel oprávněn zaslat fakturu ve lhůtě standardní doby splatnosti dle této Smlouvy, která činí třicet (30) dnů od jejího doručení zpět k doplnění poskytovateli, aniž se dostane do prodlení se splatností. Lhůta splatnosti v takovém případě počíná běžet znovu od data doručení doplněné/opravené faktury objednateli.
 - (11) Všechny částky poukazované vzájemně smluvními stranami budou prosté jakýchkoliv bankovních poplatků nebo jiných nákladů spojených s převodem na jejich účty.
 - (12) Objednatel proplatí fakturu bezhotovostním bankovním převodem na účet poskytovatele uvedený v záhlaví této smlouvy. Peněžitý závazek objednatele se považuje za splněný v den, kdy byla příslušná částka odepsána z účtu objednatele.
 - (13) Náležitosti daňového dokladu
 - a) Každý daňový doklad poskytovatele musí mít náležitosti daňového a účetního dokladu dle zvláštních právních předpisů, a musí formou a obsahem odpovídat zákonu o dani z přidané hodnoty v účinném znění a zákonu o účetnictví v účinném znění (nebo zákonům, které by případně uvedené zákony zrušily a nahradily) a mít náležitosti obchodní listiny dle občanského zákoníku, přičemž musí obsahovat mimo obvyklých a zákonem daných náležitostí specifikaci objednatele, poskytovatele, registrační číslo žádosti o dotaci a název projektu, číslo (označení) daňového dokladu a jeho variabilní symbol, konstantní symbol: 308, důvod fakturace, popis/výkaz práce, č. zakázky objednatele, daňový údaj DPH dle zákona, označení bankovního ústavu a číslo účtu, na který má být placeno, den vystavení daňového dokladu, lhůta splatnosti, datum uskutečnění/zdanitelného plnění, částka k úhradě.

- (14) Smluvní strany se dále dohodly, že v případě, že se poskytovatel stane ve smyslu ust. § 106a č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů nespolehlivým plátcem daně a po dobu, kdy za něj ve smyslu uvedeného zákonného ustanovení bude považován (tedy až do doby, kdy bude rozhodnuto, že není nespolehlivým plátcem daně), bude objednatel oprávněn hradit účtované části ceny za poskytované služby Servisní podpory co do částky, odpovídající dani z přidané hodnoty, přímo na účet správce daně. Poukázáním příslušné částky na účet správce daně se v dané části bude považovat účtovaná částka za uhrazenou. Poskytovatel je na svoji nespolehlivost objednatele povinen upozornit po nabytí právní moci rozhodnutí. Nesplnění této povinnosti je hrubým porušením povinnosti poskytovatele.
- (15) Smluvní strany se dohodly, že dojde-li v průběhu poskytování služeb ke snížení nebo ke zvýšení zákonné sazby DPH, je poskytovatel od okamžiku nabytí účinnosti snížení nebo zvýšení zákonné sazby DPH povinen účtovat zákonnou sazbu DPH. O této skutečnosti není nutné uzavírat dodatek k této smlouvě.

Čl. 12

Povinnosti poskytovatele

- (1) Poskytovatel je během realizace služeb Servisní podpory povinen dodržovat pořádek na pracovišti (zejména v místě plnění) a po ukončení provést konečný úklid vyplývající z dané činnosti. Poskytovatel odpovídá objednateli v celém rozsahu za dodržování pravidel bezpečnosti práce při provádění služeb.
- (2) Poskytovatel odpovídá za likvidaci odpadů vzniklých v souvislosti s prováděnými pracemi v rámci služeb Servisní podpory.
- (3) Poskytovatel je povinen provádět servisní činnost v souladu s obecně závaznými platnými právními předpisy a technickými normami a dodržovat předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, požární ochraně a ochraně životního prostředí.
- (4) Seznam případných poddodavatelů je přílohou č. 2 této smlouvy. Tito poddodavatelé se budou podílet na provedení služeb Servisní podpory výhradně v rozsahu určeném smlouvou uzavřenou mezi poskytovatelem a poddodavatelem. Poskytovatel se zavazuje veškeré práce poddodavatelů řádně koordinovat, jakož i poskytovat odbornou pomoc a konzultace pro jejich činnost. Poskytovatel odpovídá v plném rozsahu za veškeré servisní služby provedené poddodavateli.
- (5) Poskytovatel se zavazuje, že zabezpečí, aby při realizaci servisních služeb nebyl objednatel nadměrně rušen nebo obtěžován hlukem, prašností nebo jinými škodlivými jevy. Poskytovatel je srozuměn s tím, že služby budou prováděny za plného provozu zdravotnického zařízení. Zavazuje se tedy při provádění služeb respektovat povahu objednatele a jeho pokyny, aby nedošlo k ohrožení nebo narušení řádného provozu objednatele.
- (6) Poskytovatel odpovídá za to, že osoby, které se podílejí na poskytování služeb Servisní podpory mají pro tuto činnost odbornou způsobilost a budou dodržovat obecně závazné právní předpisy. Poskytovatel se zavazuje, že u všech osob podílejících se na poskytování služeb Servisní podpory, zajistí, že tyto osoby budou dodržovat veškeré povinnosti vyplývající z této smlouvy. V případě jakéhokoliv porušení povinností dle této smlouvy či způsobení jakékoliv škody těmito osobami v rámci poskytování služeb Servisní podpory, odpovídá poskytovatel, jako by tyto povinnosti porušil či škodu způsobil sám.

Čl. 13

Povinnosti objednatele

- (1) Objednatel je povinen provozovat gastrozařízení v souladu s návody k obsluze a údržbě jednotlivých zařízení předanými poskytovatelem a dále dle pokynů poskytovatele.
- (2) Objednatel se zavazuje umožnit poskytovateli zpřístupnění provozu v místě plnění a poskytnout další nezbytnou součinnost tak, aby poskytovatel mohl plnit povinnosti dle této smlouvy.

Čl. 14 Pojištění

- (1) Poskytovatel je povinen být pojištěn proti škodám způsobeným svou činností včetně možných škod pracovníků poskytovatele, a to až do výše Ceny gastrozařízení bez DPH. Doklady o pojištění je povinen na požádání předložit objednateli.
- (2) Poskytovatel předložil před podpisem této smlouvy doklad o sjednání pojistné smlouvy, jejímž předmětem je pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou poskytovatelem třetí osobě v souvislosti s výkonem jeho činnosti, ve výši nejméně vysoutěžené Ceny gastrozařízení bez DPH při spoluúčasti do 5 %. Poskytovatel se zavazuje, že po celou dobu trvání této smlouvy a po dobu záruční doby bude pojištěn ve smyslu tohoto ustanovení a že nedojde ke snížení pojistného plnění pod částku uvedenou v předchozí větě.
- (3) Poskytovatel je povinen před zahájením plnění pojistit gastrozařízení proti všem možným rizikům, zejména proti živlům a krádeži, a to až do výše Ceny gastrozařízení bez DPH. Doklady o pojištění je povinen na požádání předložit objednateli. Poskytovatel se zavazuje, že po celou dobu trvání této smlouvy bude pojištěn ve smyslu tohoto ustanovení a že nedojde ke snížení pojistného plnění pod částku uvedenou v předchozí větě.
- (4) Při vzniku pojistné události zabezpečuje veškeré úkony vůči pojistiteli poskytovatel.
- (5) Objednatel je povinen poskytnout v souvislosti s pojistnou událostí poskytovateli veškerou součinnost, která je v jeho možnostech.
- (6) Náklady na pojištění nese poskytovatel a má je zahrnuty v Ceně gastrozařízení.
- (7) V případě, že činnostmi prováděnými poskytovatelem dojde ke způsobení prokazatelné škody objednateli nebo třetím osobám, která nebude kryta výše uvedeným pojištěním, je poskytovatel povinen tyto škody uhradit z vlastních prostředků.

Čl. 15 Vlastnické právo a nebezpečí škody

- (1) Vlastnické právo ke gastrozařízení či jeho části nabývá objednatel okamžikem jejich předání a převzetí ze strany objednatele dle této smlouvy. Poskytovatel sjednává v případném poddodavatelském systému vlastnický režim, který není v kolizi s vlastnickým režimem podle této smlouvy.
- (2) Nebezpečí škody a zániku gastrozařízení, jakož i nebezpečí škody na věcech opatřených k dodáním, instalaci a zprovoznění gastrozařízení nese poskytovatel. Tato nebezpečí přecházejí na objednatele převzetím gastrozařízení.
- (3) Poskytovatel se zavazuje provést opatření snižující možnost vzniku škod podle předchozího odstavce.

Čl. 16 Sankce

- (1) Výše úroků z prodlení se řídí platnými právními předpisy České republiky.
- (2) Smluvní strany se dohodly, že v případě podstatného porušení povinností podle této smlouvy poskytovatelem, které zároveň opravňuje objednatele od této smlouvy odstoupit, je objednatel oprávněn uplatnit na základě takového porušení vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu odpovídající 5 % z Ceny gastrozařízení bez DPH a následně odstoupit v souladu s Čl. 16 této smlouvy.
- (3) V případě že pojistné smlouvy dle Čl. 14 odst. (2) a Čl. 14(3) této smlouvy v době trvání smlouvy pozbydou platnosti či účinnosti, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 100.000,- Kč (slovy: sto tisíc korun českých), a to pro každý jednotlivý případ porušení povinností.
- (4) V případě, že pojistné smlouvy nebudou mít všechny náležitosti z hlediska rozsahu a výše pojištění dle Čl. 14 odst. (2) a Čl. 14(3) této Smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 50.000,- Kč (slovy: padesát tisíc korun českých), a to pro každý jednotlivý případ porušení povinností;
- (5) V případě, že poskytovatel poruší povinnost předložit pojistnou smlouvu k výzvě objednatele dle Čl. 14 této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 5.000,- Kč (slovy: pět tisíc korun českých), a to pro každý jednotlivý případ porušení povinností.
- (6) Bude-li poskytovatel v prodlení se splněním termínu dokončení dodávky gastrozařízení sjednaného v této smlouvě, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 0,2 % z Ceny gastrozařízení bez DPH za každý i započatý den prodlení.
- (7) Pokud poskytovatel neodstraní vady uvedené v protokolu o předání a převzetí gastrozařízení ve sjednaném termínu, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč (slovy: jeden tisíc korun českých) za každou vadu, u nichž je v prodlení, a za každý den prodlení, nedohodnou-li se smluvní strany jinak.
- (8) Smluvní pokuty za neodstranění vad v záruční lhůtě

Pokud poskytovatel **neodstraní reklamovanou vadu v termínu**, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši:

- a) 10.000,- Kč (slovy: deset tisíc korun českých) za každou vadu dle Čl. 7 odst. (5) písm. a) této smlouvy, u nichž je v prodlení, a to za každý den prodlení;
- b) 5.000,- Kč (slovy: pět tisíc korun českých) za každou vadu Čl. 7 odst. (5) písm. b) této smlouvy, u nichž je v prodlení, a to za každý den prodlení.

V případě prodlení se **zahájením práce na odstraňování vady**:

- a) kategorie A smluvní pokutu ve výši 5.000,- Kč (slovy: pět tisíc korun českých) za každou vadu i každý započatý den prodlení,
 - b) kategorie B smluvní pokutu ve výši 2.000,- Kč (slovy: dva tisíce korun českých) za každou vadu i každý započatý den prodlení.
- (9) V případě porušení povinnosti poskytovatele v rámci poskytování jakékoliv části služby Pravidelného garančního servisu zejména dle Čl. 8 odst. (2) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč (slovy: jeden tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ porušení takové povinnosti.
 - (10) Bude-li poskytovatel v prodlení se splněním termínů v rámci poskytování služeb Pravidelného garančního servisu určených dle Čl. 8 odst. (7) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči

poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč (slovy: jeden tisíc korun českých), a to za každé jednotlivé prodlení a za každý i započatý den prodlení.

- (11) Bude-li poskytovatel v prodlení s odstraněním vytčené vady dle Čl. 8 odst. (9) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč (slovy: jeden tisíc korun českých), a to za každý i započatý den prodlení.
- (12) Bude-li poskytovatel v prodlení s nástupem k odstranění Vady kategorie A v termínu uvedeném v Čl. 9 odst. (5) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 500,- Kč (slovy: pět set korun českých), a to každou i započatou hodinu prodlení.
- (13) Bude-li poskytovatel v prodlení s nástupem k odstranění Vady kategorie B v termínu uvedeném v Čl. 9 odst. (6) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 300,- Kč (slovy: tři sta korun českých), a to každou i započatou hodinu prodlení.
- (14) Bude-li poskytovatel v prodlení s odstraněním Vady kategorie A v termínu uvedeném v Čl. 9 odst. (7) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 300,- Kč (slovy: tři sta korun českých), a to každou i započatou hodinu prodlení.
- (15) Bude-li poskytovatel v prodlení s odstraněním Vady kategorie B v termínu uvedeném v Čl. 9 odst. (8) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 200,- Kč (slovy: dvě stě korun českých), a to každou i započatou hodinu prodlení.
- (16) Bude-li poskytovatel v prodlení s odstraněním jím způsobené vady dle Čl. 9 odst. (11) této smlouvy, je objednatel oprávněn uplatnit vůči poskytovateli nárok na smluvní pokutu ve výši 500,- Kč (slovy: pět set korun českých), a to každý i započatý den prodlení.
- (17) V případě porušení povinnosti poskytovatele poskytovat služby Havarijního dispečinku v rozsahu stanoveném touto smlouvou, zejména v Čl. 10, je poskytovatel povinen uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč (slovy: jeden tisíc korun českých), a to za každý den, ve kterém nejsou služby Havarijního dispečinku poskytovány ve sjednaném rozsahu.
- (18) V případě porušení povinnosti poskytovatele nenarušit provoz objednatele dle Čl. 12 odst. (5) této smlouvy je poskytovatel povinen uhradit smluvní pokutu ve výši 5.000,- Kč (slovy: pět tisíc korun českých) za každý jednotlivý případ porušení této povinnosti.
- (19) V případě závažného či opakovaného (alespoň 2x) porušení povinnosti poskytovatele stanovené dle této smlouvy, vyjma povinností, k jejichž porušení je stanovena samostatná smluvní pokuta v tomto Čl. 16, je poskytovatel povinen uhradit smluvní pokutu ve výši 2.000,- Kč (slovy: dva tisíce korun českých) za každé takové porušení povinnosti.
- (20) Smluvní pokuty dle této smlouvy jsou splatné ve lhůtě 10 kalendářních dnů ode dne doručení písemné výzvy oprávněné strany k její úhradě straně povinné, a to bezhotovostním převodem na bankovní účet oprávněné strany, uvedený v hlavičce této smlouvy.
- (21) Povinností zaplatit smluvní pokutu není dotčeno právo oprávněné smluvní strany domáhat se náhrady škody způsobené porušením povinnosti (popř. vydání bezdůvodného obohacení), na kterou se vztahuje smluvní pokuta, a to i ve výši přesahující výši smluvní pokuty (smluvní strany vylučují aplikaci ust. § 2050 občanského zákoníku). Zaplacením smluvní pokuty dále není dotčena povinnost poskytovatele splnit závazky vyplývající z této smlouvy.
- (22) V případě, že smluvní pokuta definovaná v této smlouvě představuje procento smluvní ceny nebo její části, základem pro výpočet takové smluvní pokuty bude příslušná smluvní cena nebo její část bez DPH; stejný princip platí i pro omezení týkající se maximální výše smluvních pokut a náhrady škody či určení jiné částky obdobným způsobem.

Čl. 17

Oprávněné osoby, součinnost, komunikace

- (1) Každá ze smluvních stran jmenuje oprávněnou osobu ve věcech technických.
 - a) oprávněné osoby poskytovatele:
Kontaktní osoba: [REDACTED]
Telefon, e-mail: [REDACTED]
 - b) oprávněné osoby objednatele:
Kontaktní osoba: [REDACTED]
Telefon, e-mail: [REDACTED],
[REDACTED]
- (2) Smluvní strany spolu budou komunikovat buď písemně na adresy stanovené v záhlaví této smlouvy, nebo prostřednictvím oprávněných osob.
- (3) Smluvní strany se zavazují, že v případě změny své adresy, nebo oprávněné osoby ve věcech technických budou o této změně druhou smluvní stranu informovat. Ke změně oprávněných osob či jiných údajů sloužících ke komunikaci není třeba uzavírat písemný dodatek.
- (4) Smluvní strany se zavazují vzájemně spolupracovat a poskytovat si veškeré informace potřebné pro řádné plnění svých závazků. Smluvní strany jsou povinny informovat druhou smluvní stranu o veškerých skutečnostech, které jsou nebo mohou být důležité pro řádné plnění této smlouvy.
- (5) Smluvní strany jsou povinny plnit své závazky vyplývající z této smlouvy tak, aby nedocházelo k prodlení s plněním termínů a s prodlením splatnosti jednotlivých peněžních závazků.
- (6) Objednatel se zavazuje umožnit poskytovateli přístup na místo plnění tak, aby byl poskytovatel schopen řešit požadavky objednatele.

Čl. 18

Převod práv a povinností ze smlouvy

- (1) Poskytovatel je oprávněn převést svá práva a povinnosti z této smlouvy vyplývající na jinou osobu pouze s písemným souhlasem objednatele.

Čl. 19

Důvěrnost informací a duševní vlastnictví

- (1) Důvěrné informace
Pro účely této smlouvy se za důvěrné informace považují následující informace:
 - a) informace označené objednatelem za důvěrné;
 - b) informace dle Všeobecných obchodních podmínek Nemocnice Na Homolce, které tvoří přílohu č. 6 této smlouvy (dále jen „VOP“),
 - c) informace podstatného a rozhodujícího charakteru o stavu poskytování plnění.
- (2) Za důvěrné informace nebudou považovány informace, které jsou přístupné nebo známy v době jejich užití nebo zpřístupnění třetím osobám, tj. osobám odlišným od objednatele a poskytovatele, pokud taková přístupnost nebo známost nenastala v důsledku porušení zákonné (tj. právním řádem uložené) či smluvní povinnosti poskytovatele. Za důvěrnou informaci

nebude rovněž považována informace o případném sporu mezi objednatelem a poskytovatelem, souvisejícím s poskytováním plnění, kterou smluvní strany sdělí svým právním zástupcům.

- (3) Poskytovatel se zavazuje, že bez předchozího písemného souhlasu objednatele:
- a) neužije důvěrné informace pro jiné účely, než pro účely poskytování plnění a splnění povinností podle této smlouvy; a
 - b) nezveřejní ani jinak neposkytne důvěrné informace žádné třetí osobě, vyjma svých zaměstnanců, členů svých orgánů, poradců se zákonnou povinností mlčenlivosti, včetně právních zástupců a poddodavatelů. Těmto osobám však může být důvěrná informace poskytnuta pouze tehdy, pokud budou zavázány udržovat takovou informaci v tajnosti, jako by byly stranou této smlouvy, a pouze v rozsahu nezbytném pro plnění této smlouvy anebo (v případě právních zástupců) prosazování oprávněných zájmů poskytovatele.
- (4) Pokud bude jakýkoli správní orgán, soud či jiný státní orgán vyžadovat poskytnutí jakékoli důvěrné informace, které není nutné k poskytnutí plnění, oznámí poskytovatel takovou skutečnost písemně objednateli.
- (5) V případě poskytnutí důvěrné informace je poskytovatel povinen vyvinout maximální úsilí k tomu, aby zajistil, že s poskytnutými důvěrnými informacemi bude stále zacházeno jako s informacemi tvořícími obchodní tajemství podle ustanovení § 504 Občanského zákoníku.
- (6) V případě, že se poskytovatel dozví, popřípadě bude mít důvodné podezření, že došlo ke zpřístupnění důvěrných informací nebo jejich části neoprávněné osobě, je povinen o tom neprodleně informovat objednatele.
- (7) Bez předchozího písemného souhlasu objednatele nesmí poskytovatel fotografovat ani umožnit kterékoli třetí osobě fotografování gastrozařízení k propagačním a/nebo reklamním účelům, ani nebude sám nebo s jinou osobou publikovat žádné články, fotografie nebo ilustrace vztahující se k poskytnutému plnění. Objednatel má vždy právo schválit jakýkoli text, fotografii nebo ilustraci vztahující se k poskytnutému plnění, které poskytovatel hodlá použít v publikacích nebo propagačních materiálech.
- (8) V souvislosti s důvěrností informací bere poskytovatel na vědomí, že je zákonnou povinností objednatele uveřejnit celé znění této smlouvy včetně všech jejích případných dodatků a po splnění této smlouvy je objednatel povinen uveřejnit skutečně uhrazenou cenu a seznam poddodavatelů. Splnění této zákonné povinnosti není porušením důvěrnosti informací.
- (9) Povinnosti stanovené tímto článkem smlouvy platí bez časového omezení, a to i v případě předčasného zániku této smlouvy.
- (10) Pokud poskytovatel při poskytování plnění dle této smlouvy použije bez projednání s objednatelem výsledek činnosti chráněný právem průmyslového či jiného duševního vlastnictví a uplatní-li oprávněná osoba z tohoto titulu své nároky vůči objednateli, je poskytovatel povinen provést na své náklady vypořádání majetkových či finančních důsledků.

Čl. 20

Ustanovení o zániku smlouvy

- (1) Ukončení této smlouvy se nedotýká nároku na náhradu škody vzniklé porušením povinností uvedených v této smlouvě, nároku na úhradu smluvních pokut, povinností o ochraně osobních údajů, a jiných nároků, které podle této smlouvy nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po ukončení, resp. zániku této smlouvy.

- (2) Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oprávněnými zástupci obou smluvních stran a účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv podle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**zákon o registru smluv**“). Nebude-li smlouva podepsána oběma smluvními stranami téhož dne, stává se platnou dnem podpisu pozdějšího.
- (3) Smlouva zaniká předčasně před sjednanou dobou trvání ze zákonných důvodů, nebo z důvodů uvedených v této smlouvě a dále odstoupením.
- (4) Nastanou-li u některé ze smluvních stran skutečnosti bránící řádnému plnění této smlouvy, je povinna to ihned bez zbytečného odkladu oznámit druhé straně a vyvolat jednání oprávněných osob ve věcech smluvních.
- (5) Odstoupení od smlouvy se řídí § 2001 občanského zákoníku. Odstoupení od této smlouvy je vždy s účinky EX NUNC, tedy bez zpětné účinnosti.
- (6) Poskytovatel si vyhrazuje právo odstoupit od smlouvy v případě prodlení objednatele s placením faktur, delším než 60 dní.
- (7) Nedohodnou-li se obě smluvní strany jinak, může objednatel od již uzavřené smlouvy odstoupit kdykoliv před učiněním výzvy k zahájení plnění této smlouvy adresované poskytovateli. Důvodem odstoupení od již uzavřené smlouvy ze strany objednatele po učinění výzvy k zahájení plnění této smlouvy mohou být důvody vyplývající ze zákona a zastavení, přerušení či pozdržení finančních prostředků objednateli související s financováním z prostředků Dotačního programu. Tímto odstoupením nevzniká poskytovateli žádný nárok na jakoukoliv náhradu škody, ušlý zisk či obdobné finanční nároky. Smluvní strany se dále dohodly, že nevyzve-li objednatel poskytovatele k zahájení plnění této smlouvy ve lhůtě vymezené v ustanovení čl. 4 odst. 1 této smlouvy, pozbývá tato smlouva účinnosti dnem následujícím po dni marného uplynutí lhůty dle čl. 4 odst. 1 této smlouvy. Pozbytím účinnosti této smlouvy dle předchozí věty nevzniká poskytovateli žádný nárok na jakoukoliv náhradu škody, ušlý zisk či obdobné finanční nároky.
- (8) Chce-li některá ze stran od smlouvy odstoupit na základě zákonných důvodů nebo ujednání ze smlouvy vyplývajících, je povinna svoje odstoupení písemně oznámit druhé straně s uvedením termínu, ke kterému od smlouvy odstupuje. V odstoupení musí být dále uveden důvod, pro který strana od smlouvy odstupuje a přesná citace toho bodu smlouvy, který ji k takovému kroku opravňuje. Bez těchto náležitostí je odstoupení neplatné.
- (9) Nesouhlasí-li jedna ze smluvních stran s důvodem odstoupení druhé smluvní strany nebo popírá-li jeho existenci, je povinna to oznámit nejpozději do 10 kalendářních dnů po obdržení oznámení o odstoupení. Pokud tak neučiní, má se za to, že s důvodem odstoupení souhlasí.
- (10) Smluvní strany se dohodly, že zajištění závazků z této smlouvy nezaniká odstoupením od smlouvy kterékoli ze smluvních stran.
- (11) Za podstatné porušení smlouvy poskytovatelem se považují tyto skutečnosti:
 - a) poskytovatel využil k plnění předmětu smlouvy poddodavatele v rozporu s nabídkou poskytovatele v rámci zadávacího řízení na veřejnou zakázku nebo bez předchozího souhlasu objednatele;
 - b) poskytovatel se ocitne opakovaně (nejméně dvakrát) v prodlení se splněním kteréhokoliv svého závazku ze smlouvy po dobu delší než 5 pracovních dnů;
 - c) proti poskytovateli bude zahájeno insolvenční řízení podle zákona č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení (insolvenční zákon), ve znění pozdějších předpisů, jehož výsledkem je vyhlášení moratoria nebo vyhlášení úpadku;

- d) poskytovatel vstoupí do likvidace.
- (12) Smluvní strany sjednávají, že objednateli v případě odstoupení od této smlouvy z důvodu na straně poskytovatele (podstatné porušení smlouvy poskytovatelem), vzniká nárok na náhradu škod vzniklých prodlením termínů a lhůt pro servisní prohlídky.
- (13) Odstoupením od této smlouvy zůstávají nedotčena ustanovení této smlouvy o náhradě škody, smluvních pokutách, o ochraně informací, pojištění, dále ustanovení o odpovědnosti poskytovatele za vady, o záruce a záruční lhůtě, o řešení sporů, ustanovení podle tohoto článku či jiná ustanovení, která podle projevené vůle smluvních stran nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po ukončení této smlouvy.

Čl. 21

Kybernetická bezpečnost

- (1) Poskytovatel bere na vědomí, že objednatel byl v souladu s § 22a zákona č. 181/2014 Sb., o kybernetické bezpečnosti a o změně souvisejících předpisů, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**ZoKB**“), určen jako správce a provozovatel informačního systému základní služby. Poskytovatel se uzavřením smlouvy stane jeho dodavatelem dle požadavků vyhlášky č. 82/2018 Sb., o bezpečnostních opatřeních, kybernetických bezpečnostních incidentech, reaktivních opatřeních, náležitostech podání v oblasti kybernetické bezpečnosti a likvidaci dat (vyhláška o kybernetické bezpečnosti), ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**VyKB**“). Plnění předmětu smlouvy, a to ve všech jeho fázích a ve všech jeho částech musí splňovat veškeré podmínky dle ZoKB a VyKB. Poskytovatel se zavazuje informovat o těchto skutečnostech všechny své poddodavatele a další osoby, s jejichž pomocí či jejichž prostřednictvím bude plnit předmět smlouvy.

Čl. 22

Přílohy

- (1) Nedílnou součástí této smlouvy jsou tyto její přílohy:
- Příloha č. 1: Všeobecné obchodní podmínky Nemocnice Na Homolce
- Příloha č. 2: Seznam poddodavatelů (příp. prohlášení o jejich nevyužití)
- Příloha č. 3: Rozsah garančního servisu a harmonogram
- Příloha č. 4: Dokumentace pro provedení stavby
- Příloha č. 5: Položkový rozpočet
- (2) V případě rozporu mají ustanovení této smlouvy přednost před jejími přílohami.

Čl. 23

Inflační doložka

- (1) V kalendářním roce, nejdříve však od 1. 1. 2026, je poskytovatel oprávněn jednostranným písemným oznámením automaticky navýšit Cenu za poskytování Servisní podpory, respektive její jednotlivé složky uvedené v Čl. 11 odst. Čl. 11(2) této smlouvy, a to o přírůstek průměrného ročního indexu spotřebitelských cen (dále jen „**míra inflace**“) vyhlášený Českým statistickým úřadem za předcházející kalendářní rok, a to s účinností od prvního dne měsíce následujícího po doručení oznámení objednateli, maximálně však o 3 % ročně.
- (2) Pro vyloučení pochybností smluvní strany sjednávají, že v případě záporné míry inflace se smluvní cena nesnižuje.

Čl. 24
Závěrečná ustanovení

- (1) Tato smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv. Tuto smlouvu v registru smluv uveřejní bez zbytečného odkladu objednatel.
- (2) Poskytovatel je povinen po dobu deseti let ode dne počátku poskytování služeb Servisní podpory dle Čl. 2 odst. (2) této smlouvy uchovávat originál této smlouvy, včetně jejích případných dodatků, veškeré originály účetních a dalších dokumentů souvisejících s výkonem této smlouvy a poskytovat kontrolním orgánům požadované informace a dokumentaci. Doklady musí být uchovány způsobem uvedeným v zákoně č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů a souvisejícími prováděcími právními předpisy.
- (3) Smluvní vztahy založené touto smlouvou mezi smluvními stranami a jí výslovně neupravené se řídí VOP, a dále pak českým právním řádem, především pak ustanoveními občanského zákoníku, pokud smlouva nestanoví jinak.
- (4) Žádná ze smluvních stran nepostoupí práva a povinnosti vyplývající z této smlouvy bez předchozího písemného souhlasu druhé smluvní strany. Jakékoliv postoupení v rozporu s podmínkami této smlouvy bude neplatné a neúčinné. Totéž platí pro postoupení této smlouvy.
- (5) Smluvní strany jsou oprávněny provádět započtení pohledávek pouze na základě dohody.
- (6) Tato Smlouva je uzavřena elektronicky, a to tak, že je opatřena uznávanými elektronickými podpisy oprávněných zástupců Stran (dle § 6 odst. 2 zákona č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce ve znění pozdějších předpisů).
- (7) Smluvní strany prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem přečetly, a shledaly, že její obsah přesně odpovídá jejich pravé a svobodné vůli a zakládá právní následky, jejichž dosažení svým jednáním sledovaly; a proto ji níže, prosty omylu, lsti a tísně na důkaz této skutečnosti podepisují.

V Praze dne dle elektronického podpisu

V Praze dne dle elektronického podpisu

.....
HOSPIMED, spol. s r.o.

Ing. Věra Svobodová, jednatelka

poskytovatel

.....
Nemocnice Na Homolce

MUDr. Petr Polouček, MBA, ředitel

objednatel

Příloha č. 1: Všeobecné obchodní podmínky Nemocnice Na Homolce

Všeobecné obchodní podmínky Nemocnice Na Homolce

I. Základní ustanovení

1. Tyto Všeobecné obchodní podmínky sepsané v souladu s ustanovením § 1751 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, jsou součástí všech smluv NNH, jejichž jsou přílohou. Smluvní strany těchto smluv bezvýhradně akceptují ustanovení těchto Všeobecných obchodních podmínek a uzavírají smlouvu s tím, že ustanovení smlouvy, která se odchylují od těchto Všeobecných obchodních podmínek, mají před Všeobecnými obchodními podmínkami přednost.
2. Nemocnice Na Homolce je státní příspěvková organizace v přímé řídicí působnosti Ministerstva zdravotnictví České republiky, zřízená rozhodnutím ministra zdravotnictví ze dne 25. 11. 1990, čj.: OP-054.25.11.90, ve znění změn provedených Opatřením Ministerstva zdravotnictví vydaného pod čj.: MZDR 31003/2022-1/OPR ze dne 25. 1. 2023. Nemocnice Na Homolce je příslušná hospodařit s majetkem, který jí byl svěřen.

II. Výklad pojmů a zkratk

1. Z důvodu standardizace označení smluvních stran a dalších pojmů budou v těchto Všeobecných obchodních podmínkách používány pojmy s dále uvedenými významy:
 - **NNH** - Nemocnice Na Homolce,
 - **dodavatel** - druhá smluvní strana, bez ohledu na odlišné označení smluvních stran ve smlouvě. Pokud vystupuje ve smlouvě více smluvních stran, vztahují se výše uvedená označení na jednotlivé všechny smluvní strany odlišné od NNH obdobně,
 - **VOP** - Všeobecné obchodní podmínky NNH,
 - **smlouva** - smlouva včetně jejích případných dodatků či příloh, kde smluvní stranou je NNH a kde VOP takovou smlouvu doplňují,
 - **objednávka** - poptávka po dodávce nebo službě pro jednorázové účely menšího rozsahu nebo naplňování rámcových smluv.
2. V těchto VOP jsou dále užívány následující zkratky a odkazy na právní předpisy:
 - a) zákon č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**ZZVZ**“),
 - b) zákon č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**zákon o registru smluv**“),
 - c) zákon č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**občanský zákoník**“),
 - d) zákon č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**o.s.ř.**“),
 - e) zákon č. 91/2012 Sb., o mezinárodním právu soukromém, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**ZMPS**“),
 - f) zákon č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce, ve znění pozdějších předpisů,
 - g) nařízení vlády č. 351/2013 Sb., kterým se určuje výše úroků z prodlení a nákladů spojených s uplatněním pohledávky, určuje odměnu likvidátora, likvidačního správce a člena orgánu právnické osoby jmenovaného soudem a upravují některých otázky Obchodního věstníku a veřejných rejstříků právnických a fyzických osob a evidence svěrenských fondů a evidence údajů o skutečných majitelích, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**nařízení vlády č. 351/2013 Sb.**“).

III. Ustanovení vztahující se ke koupi věci

1. Pokud je předmětem smlouvy koupe věci, k převodu vlastnického práva k věci dochází písemným protokolárním předáním věci NNH.
2. U koupe věcí provedených na základě objednávky je kupní smlouva uzavřena potvrzením objednávky ze strany dodavatele. Vlastnické právo přechází na NNH dodáním předmětu koupe a podpisem dodacího listu kontaktní osobou NNH.

3. Dodavatel poskytuje NNH záruku za jakost ve smyslu ust. § 2113 a násl. občanského zákoníku, přičemž věc si musí po záruční dobu zachovat obvyklé vlastnosti, které jsou vymíněny v kupní smlouvě. Záruční doba je zpravidla sjednána v kupní smlouvě, a to i odchylně od těchto VOP, přičemž není-li v kupní smlouvě tato doba sjednána, nebo nenabízí-li dodavatel svým prohlášením záruku delší, poskytuje dodavatel tuto záruku za jakost:
 - a) u věcí, u kterých je výrobcem stanovena doba použitelnosti (zejm. expirace léčiv či zdravotnických prostředků), po dobu této expirace,
 - b) u movitých věcí, u nichž není výrobcem stanovena doba použitelnosti a které nepodléhají rychlé zkáze, 24 měsíců,
 - c) u movitých věcí, u nichž není výrobcem stanovena doba použitelnosti a které podléhají rychlé zkáze, se záruka neposkytuje, nevyplývá-li z právního předpisu nebo není-li ujednána v kupní smlouvě.
4. Pokud je předmětem kupní smlouvy hromadně vyráběný léčivý přípravek, požaduje NNH, aby doba expirace ode dne dodání činila alespoň 12 měsíců.

IV. Doba trvání, změna a zánik smlouvy

1. Smlouva se sjednává na dobu určitou, kdy doba trvání smlouvy musí být vždy stanovena ve smlouvě. Účinnosti nabývá smlouva dnem jejího uzavření smluvními stranami, nemá-li nabýt v souladu se zákonem o registru smluv účinnosti později. V takovém případě jsou smluvní strany povinny ve vzájemné součinnosti jednat tak, aby byly naplněny podmínky zákona o registru smluv a smlouva nabyla účinnosti bez zbytečného odkladu po jejím uzavření.
2. Jakékoli změny a doplňky smlouvy lze provádět pouze písemnými, vzestupně číslovanými dodatky ke smlouvě podepsanými oprávněnými zástupci smluvních stran. To neplatí u změn adres pro doručování a změny kontaktních osob a jejich kontaktních údajů, které jsou účinné doručením písemného oznámením této změny druhé smluvní straně.
3. Smlouva může být ukončena pouze písemně, a to:
 - a) dohodou podepsanou oběma smluvními stranami, v tomto případě platnost a účinnost smlouvy končí ke sjednanému dni,
 - b) odstoupením od smlouvy v důsledku nesplnění povinnosti vyplývající ze smlouvy, z VOP nebo z obecně závazných právních předpisů, pokud druhá strana nezjedná nápravu ani v dodatečně přiměřené lhůtě, kterou ji k tomu oprávněná strana poskytne v písemné výzvě ke splnění povinnosti, přičemž tato lhůta nesmí být kratší než deset (10) kalendářních dnů od doručení takovéto výzvy,
 - c) odstoupením od smlouvy v důsledku zahájení insolvenčního řízení vůči druhé smluvní straně.
4. Odstoupení od smlouvy nabývá účinnosti dnem prokazatelného doručení druhé smluvní straně. V případě, že odstoupení od smlouvy není možné doručit druhé smluvní straně ve lhůtě 10 dnů od odeslání, považuje se odstoupení od smlouvy za doručené druhé smluvní straně uplynutím 10. dne ode dne prokazatelného odeslání takového odstoupení od smlouvy druhé smluvní straně.
5. Okamžikem nabytí účinnosti odstoupení od smlouvy zanikají všechna práva a povinnosti smluvních stran ze smlouvy. Při ukončení smlouvy jsou smluvní strany povinny vzájemně vypořádat své závazky, zejména si vrátit věci předané k provedení díla, vyklidit prostory poskytnuté k provedení díla a místo plnění.
6. V důsledku zániku smlouvy nedochází k zániku nároků na náhradu škody vzniklých porušením smlouvy, nároků na uhrazení smluvních pokut, ani jiných ustanovení, která podle projevené vůle stran nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po jejím zániku.

V. Některá ustanovení o fakturaci

1. NNH je povinna zaplatit dodavateli za plnění vždy až na základě vystavení a doručení daňového dokladu (faktury). Dodavatel je povinen vystavit daňový doklad do 15 dnů po uskutečnění zdanitelného plnění a nejpozději do 2 pracovních dnů po jeho vystavení doručit tento daňový doklad na elektronickou adresu faktury@homolka.cz. V případě opožděného zaslání daňového dokladu je dodavatel povinen NNH uhradit vzniklou škodu v plné výši. To se vztahuje zejména na případy přenesené daňové povinnosti, kdy by NNH byla v důsledku nevystavení daňového dokladu řádně a včas v prodlení s odvedením daně.

2. Účetní daňové doklady musejí obsahovat náležitosti stanovené příslušnými právními předpisy, a to zejména zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění platném k datu uskutečnění zdanitelného plnění a zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění platném k témuž datu. Účetní a daňový doklad musí obsahovat zejména tyto náležitosti:
 - a) označení povinné a oprávněné osoby, adresu sídla/místa podnikání, IČO, DIČ,
 - b) číslo objednávky,
 - c) číslo dokladu,
 - d) specifikace zboží (kód položky v systému NNH) s uvedením jeho množství,
 - e) den jeho vystavení a den splatnosti, den zdanitelného plnění,
 - f) označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který se má platit, konstantní a variabilní symbol,
 - g) účtovanou částku, sazbu DPH, účtovanou částku vč. DPH,
 - h) důvod účtování s odvoláním na objednávku nebo dohodu, číslo smlouvy NNH,
 - i) elektronický podpis osoby oprávněné k vystavení daňového a účetního dokladu, je-li to technicky možné,
 - j) seznam příloh.
3. Nedílnou součástí daňového dokladu musí být potvrzení o řádném splnění závazku (dle typu plnění zejm. dodací list, předávací protokol díla, potvrzený výkaz práce, zjišťovací protokol apod.), který musí být potvrzen osobou oprávněnou jednat za NNH.
4. V případě, že daňový doklad nebude mít náležitosti daňového dokladu nebo na něm nebudou uvedeny údaje specifikované ve smlouvě, nebo bude jinak neúplný či nesprávný, je jej NNH oprávněna vrátit k opravě či doplnění. Tím se NNH nedostává do prodlení s úhradou ceny. V takovém případě začíná běžet lhůta splatnosti až dnem doručení opraveného daňového dokladu NNH za obdobných podmínek jako u původního daňového dokladu.
5. Pokud se daňové doklady vztahují k plnění za dodané zboží či poskytnuté služby, které vychází ze smlouvy z veřejné zakázky, je dodavatel povinen uvést v daňovém dokladu identifikaci smlouvy NNH či identifikaci předmětné veřejné zakázky.
6. S ohledem na skutečnost, že NNH je povinným subjektem pro vykazování dat do Intrastat v České republice, je dodavatel sídlící v jiném členském státě EU než je Česká republika povinen opatřit dopravní dokumenty nebo dodací listy pro NNH následujícími údaji:
 - a) způsob dopravy zboží,
 - b) informace o subjektu úhrady dopravy zboží,
 - c) kód standardní klasifikace produkce,
 - d) informace o výchozím místě dopravy zboží,
 - e) informace o místě výroby zboží,
 - f) hmotnost a další údaje v měrných jednotkách o zboží ke každému kódu standardní klasifikace.
7. Splatnost daňového dokladu je 60 dnů ode dne doručení řádného daňového dokladu do NNH.
8. Není-li ve smlouvě dohodnuto jinak, NNH uhradí faktury bezhotovostně převodem na účet druhé smluvní strany. Dnem úhrady faktury se rozumí den, kdy byla fakturovaná částka odepsána z účtu NNH.
9. NNH neposkytuje zálohové platby.
10. Není-li ve smlouvě dohodnuto jinak, platby budou probíhat výhradně v CZK a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně.
11. Z důvodu ochrany NNH jako příjemce zdanitelného plnění budou v případě návrhu na uzavření smlouvy týkající se nákupu dodávek zboží nebo služeb, s výjimkou stavebních prací dle § 92 písm. a) a § 92 písm. e) zákona č. 235/2004 Sb. o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, zahrnuta do smlouvy následující ustanovení s odpovídajícím označením smluvních stran:

„NNH je oprávněna, v případě, že dodavatel je v okamžiku uskutečnění zdanitelného plnění veden v registru nespolehlivých plátců daně z přidané hodnoty, uhradit částku odpovídající výši daně z přidané hodnoty na účet správce daně za dodavatele. Uhrazení částky odpovídající výši daně z přidané hodnoty na účet správce daně za dodavatele bude považováno v tomto rozsahu za splnění závazku NNH uhradit sjednanou cenu dodavateli.

Veškeré platby mezi smluvními stranami se uskutečňují prostřednictvím bankovního spojení uvedeného v hlavičce této smlouvy. Dodavatel prohlašuje, že uvedené číslo jeho bankovního účtu splňuje požadavky dle § 109 zák. č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění, a jedná se o zveřejněné číslo účtu registrovaného plátce daně z přidané hodnoty.“

VI. Ustanovení k zajištění kvality a předávání údajů o kvalitě

1. Pokud je předmětem smlouvy dodávka či služba¹, nebo je předmětem smlouvy bezúplatné užívání movité věci, pak se dodavatel zavazuje, že:
 - a) předá NNH veškeré údaje o kvalitě, které jsou požadovány (a) právními předpisy, nebo (b) byly požadovány NNH v rámci zadávacích podmínek, na jejichž základě NNH uzavřela smlouvu s dodavatelem, jsou-li takové, nebo (c) jsou požadována ustanoveními smlouvy, nebo (d) jsou požadována NNH po uzavření smlouvy prostřednictvím kontaktní osoby uvedené ve smlouvě nebo pracovníků NNH s jejichž činností vykonávanou v NNH souvisí zajišťování, údržba nebo kontrola kvality plnění ze smlouvy,
 - b) v případě neschopnosti dodržet své povinnosti vyplývající ze smlouvy, zejména plnit předmět smlouvy v kvalitě stanovené smlouvou a v souladu s technickými podmínkami stanovenými v rámci zadávacích podmínek, které byly podkladem pro uzavření smlouvy (jsou-li takové), bude o této skutečnosti neprodleně prokazatelně informovat NNH. Práva vyplývající z odpovědnosti za porušení smlouvy tímto nejsou dotčena,
 - c) oznámí NNH veškeré odchylky od kvality a technických podmínek, které se vztahují k plnění předmětu smlouvy a které zjistí v průběhu plnění smlouvy. V takovém případě NNH může uplatnit práva z vadného plnění ihned poté, co se o vadném plnění dozvěděla,
 - d) v dostatečném předstihu před plánovanými změnami výrobních metod, postupů či použitých materiálů, které mají potenciální vliv na kvalitu plnění předmětu smlouvy, bude NNH o této skutečnosti informovat a umožní NNH ověření, zda deklarované změny nemohou ovlivnit výslednou kvalitu plnění smlouvy.
2. NNH je oprávněna v případě zjištění nedostatků při plnění smlouvy (zjištěných např. v rámci hodnocení), zahájit s dodavatelem neprodleně jednání směřující k nápravě vzniklého stavu.
3. V případě rozporu s plněním podmínek stanovených ve smlouvě bude NNH uplatňovat práva z odpovědnosti za vadné plnění v souladu se smlouvou a příslušnými právními předpisy.

VII. Porušení povinnosti, odpovědnost a sankce

1. V případě více dlužných úhrad dodavatele vůči NNH bude jakékoliv plnění dodavatele vždy započteno nejprve na dluh nejstarší, nevyplyvá-li z plnění výslovně, že jde o plnění na jiný, konkrétně určený dluh, a to bez ohledu na to, které závazky byly upomenuty a které nikoliv.
2. Zápočet pohledávky dodavatele vůči NNH lze provést jen na základě písemného souhlasu NNH.
3. Úroky z prodlení s úhradou peněžitého plnění ze strany NNH mohou být dohodnuty maximálně ve výši stanovené v nařízení vlády č. 351/2013 Sb.
4. Jakékoli ustanovení smlouvy o smluvních pokutách nezbavuje žádnou ze smluvních stran povinnosti k náhradě škody. Nevyplyvá-li ze smlouvy něco jiného, stanoví se smluvní pokuta z částky bez daně z přidané hodnoty.

¹ Srov. ustanovení § 14 odst. 1 a 2 ZZVZ

5. Smluvní pokuty v neprospěch NNH, které nejsou sjednány ve smlouvě, se nepovažují za platně sjednané.
6. I v případě, kdy dodavatel plní svůj závazek prostřednictvím třetí osoby, je dodavatel odpovědný za řádné a včasné splnění závazku stejně, jako by závazek plnil sám.
7. Práva vzniklá ze smlouvy nesmí být postoupena bez předchozího písemného souhlasu NNH. Jakékoliv postoupení v rozporu s VOP se považuje za neplatné a neúčinné.
8. Ujednání o omezení rozsahu náhrady škody v neprospěch NNH, které není sjednáno ve smlouvě, se nepovažuje za platně sjednané.

VIII. Salvatorní klauzule

1. Smluvní strany si k naplnění účelu smlouvy poskytnou vzájemnou součinnost.
2. Smluvní strany sjednávají, že pokud v důsledku změny či odlišného výkladu právních předpisů anebo judikatury soudů bude u některého ustanovení smlouvy shledán důvod jeho neplatnosti, smlouva jako celek nadále platí, přičemž za neplatnou bude možné považovat pouze tu část, které se důvod neplatnosti přímo týká. Smluvní strany toto ustanovení doplní či nahradí novým ujednáním, které bude odpovídat aktuálnímu výkladu právních předpisů a smyslu a účelu smlouvy.
3. Pokud v některých případech nebude možné řešení zde uvedené a smlouva by byla neplatná jako celek, strany bezodkladně po tomto zjištění uzavřou novou smlouvu, ve které bude případný důvod neplatnosti odstraněn, a dosavadní přijatá plnění budou započítána na plnění stran podle této nové smlouvy. Podmínky nové smlouvy vyjdou přitom z původní smlouvy.

IX. Řešení sporů, rozhodné právo

1. Smluvní strany vynaloží veškeré úsilí k tomu, aby vyřešily všechny spory, které by mohly vzniknout v souvislosti se smlouvou a její realizací, v první řadě vzájemnou dohodou.
2. Smluvní strany se ve smyslu ustanovení § 87 odst. 1 ZMPS, dohodly, že smlouva a práva a povinnosti z ní vyplývající se řídí právním řádem České republiky, zejména příslušnými ustanoveními občanského zákoníku. Ke kolizním ustanovením českého právního řádu se přitom nepřihlíží.
3. Použití obecných obchodních zvyklostí a zvyklostí zachovávaných v odvětvích, ve kterých smluvní strany podnikají, na závazky založené smlouvou, se vylučují.

X. Založení pravomoci českých soudů, prorogace

1. Smluvní strany se ve smyslu ustanovení § 85 ZMPS dohodly na pravomoci soudů České republiky k projednání a rozhodnutí sporů a jiných právních věcí vyplývajících ze smlouvy založeného právního vztahu, jakož i ze vztahů s tímto vztahem souvisejících.
2. Smluvní strany se ve smyslu ustanovení § 89a o.s.ř., dohodly, že místně příslušným soudem k projednání a rozhodnutí sporů a jiných právních věcí vyplývajících ze smlouvy založeného právního vztahu, jakož i ze vztahů s tímto vztahem souvisejících, je v případě, že k projednání věci je věcně příslušný krajský soud, Městský soud v Praze a v případě, že k projednání věci je věcně příslušný okresní soud, Obvodní soud pro Prahu 5.

XI. Podmínky doručování

1. Kontaktní údaje pro vyřizování sdělení dle smlouvy a pro vyřizování písemností týkajících se smlouvy, budou doručovány následujícími způsoby:
 - a) prostřednictvím držitele poštovní licence na adresy sídel smluvních stran uvedené v hlavičce smlouvy;
 - b) prostřednictvím pověřených zaměstnanců dodavatele, a to faxem, datovou schránkou, emailem uvedeným v hlavičce smlouvy či osobně v sídlech smluvních stran.
2. Smluvní strany budou doručovat písemnosti na dohodnuté doručovací adresy. Dohodnutou doručovací adresou se rozumí adresa sídla/místa podnikání dotčené smluvní strany uvedená v hlavičce smlouvy, případně jiná kontaktní adresa uvedená v hlavičce smlouvy nebo datová schránka. Při změně místa

podnikání/sídla smluvní strany, je tato smluvní strana povinna neprodleně informovat o této skutečnosti druhou smluvní stranu a oznámit ji adresu, která bude její novou doručovací adresou. Doručí-li smluvní strana druhé smluvní straně písemné oznámení o změně doručovací adresy, rozumí se dohodnutou doručovací adresou dotčené smluvní strany nově sdělená adresa.

3. Smluvní strany jsou povinny pravidelně přebírat poštu, případně zajistit její pravidelné přebírání na své doručovací adrese. Smluvní strany berou na vědomí, že porušení povinnosti řádně přebírat poštu dle tohoto článku může mít za následek, že doručení zásilky bude zmařeno.
4. Nevyzvedne-li si adresát zásilku, nebo nepodaří-li se mu zásilku doručit na dohodnutou doručovací adresu, nastávají právní účinky, které právní předpisy spojují s doručením právního jednání, který bylo obsahem zásilky, dnem, kdy se zásilka vrátí odesílateli.

XII. Mlčenlivost

1. Smluvní strany zachovávají mlčenlivost o veškerých skutečnostech, které se dozví v souvislosti se svojí činností na základě smlouvy, včetně jednání před uzavřením smlouvy, pokud tyto skutečnosti nejsou běžně veřejně dostupné. Za důvěrné informace a předmět mlčenlivosti dle smlouvy se považují rovněž jakékoliv osobní údaje, podoba a soukromí pacientů, zaměstnanců či jiných pracovníků NNH, o kterých se dodavatel v souvislosti se svou činností pro NNH dozví nebo dostane do kontaktu.
2. NNH upozorňuje, že je povinným subjektem dle ustanovení § 2 odst. 1 písm. n) zákona o registru smluv, a má povinnost zveřejňovat smlouvy v registru smluv. S ohledem na skutečnost, že právo zaslat smlouvu k uveřejnění do registru smluv náleží dle zákona o registru smluv oběma smluvním stranám, dohodly se smluvní strany za účelem vyloučení případného duplicitního zaslání smlouvy k uveřejnění do registru smluv na tom, že smlouvu zašle k uveřejnění do registru smluv NNH, která bude ve vztahu ke smlouvě plnit též ostatní povinnosti vyplývající pro něj ze zákona o registru smluv.

XIII. Protikorupční ustanovení

1. Smluvní strany se zavazují jednat tak a přijmout taková opatření, aby nevzniklo žádné důvodné podezření ze spáchání trestného činu a aby nedošlo ani k žádnému takovému spáchání trestného činu (včetně formy účastenství), a to ani jeho přípravy či pokusu, jež by mohlo být kterékoliv smluvní straně přičteno podle zákona č. 418/2011 Sb., o trestní odpovědnosti právnických osob a řízení proti nim, jakož aby ani nevznikla trestní odpovědnost fyzických osob (včetně zaměstnanců) podle trestního zákoníku, případně nebylo zahájeno trestní stíhání proti kterékoliv smluvní straně včetně jejich zaměstnanců podle platných právních předpisů.
2. Dodavatel prohlašuje, že se seznámil se zásadami, hodnotami a cíli Criminal Compliance Programu (Programu prevence trestné činnosti), který je dostupný na webových stránkách Nemocnice Na Homolce: <https://www.homolka.cz/media/2024/01/Program-prevence-trestne-cinnosti.pdf> (dále jen „CCP“), a dále dodavatel prohlašuje, že se rovněž seznámil se zásadami, hodnotami a cíli Interního protikorupčního programu, taktéž dostupného na webových stránkách Nemocnice Na Homolce: <https://www.homolka.cz/data/upload/files/obecne/NNH-interni-protikorupcni-program-2024.pdf>. Interní protikorupční program je součástí CCP.
3. Dodavatel se zavazuje v co nejširším možném rozsahu (pokud to povaha jednotlivých ustanovení nevyklučuje) tyto zásady a hodnoty CCP dodržovat, a to na vlastní náklady a odpovědnost při plnění svých závazků vzniklých ze smlouvy.
4. Dodavatel se zavazuje dodržovat zásady a hodnoty CCP, zejména (ale nikoliv výlučně) ve vztahu k protikorupčním opatřením. V této souvislosti se smluvní strany zavazují si navzájem neprodleně oznámit důvodné podezření ohledně možného naplnění skutkové podstaty některého z trestných činů především, ale nikoli výlučně trestného činu přijetí úplatku, nepřímého úplatkářství či podplacení, a to bez ohledu na splnění případné zákonné oznamovací povinnosti a nad její rámec.
5. Smluvní strany se zavazují a prohlašují, že splňují a budou po celou dobu smlouvy dodržovat a splňovat kritéria a standardy chování vyplývající z výše uvedených zásad a hodnot CCP.

6. Smluvní strany se dohodly, že při plnění smlouvy budou vždy postupovat čestně a transparentně a potvrzují, že takto jednaly i v průběhu vyjednávání a po dobu účinnosti smlouvy.
7. Každá ze smluvních stran prohlašuje, že neposkytne, nenabídne ani neslíbí úplatek jinému nebo pro jiného v souvislosti s obstaráváním věcí obecného zájmu ani neposkytne, nenabídne ani neslíbí úplatek jinému nebo pro jiného v souvislosti s podnikáním svým nebo jiného, a že neposkytne, nenabídne ani neslíbí neoprávněné výhody třetím stranám, ani je nepřijímá a nevyžaduje.
8. V této souvislosti se smluvní strany zavazují si navzájem neprodleně oznámit důvodné podezření ohledně možného jednání, které je v rozporu se zásadami podle tohoto článku a mohlo by souviset s plněním smlouvy nebo s jejím uzavíráním.

XIV. Ustanovení o formě, počtu stejnopisů smlouvy a jejím zveřejněním

1. Pro NNH musejí být vyhotoveny vždy alespoň dvě originální vyhotovení smlouvy. V případě, že je smlouva vyhotovena v elektronické podobě, bude se jednat o jedno vyhotovení s elektronickými podpisy obou smluvních stran v souladu se zákonem č. 297/2016 Sb., o službách vytvářejících důvěru pro elektronické transakce, ve znění pozdějších předpisů.
2. Smlouva musí být sepsána v českém jazyce. Je-li smlouva sepsána ve vícejazyčném znění, je rozhodné znění smlouvy v českém jazyce.
3. Smluvní strany souhlasí s případným zveřejněním všech náležitostí smluvního vztahu, založeného smlouvou, jakož i se zveřejněním celé smlouvy. Pokud z objektivních důvodů dodavatel trvá na nezveřejnění smlouvy či některé její části, musí být konkrétní části smlouvy, které nemají být zveřejněny, uvedeny v samostatném ustanovení smlouvy.
4. Dodavatel bere na vědomí, že jednotkové ceny zboží mohou být zveřejněny v registru smluv, pokud není ve smlouvě sjednáno jinak nebo pokud dodavatel nebo držitel registrace léčivého přípravku předem písemně neoznámí NNH, že považuje jednotkovou cenu za předmět obchodního tajemství dle § 504 občanského zákoníku. Na základě tohoto písemného oznámení NNH posoudí, zda jednotková cena naplňuje objektivní znaky obchodního tajemství.

XV. Ustanovení o objednávce

1. Objedávka NNH musí být potvrzena dodavatelem.
2. Potvrzení objednávky NNH musí být učiněno písemnou formou nebo prokazatelně prostřednictvím zavedeného elektronického systému a doručeno NNH. Písemná forma potvrzení objednávky je zachována i při právním jednání učiněném elektronickými nebo jinými technickými prostředky umožňujícími zachycení jeho obsahu a určení jednatelů osoby.
3. Smluvní strany si mohou v rámcové dohodě (smlouvě) dohodnout používání jiné formy objednávky, a to s ohledem účel a předmět této rámcové dohody (smlouvy).

XVI. Odpovědné zadávání

1. Dodavatel zajistí v rámci plnění smlouvy legální zaměstnávání osob a zajistí pracovníkům podílejícím se na plnění smlouvy férové a důstojné pracovní podmínky. Férovými a důstojnými pracovními podmínkami se rozumí takové pracovní podmínky, které splňují alespoň minimální standardy stanovené pracovněprávními a mzdovými předpisy. Dodavatel je povinen zajistit splnění požadavků tohoto ustanovení i u svých poddodavatelů.
2. Dodavatel zajistí řádné a včasné plnění finančních závazků svým poddodavatelům, kdy za řádné a včasné plnění se považuje plné uhrazení poddodavatelem vystavených faktur za plnění poskytnutá dodavateli ke splnění smlouvy ve lhůtě splatnosti faktury. Dodavatel se zavazuje přenést totožnou povinnost do dalších úrovní dodavatelského řetězce a zavázat své poddodavatele k plnění a šíření této povinnosti též do nižších úrovní dodavatelského řetězce. NNH je oprávněna požadovat předložení dokladů o provedených platbách poddodavatelům a smlouvy uzavřené mezi dodavatelem a poddodavatelem a dodavatel je povinen je bezodkladně poskytnout.

3. Dodavatel zajistí, aby byl při plnění smlouvy minimalizován dopad na životní prostředí, a to zejména tříděním odpadu, úsporou energií, a respektována udržitelnost či možnosti cirkulární ekonomiky.
4. Je-li předmětem smlouvy dodávka, údržba nebo provoz zařízení či softwarového vybavení, které je připojeno k jakékoliv informační síti NNH, prohlašuje dodavatel, že se seznámil s dokumentem s názvem Pravidla chování dodavatelů v oblasti bezpečnosti informací, který je dostupný na webových stránkách Nemocnice Na Homolce: <https://www.homolka.cz/o-nemocnici/pravidla-chovani-dodavatelu-v-oblasti-bezpecnosti-informaci>. Dodavatel se zavazuje v co nejširším možném rozsahu (pokud to povaha jednotlivých ustanovení nevylučuje) dodržovat pravidla uvedená v dokumentu, a to na vlastní náklady a odpovědnost při plnění svých závazků vzniklých ze smlouvy.
5. Je-li předmětem smlouvy dodávka, údržba nebo provoz zdravotnického prostředku či softwarového vybavení zdravotnického prostředku, který je připojen k jakékoliv informační síti NNH, prohlašuje dodavatel, že se seznámil s dokumentem s názvem Bezpečnostní požadavky pro zdravotnické prostředky, který je dostupný na webových stránkách Nemocnice Na Homolce: <https://www.homolka.cz/o-nemocnici/pravidla-chovani-dodavatelu-v-oblasti-bezpecnosti-informaci>. Dodavatel se zavazuje v co nejširším možném rozsahu (pokud to povaha jednotlivých ustanovení nevylučuje) dodržovat pravidla uvedená v dokumentu, a to na vlastní náklady a odpovědnost při plnění svých závazků vzniklých ze smlouvy.

XVII. Závěrečná ustanovení

1. Smluvní strany stanoví, že pokud je smlouva uzavřena na základě zadávacího řízení, výběrového řízení veřejné zakázky malého rozsahu či obchodní veřejné soutěže, budou vykládat smlouvu s ohledem na jednání stran v řízení, na základě kterého byla smlouva uzavřena, zejména s ohledem na obsah nabídky dodavatele, zadávací podmínky a odpovědi na případné žádosti o informace k těmto zadávacím podmínkám.
2. Smluvní strany vylučují použití ustanovení § 1799 a 1800 občanského zákoníku.
3. NNH vylučuje vůči dodavateli jakoukoliv předsmuvní odpovědnost NNH a výslovně vylučuje aplikaci ustanovení § 1729 občanského zákoníku.
4. Dodavatel na sebe přebírá nebezpečí změny okolností ve smyslu ustanovení § 1765 odst. 2 občanského zákoníku.
5. Zřízení předkupního práva, zástavního práva či výhrady zpětné koupě k hmotné věci je ve smlouvě zakázáno.
6. Smluvní strany zamítají možnost, aby nad rámec výslovných ustanovení smlouvy byla jakákoliv práva a povinnosti dovozovány z dosavadní či budoucí praxe zavedené mezi smluvními stranami či zvyklostí zachovávaných obecně či v odvětví týkajícím se předmětu plnění smlouvy.
7. Smluvní vztahy se řídí VOP platnými a účinnými ke dni uzavření smlouvy.
8. Tyto VOP nabývají účinnosti dne 1. 9. 2024.

INFORMACE O ZPRACOVÁNÍ OSOBNÍCH ÚDAJŮ DODAVATELŮ NNH

Poskytnutá na základě čl. 13 NAŘÍZENÍ EVROPSKÉHO PARLAMENTU A RADY (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů), (dále jen „Obecné nařízení o ochraně osobních údajů“).

Vážená paní, vážený pane,

rádi bychom se s Vámi podělili o informace, jakým způsobem, za jakým účelem a z jakého důvodu dochází ke zpracování Vašich osobních údajů. Jakýkoliv osobní údaj, který po Vás požadujeme, má své opodstatnění, nezpracováváme jej pro jiné účely, než jsou specifikovány, a pomine-li nezbytnost zpracování, osobní údaj vymažeme. Zároveň se snažíme o co nejefektivnější zabezpečení osobních údajů, tak, aby se k nim dostal pouze omezený počet oprávněných osob a aby v žádném případě nedošlo k jejich zneužití.

1. Správce osobních údajů

Správce Vašich osobních údajů, které zpracováváme v souvislosti s poskytováním zdravotních služeb Vaší osobě, je **Nemocnice Na Homolce** se sídlem Roentgenova 37/2, 150 30, Praha 5, IČO: 000 23 884 (dále jen: „Nemocnice“).

Nemocnice jmenovala pověřence pro ochranu osobních údajů, kontakt na pověřence:

[redacted], e-mail: dpo@homolka.cz.

2. Zpracovávané osobní údaje

V souvislosti s plněním povinností na základě spolupráce s Vámi (případně za účelem zahájení spolupráce) zpracovává Nemocnice níže uvedené osobní údaje:

- osobní údaje umožňující Nemocnici kontakt s Vámi, konkrétně:
 - jméno, příjmení, titul kontaktní osoby
 - email kontaktní osoby
 - telefon kontaktní osoby
- kamerové záznamy z omezeného počtu míst v Nemocnici

3. Účely zpracování

Vaše osobní údaje zpracováváme za účelem:

- vysoutěžení příslušného dodavatele v souladu se zákonem č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek
- uzavření smlouvy
- plnění smluvních povinností a kontaktování Vašich zástupců v souvislosti s ním
- plnění zákonných povinností (např. uchování faktur po dobu stanovenou zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví)

4. Přístup k osobním údajům

Rádi bychom Vás ubezpečili, že ochrana Vašich osobních údajů je prioritou Nemocnice. K Vaším osobním údajům mají přístup pouze k tomu oprávnění zaměstnanci, kteří jsou vázáni povinností mlčenlivosti.

Vaše osobní údaje můžeme v určitých situacích předat našim pečlivě vybraným zpracovatelům, kteří pro Nemocnici provádějí zpracování osobních údajů na základě příslušné smlouvy. Taktéž naši zpracovatelé jsou vázáni k dodržení přísných technických a organizačních bezpečnostních opatření, jakož i povinností mlčenlivosti.

Za určitých, zákonem přesně definovaných, podmínek je Nemocnice povinna některé Vaše osobní údaje předat na základě platných právních předpisů např. Policii ČR, popř. jiným orgánům činným v trestním řízení včetně specializovaných útvarů a dalším orgánům veřejné správy (Úřad pro ochranu osobních údajů, veřejný ochránce práv ad.).

5. Délka zpracování

Vaše osobní údaje budou zpracovávány po dobu spolupráce s Nemocnicí a dále po dobu, kdy Nemocnice zpracovává Vaše osobní údaje na základě příslušných právních předpisů a po dobu trvání svého oprávněného zájmu ke zpracování těchto údajů (v souvislosti s evidencí smluv, vedení spisové služby, případně uchování osobních údajů kontaktních osob pro účely případného právního sporu).

Kamerové záznamy jsou uchovávány po dobu 7 dní.

6. Titul zpracování

Vaše osobní údaje zpracováváme, v souladu s příslušnými právními předpisy, na základě těchto titulů:

- plnění smlouvy, resp. provedení opatření před uzavřením této smlouvy
- plnění povinnosti správce stanovené právními předpisy, zejména:
 - zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví
 - zákonem č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek
 - zákonem č. 499/2004 Sb., o archivnictví a spisové službě
 - zákonem č. 219/2000 Sb., o majetku ČR a jejím vystupování v právních vztazích
- oprávněný zájem Nemocnice na ochraně pro účely případného právního sporu, na ochraně osob a majetku.

7. Zabezpečení údajů

Veškeré osobní údaje, které nám poskytnete, jsou zabezpečeny standardními postupy a technologiemi. Údaje ve fyzické podobě jsou uchovávány v řádně uzamčené místnosti, k nimž mají přístup pouze příslušní zaměstnanci úseku evidence smluv. Údaje v elektronické podobě jsou uchovávány na zabezpečeném serveru Nemocnice, přičemž přístup k nim je umožněn pouze omezenému počtu oprávněných osob.

8. Poučení

Dále bychom vás rádi informovali, že ve vztahu k Vaším osobním údajům máte zejména následující práva:

- právo požadovat omezení zpracování (v rozsahu, v němž nám zpracování nepřikazuje právní předpis);

- právo osobní údaje opravit či doplnit;
- právo vznést námitku či stížnost proti zpracování v určitých případech;
- právo požadovat přenesení osobních údajů;
- právo na přístup k osobním údajům;
- právo být informován o porušení zabezpečení osobních údajů v určitých případech;
- právo na výmaz osobních údajů (právo být „zapomenut“) v určitých případech; a
- další práva stanovená v Obecném nařízení o ochraně osobních údajů a zákoně č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů, v platném znění.

Svá práva můžete uplatnit na adrese: Nemocnice Na Homolce, Roentgenova 2, 150 30 Praha 5 nebo na e-mailové adrese: dpo@homolka.cz. NNH Vás bude nejpozději do jednoho měsíce od obdržení žádosti informovat o jejím vyřízení. Se svými podněty se můžete obrátit i přímo na Úřad pro ochranu osobních údajů.

9. Kontakt

Pokud budete mít k tomuto zpracování jakékoliv otázky nebo připomínky, neváhejte se obrátit na pověřence pro ochranu osobních údajů Nemocnice, a to prostřednictvím e-mailu na adrese dpo@homolka.cz

10. Stížnost na zpracování osobních údajů

Pokud budete mít výhrady ke zpracování osobních údajů v NNH, můžete se obrátit na NNH jako správce Vašich údajů. Taktéž máte právo podat stížnost u Úřadu pro ochranu osobních údajů.

Úřad pro ochranu osobních údajů

Sídlo: Pplk. Sochora 27, 170 00 Praha 7
IČO: 70837627
Tel.: +420 234 665 111
www.uoou.cz

Příloha č. 2: Seznam poddodavatelů

SEZNAM PODDODAVATELŮ k nadlimitní veřejné zakázce „REKONSTRUKCE STRAVOVACÍHO PROVOZU“

Údaje o dodavateli:	
Název:	HOSPIMED, spol. s r.o.
Právní forma:	společnost s ručením omezeným
Sídlo:	Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3
IČO:	00676853
DIČ:	CZ00676853
Osoba oprávněná jednat jménem či za dodavatele:	Ing. Věra Svobodová, jednatelka

Dodavatel v souladu s § 105 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdější předpisů specifikuje v níže uvedené tabulce poddodavatele, prostřednictvím kterých má v úmyslu plnit předmět veřejné zakázky a u každého z těchto poddodavatelů uvede, v jaké části bude předmět veřejné zakázky realizován.

Seznam poddodavatelů	
Identifikace poddodavatele	Část předmětu plnění veřejné zakázky, která bude plněna prostřednictvím poddodavatele
MGVIVA a.s., IČ: 17321611	Dodávka a montáž části gastro technologie

Příloha č. 3: Rozsah garančního servisu a harmonogram

PŘÍLOHA Č. 3

Rozsah garančního servisu a harmonogram

Harmonogram: četnost 1x ročně

Rozsah garančního servisu:

- a) zjištění stavu zavápnění všech zařízení pracujících s vodou;
- b) technické konzultace – zodpovězení jednotlivých dotazů obsluhy týkajících se obsluhy a údržby jednotlivým pracovníkům objednatele;
- c) demontáž, vyčištění a zpětná montáž částí zařízení nepřístupných obsluze;
- d) kontrola a dle potřeby přetěsnění připojovacích bodů technologických zařízení;
- e) kontrola a čištění strojů podléhajících zavápnění (zejména konvektomaty a mycí stroje);
- f) kontrola ev. vzniku prasklin;
- g) kontrola systému nahřívání (topná tělesa, plynové hořáky);
- h) kontrola funkce všech spínačů, přepínačů, ovládacích a signalizačních prvků;
- i) kontrola funkce všech vstupů, pantů, pohybu dveří, krytů apod.;
- j) kontrola těsnosti všech tlakových, vodních a odpadních systémů;
- k) kontrola smyslu otáčení všech součástí u zařízení;
- l) kontrola strojních převodů a jejich mazání;
- m) kontrola dávkování všech zařízení určených pro dávkování chemických a čistících prostředků;
- n) kontrola přednastavených programů (konvektomaty, myčky);
- o) aktualizace řídicího SW zařízení
- p) kontrola všech těsnění a zkouška těsnosti;
- q) kontrola a čištění (výparníků a kondenzátorů) chladících zařízení.
- r) výměna filtrů;
- s) vyčištění zařízení od prachu a nečistot;
- t) zápis o provedených servisech do servisní knihy jednotlivých zařízení, včetně návrhu technických řešení pro odstranění případných závad (check list o stavu prohlídky);
- u) test stroje ve všech provozních funkcích;
- v) kalibrace zařízení;
- w) výměna doporučených komponent dle doporučení technika;
- x) další úkony dle pokynu výrobce v souladu s návodem k obsluze.

Příloha č. 4: Dokumentace pro provedení stavby

Dokumentace pro provedení stavby tvoří samostatnou přílohu této smlouvy.

Příloha č. 5: Položkový rozpočet

REKAPITULACE STAVBY

Kód: EB24-04-10
Stavba: Rekonstrukce Nemocnice Na Homolce

KSO:
Místo:

Zadavatel:

Zhotovitel: HOSPIMED, spol. s r.o.

Projektant:

Zpracovatel:

Poznámka:

CC-CZ:
Datum: 9. 4. 2024

IČ:
DIČ:

IČ: ##
DIČ:

IČ:
DIČ:

IČ:
DIČ:

Cena bez DPH			44 772 000,00
DPH základní	Sazba daně	Základ daně	Výše daně
snížená	21,00%	44 772 000,00	9 402 120,00
	12,00%	0,00	0,00
Cena s DPH v CZK			54 174 120,00

Projektant

Zpracovatel

Datum a podpis: Razítko

Datum a podpis: Razítko

Objednavatel

Zhotovitel

Datum a podpis: Razítko

Datum a podpis: Razítko

REKAPITULACE OBJEKTŮ STAVBY A SOUPISŮ PRACÍ

Kód:

EB24-04-10

Stavba:

Rekonstrukce Nemocnice Na Homolce

Místo:

Datum:

9. 4. 2024

Zadavatel:

Projektant:

Zhotovitel:

Zpracovatel:

Kód	Popis	Cena bez DPH [CZK]	Cena s DPH [CZK]
Náklady z rozpočtů		44 772 000,00	54 174 120,00
1.NP	GASTRO	35 191 800,00	42 582 078,00
1.PP	GASTRO	9 580 200,00	11 592 042,00

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V zás	příkon 400V pp	Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
Varna Tepelné spotřebiče ve varně jsou soustředěny do čtyř varných bloků. Každý varný blok tvoří sestava varných přístrojů zavěšených na nerezové instalační nosné stěně nebo instalovaných na nerezovém soklu ke stavební polopřičce. Sestava předpokládá hygienické napojení všech sousedících spotřebičů v bloku do kompaktního celku bez mezer mimo sklopného míchacího kotle (blok C). Z důvodů rozebíratelnosti musí jít o systémové řešení nikoli svařované spojení. Sestava musí být složena z prvků od jednoho výrobce mimo sklopného míchacího kotle (blok C). Připouští se možnost kombinace varných bloků od různých výrobců, při zachování zásady" jeden blok - jeden výrobce" Vnější rozměry varných bloků jsou s ohledem na prostor varny pevně dané. V každém bloku je navržen neutrální díl. Pokud bude dodáván prvek v rámci předepsané tolerance rozměrově odlišný od zadání, je nutné upravit rozměry pracovní neutrální nerez plochy tak aby byl dodržen celkový vnější rozměr bloku.													
Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat - systém sledování kritických bodů.													
Uchazeč v nabídce předloží: - varné bloky (A, B, C , D.): výkres varného bloku, technický a katalogový list ke každé pozici - M.Č. E105a: výkres, technický a katalogový list k pozicím: 14,19,20,22,24,25,26, - M.Č. E111: výkres, technický a katalogový list k pozici 13, - M.Č. E115: výkres, technický a katalogový list k pozici 1, - M.Č. E116h: výkres varného bloku, technický a katalogový list ke každé pozici (10,11,13,14) - M.Č. E116h: výkres, technický a katalogový list k pozici 7, - M.Č. E117: výkres, technický a katalogový list k pozicím: 1,2,3,4,5,6,9,													
Tolerance: - rozměry zařízení: pokud není předepsáno jinak, připouští se tolerance ± 5% u pevně připojených zařízení, u mobilních prostředků se připouští tolerance ± 10% - elektrický příkon: pokud není tolerance uvedena u zařízení, připouští se tolerance ± 10%													
Pokud není uvedeno, veškerý nábytek je nerezový. Obecné požadavky na materiál a zpracování nerezového nábytku: Nerezovou ocel se rozumí chromniklová ocel 18/10. Musí odpovídat předem stanovené tloušťce dle norem, a to následovně: - Dřezy, odkapávací pulty, pracovní desky, horní police 1,5 mm - Police v podstavbách 1,0 mm - Korpusy skříněk 1,0 mm - Základny skříněk, dvířka 1,0 mm - Vodící lišty, nerezové trubkové (40 × 40 mm) 1,5 mm - Deskové regály 1,0 mm Nepřipouští se použití žádných plastových tvarovek – panty, madla, držáky skel, zátky pojezdů apod. Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly i police).													
Desky pracovní stolové vč. chladících stolů Pracovní desky i dřevozové musí být vyrobeny z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky a zadního lemu min. R 15 mm. Deska musí být plně zavařena a vybroušena a bez nebo s límcem-límcí i po straně a ze zadní strany jsou límce plně uzavřené. Desky budou opatřeny povrchovou úpravou broušenou se změnou o hodnotě 320. Svaření a následné vybroušení vswých rohů desky o tloušťkách 40 mm je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. U desek musí být provedeny podhybproti zatečení (okapnice) a v návaznosti na podnoží stolů jsou tyto dle potřeby uzavřené. Deska tak musí tvořit s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům.													
Desky pracovní dřevozové Pracovní desky musí být opatřeny vevařeními rádiusovými dřezy (síla mat. min 1 mm l, nepřipustné hranaté provedení). Vevaření dřezu musí být provedeno s vybroušeným bezespárovým napojením bez vizuální možnosti zjištění místa tohoto napojení. Všeobecně - kolem dřezů bude proveden vždy prolis. Síla použitého materiálu desky min. 1,5 mm s nerez výztuhami. Rádus na přední straně desky min. R 15 mm.													
Zásuvky nábytku Jsou ohýbané z jednoho kusu s radiusy. Uchyceny jsou na nerezových teleskopických trojdílných držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min. 50 kg. Uzamykatelná nebo neuzamykatelná čela zásuvek musí být uzavřena a beze spár a musí mít vyhybané madlo. Zásuvky budou provedeny buď v bloku a jako zásuvkový blok budou použity u stolů nebo budou používány jednotlivě a včetně nerezového krytu jsou umístěny pod deskou stolu samostatně nebo vedle sebe.													
Nerezové stoly Budou tvořeny pracovní nerezovou deskou a podnožím různého osazení – např. pouze vlastním podnožím nebo podnožím s odkládací nerezovou policí nebo i s bočním a zadním oplechováním nebo uzavřeným podnožím, opatřeným dvířky posuvnými nebo uchycenými na nerezových pantech (nepřipustné plastové) nebo se zásuvkovým blokem a prostory pro GN. U Provedení skříňkového tzn. ze třech stran zaplechován s policí, bez police, s čelními dvířky apod. bude dodáno bezespárové a plně zavařené hygienické skříňkové provedení v provedení H2 dle DIN 18865-9. (Pozn. Nepřipustné spáry v podstavbách skříňkových stolů) U provedení zásuvkových bloků, výklopných košů, výsuvných košů bude dodáno provedení min H 1 dle DIN 18865-9. (Pozn. Nepřipustné spáry v podstavbách skříňkových stolů) Pro podnoží budou rovněž použity nerezové materiály z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pro nohy bude použit jácklový materiál 40/40 mm o tloušťce stěny 1,25-1,5 mm. Pro oplechování bude použit nerezový plech o tloušťce min. 1 mm a pro police nerezové výztuhy s tím, že police bude přivařena k nosné konstrukci stolu nebo bokům stolu. Podnoží musí být opatřeno nosnými stavitelnými kovovými nožičkami o možnosti regulace výšky stolu v rozmezí až 30mm. Ve standardu nesmí být žádné spoje provedeny nýtováním. Jsou provedeny pouze svařením pod ochrannou atmosférou argonu a řádně očištěny od svařování. Shodná konstrukce bude užitá i u chlazených a mrazících stolů tak, aby mohly být používány jako pracovní stoly a byly odolné vůči otřesům.													
Regály Regály musí být dodány z austenitické nerezavějící oceli 18Cr/10Ni jakosti dle ČSN 17240, 17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Přestavitelné police s nerez výztuhami. Police musí být přestavitelné bez použití jakéhokoliv nářadí. Nohy regálů jáckl 30/30 mm o tloušťce 1,5 mm. Přestavitelné regály budou opatřeny stavitelnými nosnými kovovými nožičkami s možností výškového nastavení v rozsahu 25 mm. Nosnost police min. 100 kg.													
Nástěnné nerezové police Nástěnné police musí umožňovat jednoduché přestavení polic bez použití nářadí.													
Nástěnné skřínky budou dodány v provedení min H 2 dle DIN 18865-9. (Pozn. Nepřipustné spáry ve skříňkových prostorech)													
Vozíky manipulační vozíky a vozíky pro gastronádoby a na podnosy budou vyrobeny z jácklů 25/25 mm s tím, že v horní části vozíků je jáckl vyohýbaný do radiusu a navzájem svařený do rámu. Nosné plochy budou vyztuženy nerezovými výztuhami. V dolní části je ohýbaná nerezová deska z nerez plechu, která je přivařena na nosnou jácklovou konstrukci-rám. Vozíky budou opatřeny vyměnitelnými polyuretanovými otočnými kolečky 125 mm, z toho dvěma brzděnými a dvěma nebrzděnými. Nosné nerezové profily pro gastronádoby nebo lyžiny pro podnosy budou přivařeny na nosnou konstrukci jácklů a opatřeny vyohýbanými zarážkami proti vyjetí podnosů a GN při manipulaci s vozíkem. Síly materiálu pro lyžinu 1,5 mm. Nosnost vozíků - min. 100 kg, nosnost jednotlivých vsunů - Min 20 kg.													

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
		zás	pp	zás	pp										
Výdejové stoly - linky															
Výdejové stoly budou vybaveny teplými a studenými sekcemi včetně sekcí neutrálních s příslušnými nástavbami viz. Soupis strojů zařízení. Provedení výdeje - podestaveb viz. výše v provedení min. H2 dle DIN 18865-9.															
Provedení radiusových van nerez, plech o tloušťce min. 1,5 mm. Teplé vany musí být nedělené vyspádované k odpadu, vany budou vyrobeny jako nedílná součást pracovních pultů a bude minimálně 210 mm hluboká (nepřípustné hranaté provedení – tupé spoje). Teplé vany budou dodány s elektromagnetickým dopuštěním vany a se senzorem hladiny spínání dopuštění. Vypouštění vany bude manuální. U chladicích stolů budou použity kompresory od jednoho výrobce z důvodu požadavků servisní služby. Výdejní pult bude po celé délce opatřen na viditelné straně obkladem dle požadavků architekta interiéru. Obklad bude dodán s možností sejmutí obkladu bez použití nářadí (zavěšen na konstrukci výdeje.) Šachty na odkládání podnosů ve výdeji budou dodány celonerezové " kapsa". Velikost odkládací šachty bude upřesněno dle velikosti podnosů.(Do šachty bude možné zavést vozík s průřezovou polici pro snadnou manipulaci s táci) Ve výkresové části je uveden schematický řez výdejní linkou. Dechové clony budou dodány z jeklového profilu 40x30 mm. s bezpečnostními skly ESG . U pojízdných ohřevných vozíků pro předehřívání talířů (tzv. tubusy) musí být konstrukčně provedena dvojitá stěna v celonerezovém provedení a s izolací.(nepřípustné jednoplášťové provedení).															
Chlazené vany															
budou dodány s nucenou cirkulací vzduchu, s výklopným výparníkem a germicidní lampou z důvodu čištění.															
Podlahové vpusti															
nerezové vpusti s vyjímatelným koši na nečistoty. Materiál plechu tl.1,5 mm ocel. DIN 1.4301, AISI 304. S roštem mřížkovým protiskluzným. Vč. přípravy a dopojení na zemnicí soustavu budovy. Součástí spodního dílu - vany je protizápachová uzávěra rozšířený lem pro navaření hydroizolačního pásu v rámci izolace podlahy.															
Veškeré kovové zařízení musí být ochranně pospojováno (pracovní stoly, police, podlahové vpusti apod.).															
Před zahájením výroby nábytku a objednání zařízení předloží vítězný uchazeč výrobní dokumentaci s ohledem na skutečné rozměry na stavbě a nechá si jí schválit.															
Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat - systém sledování kritických bodů a připojení k optimalizaci systému spotřeby energie.															
Chladicí a mrazicí boxy															
součástí musí být el. teploměr ukazující teplotu uvnitř boxu, s možností demontáže pro ověření kalibrací, napojení boxů na centrální řízení - velín, regály rozebiratelné s možností stavitelnosti polic, nosnost polic 100kg															
U všech boxů regály po všech stranách plných stěn															
1. NADZEMNÍ PODLAŽÍ															
M.Č. E101 - CHODBA - PŘÍJEM ZBOŽÍ - MANIPULACE															
1	Nerezový pracovní stůl s polici a zásuvkou	1	800×600×900												
2	Přijímová váha můstková, zapuštěná, rozsah vážení do 300 kg	1	620×600×135												
	Materiál vážicí plochy: ušlechtilá ocel, Napájení: 230 V, Cejchuschopná váha, Rozsah vážení: 300 kg, Přesnost: 100 g, Minimální zatížení: 2000 g, Vážicí jednotka: Kg, Krytí min. IP65 Funkce: vážení, tárování, sumace hmotnosti, Datové rozhraní RS232, Velký podsvícený LCD displej s číslicemi 16 mm, umístění indikátoru na stěně.														
3	Rudl	1													
	Univerzální rudl pro manipulaci s břemeny o hmotnosti do 250 kg, nosnost 250 kg, nosné části z trubek 25x1,5 mm, lopata 40x20 cm, rozměry rudlu 110x40x50 cm, nafukovací kola s válečkovým ložiskem, průměr kola 260 mm, hmotnost 15 kg														
4	Manipulační policový vozík, 2 police	1	900 x 600 x 900												
	Nosnost police 500 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 125 - 160 mm, uložení kola - kluzné ložisko														
5	Policová skříň větratelná - nerez	1	1800 x 900 x 1800												
	Nerezová skříň s křídlovými dvířky. Celonerezové provedení. Nosná konstrukce z jeklu 40x40 mm, police tl. 40 mm vyztužené podélnými výztuhami. Zadní a boční zakrytování, 2x křídlové dvířko. Světlost spodní police 105 mm. Světlost mezi patry 373 mm při výšce 1800 mm. Světlost polic je možné upravit dle požadavku zákazníka. Police mohou být stavitelné. Nosnost police 100 kg														
6	Policová skříň větratelná - nerez	1	1150 x 800 x 1800												
	Nerezová skříň s křídlovými dvířky. Celonerezové provedení. Nosná konstrukce z jeklu 40x40 mm, police tl. 40 mm vyztužené podélnými výztuhami. Zadní a boční zakrytování, 2x křídlové dvířko. Světlost spodní police 105 mm. Světlost mezi patry 373 mm při výšce 1800 mm. Světlost polic je možné upravit dle požadavku zákazníka. Police mohou být stavitelné. Nosnost police 100 kg.														
7	Paletový vozík ruční nízkozdvíhový	1	1535 x 520 x 1200												
	Polyuretanová kola s kuličkovými ložisky, náběhová kola na hrotech vidlic pro příčné zajištění do europalet, nosnos min. t 2300 kg, rozsah zdvihu min. c 190 mm, délka 1500 - 1700 mm, šířka 520 mm, výška 1200 mm, min. délka vidlic 1150 mm, šířka vidlic 160 mm, nosná šířka 520 mm, úhel rejdů 210 hmotnost 75 kg, materiál otočného kola polyuretan, materiál pojezdová kola polyuretan, průměr otočného kola min. 200 mm, provedení pojezdových kol tandemové, průměr pojezdová kola 82 mm, provedení brzd s provozní a zajišťovací brzdou, výška oje min. 1200 mm														
M.Č. E103 - PŘÍPRAVNÁ MASA - teplota 15 ° C															
1	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Bezspárové provedení ve styku s návaznými stoly. Zadní lem . Ovládací prvky na předním panelu.	3	1590 x 700 x 900			0,5		1,5							
2	Nerezový pracovní skříňkový se dvěma zásuvkovými bloky. Spodní část mimo zásuvkové bloky tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN.	1	1250 x 700 x 900												
3	Nerezový pracovní stůl s dřezem, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky, zadní lem	1	1100 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 500x500		

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
5	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpust má protizápachovou uzávěrku. Skládá z výjmatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Rošt je výjmatelný vcelku. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	2	800 x 400 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
6	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
7	Mobilní komorová vakuovačka s odsáváním - STÁVAJÍCÍ	0	680 x 570 x 1050	1									STÁVAJÍCÍ		
8	neobsazeno														
9	Nerezový pracovní stůl, se zásuvkovým blokem, Spodní část mimo zásuvkové bloky tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN.	1	1500 x 700 x 900												
10	Mlýnek na maso – stolní, výkon 350 kg/hod, šnekový pohon - STÁVAJÍCÍ	0	505 x 436 x 533			1,5							STÁVAJÍCÍ		
11	STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	0											STÁVAJÍCÍ		
	Kotlík 30 l vč. redukce														
12	Nerezový pracovní stůl s dřezem a zásuvkovým blokem vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	1800 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 500x500		
13	Stolní váha digitální 15 kg	1	330 x 346 x 107	0,1				0,1							
	Váživosti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek														
14	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l na uzení	2	747 x 791 x 2064	0,1				0,2							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 706 kWh/rok; příkon 2 A /90W; rozměry (Š x H x V) 747 x 791 x 2064 mm; objem brutto 664 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hluchnost: max 57 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškové stavitelných policek; zaměnitelné otevírání dveří														
15	Regálový vozík se vsuny pro 18 x GN 1/1, celonerezové provedení s bočnicemi se vsuny pro GN, čtyři polyuretanová kolečka 125 mm, z toho 2 bržděná.	3	648 x 389 x 1641												
16	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpust má protizápachovou uzávěrku. Skládá z výjmatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Výjmatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1250 x 300 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
17	Otevřený nerezový navijec buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	1							DN 15	DN 15					
18	Výparník s duálním výfukem, napojený na centrální chladicí jednotku v 1.PP. Zajišťuje stálou teplotu na pracovišti 15°C	1			0,5			0,5				DN 40	viz centrální chlazení		
19	Mrázirna (RYBY) - mrazicí stavebnicový box s vlastním podlahovým panelem 150 mm, zapuštěným do stavební podlahy. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHI (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1 PP Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 125 mm	1	2400 x 3250 x 2450		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou větší		
19a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	7	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
20	Chladírna (POLOTOVARY) -chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHI (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1 PP Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm	1	1825 x 3250 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou větší		
20a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	5	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
21	Chladírna (MASO) - chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHI (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1 PP	1	2800 x 3250 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou větší		

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V zás	pp	příkon 400V zás	pp	Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
21a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	4	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
22	Mrazírna (MASO) - mrazicí stavebnicový box s vlastním podlahovým panelem 150 mm, zapuštěným do stavební podlahy. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHl (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP	1	3000 x 3250 x 2450		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou větší		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 125 mm														
22a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	7	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
23	Nerezová nástěnná skříňka na nože uzavřená posuvnými dvířky s vnitřní konstrukcí na uchycení ukládaných nožů - magnetické, mechanické stojany, osazení UV lampou ke sterilizaci	1	800 x 350 x 600												
24	El. lapač hmyzu - zavěšení pod stropem, UV-A světlo láká létající hmyz. Ten je následně elektrickým proudem na vnitřních sítích paralyzován a padá do velkého zásobníku, kde zahyne. Zásobník lapače je výjimatelný a snadno se čistí. Lapač je vyroben ze speciálně zpracovaného materiálu z vysoce kvalitní hliníkové slitiny.	1	475 x 300 x 90		0,5			0,5							
25	El. naklepávač masa - lis, tloušťka masa od 1 do 3 cm, výkon min. 500 plátků za hodinu	1	max. 460 x 850 x 800			1,5		1,5							
	Materiál ušlechtilá ocel, ovládání pohybem desky ve vodorovné rovině a umístěním masa pod lisem. Naklepávač je vybavený bezpečnostními prvky, plynulá regulace tloušťky stlačení masa, pohon hydraulický														
M.Č. E105a - VÝDEJ JIDLA															
1	Regálový systém na doplňkový prodej přístěnný, stavebnice s jednoduchou montáží, přestavbou a variabilitou- INTERIÉR	1													
2	Chlazená nabídková vitrina přístěnná na cukrářské výrobky, uzavřená prosklenými dvířky, centrální chlazení, posuvné dveře - sklo, ventilované chlazení, bez agregátu, digitální termostat, automatické odpařování kondenzátu, automatické odtávání, bočnice plně ABS, 3 chlazené nerezová nastavitelná police, chlazená nerezová výstavní plocha, horní LED osvětlení vitríny, provozní teplota +4 až +8°C	3	1000 x 710 x 1995	0,9				3							
3	Mrazicí nabídková vitrina na doplňkový prodej, uzavřená prosklenými dvířky, centrální chlazení, posuvné dveře - sklo, ventilované chlazení, bez agregátu, nástříkovaný ventil, 5 řad roštových polic, chlazená výstavní plocha, vertikální LED osvětlení, plně bočnice, nízkoeenergetické křídlové dveře, cenovkové listy, odtávací tyč na výparníku, digitální termostat, provozní teplota -22 až -18°C	1	1660 x 900 x 2170	2,5				2,5							
4	Nábytek pro výdej polévky - INTERIÉR		2550 x 1550 x 900												
5	Nerezová vyhřívaná vana pro2 GN 1/1, zabudovaná do interiéru. Automatické dopouštění vody, napojení na odpad	2	700 x 600 x 300		2			4	DN 15			DN 40			
6	Jednopatrová nástavba s osvětlením a infraohřevem keramickými tělesy min. 300 W	2	850 x 400 x 450		1,5			3,0							
7	neobsazeno														
8	Nerezový vyhřívaný vozík na koše opláštěný - pro polévkové misky	2	775 x 670 x 900		2			4							
	Zařízení vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli. Robustní, bezrámová konstrukce v samonosném provedení. Dvě ergonomické rukojeti s integrovaným nárazníkem. Ochrana proti nárazu ve směru jízdy spodními nárazníkovými rohy. Rukojeti a nárazníkové rohy jsou z kvalitního, nárazuvzdorného plastu. Korozivzdorná a bezúdržbová plastová kolečka dle DIN 18867-8. Tělo kolečka vyrobené z tepelně odolného plastu, pneumatiky z termoplastického kaučuku. 4 otočná kolečka o průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kolečka v případě potřeby snadno vyměnitelná. Nosnost na kolečko 100 kg. Vypínač (on / off) s integrovanou funkcí "zařízení připraveno", aktuální stav přístroje snadno viditelný i z větší dálky. Napojení na přívod el. energie v přední části flexibilním pružným spirálovitým kabelem s pravouhloú zástrčkou. Kabel lze natáhnout až na 1,80 m, zapojení do zásuvky. Přístroj ze všech stran izolovaný vysoce kvalitní izolací. Izolační materiál nehořlavý, chemicky neutrální, nenasákavý a naprosto zdravotně nezávadný. Vnitřek všech vyhřívaných vozíků je z energetických důvodů ze všech stran obložený vysoce kvalitním leštěným plechem. Topení a elektrické komponenty jsou snadno dostupné a servisovatelné. Všechny uzavřené přístroje lze rychle a důkladně čistit shora podávacími šachtami.														
9	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	2	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
10	Regálový vozík se vsuny pro 18 x GN 1/1, celonerezové provedení s bočnicemi se vsuny pro GN, čtyři polyuretanová kolečka z toho 2 bržděná	6	648 x 389 x 1641												
11	Chlazený stůl s vanou pro 2 GN 1/1 , spodní prostor neutrální, nerez rámový sokl, bez agregátu, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtžhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří nechlazený uzavřený prostor pro uložení GN s křídlovými dvířky a policí. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C. Pracovní deska tl. desky 50 mm, Svaření a následně vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Zadní lem . Ovládací prvky na předním panelu.	1	900 x 900 x 900		0,5			0,5							
12	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s policí, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený dvířky	1	600 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 400 x 400		
13	Transportní vyhřívaný vozík 2 x 8 GN 1/1-65, celonerezové, celosvařené provedení, dvoukřídlové uzamykatelné dveře s těsněním, dveře otočné o 270°	4	1030 x 705 x 930	0,5				2,0							

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
14	Sestava 2 el. konvektomatů 10-11 x GN1/1 a 6-7 x GN 1/1, podstavec pod konvektomaty, propojovací materiál, nerez límec stroje	1	933 ±10% x 821 ±10% x 1978 ±10%				18,6 + 10,9	27+32			2 x DN 20	DN 50	rozvod SVZ zajistí ZTI		
	Sestava 2 el. konvektomatů 10 x GN1/1 a 6 x GN 1/1 vč. podstavce: Celkové rozměry: 933 x 821 x 1978 (Š x H x V,)±10% mm; Příkon: 27+32 kW; Stupeň krytí: IPX5; Vaření: Horký vzduch 30–300 °C; Kombinovaný režim 30–300 °C; Vaření v páře 30–130 °C; Bio vaření 30–98 °C; Zásuvy orientované napříč pro bezpečnější a pohodlnější práci s gastronomií. Vaření/pečení přes noc; možnost nastavit různý čas pro každý zásuv; automatická regulace vlhkosti; Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automaticky předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Speciální programy pro moderní gastronomii: Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přizpůsobitelné menu; Dotykový panel – s rychlou odezvou programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření, bez mechanických prvků; minimálně šestibodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření; Možnost pracovat s displejem v průběhu vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí, Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
15	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtluhmi, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky jsou 4 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm. Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnejším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
16	Nerezový pracovní stůl skříňkový s posuvnými dvířky	1	1600 x 700 x 900												
17	Holdomat 4 x GN 1/1	1	416 x 667 x 423	1,5				1,5							
	Zařízení pro udržování pokrmů při výdejní teplotě; Rozměry: (Š x H x V) 416 x 667 x 423; Příkon: 1,5 kW; Kapacita: 4 x 1/1 65 mm GN nebo 2 x 1/1 100 mm GN; Teplota: 20 - 120 °C; Nízkoteplotní pečení a vaření přes noc; Program Delta T vaření; Rovnoměrné šíření tepla; Možnost 8 programů; Elektronická kontrola teploty s odchylkou max. +/- 1 °C; Zrychlené nastavení na optimální teplotu 68 °C; Speciální systém odvlhčení komory; Přehledný oled display; Odnímatelné držáky gastronomií; Tepelná izolace dvojitého pláště; Integrované rukojeti														
19	Pracovní koncový stůl ve snackové lince, uzavřený dvířky vnější rozměry Š x H x V: 300 x 700 x 900 mm; celonerezové provedení - plášť z nerezové oceli (AISI 304) a všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), pracovní deska z mat.min. tl. 2 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku Podstavba s dvířky s prostorem pro min. 5 GN 1/1, bezespáré provedení spodního prostoru s lisovanými hygienickými zásuvy pro GN	1	300 x 700 x 900												
20	Pracovní stůl ve snackové lince, spodní prostor volný pro holdomat a mrazicí skříň vnější rozměry Š x H x V: 1100 x 700 x 900 mm; celonerezové provedení - plášť z nerezové oceli (AISI 304) a všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), pracovní deska z mat.min. tl. 2 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; podstavba volná s prostorem pro holdomat a mrazicí skříň;	1	1100 x 700 x 900												
21	Mrazicí skříň pod pracovní plochu, nerez, 140 l	1	600 x 615 x 830	0,1				0,1							
	Marazicí nerezová skříň pod pracovní plochu; spotřeba 265 kWh/rok; rozměry (Š x H x V) 600 x 615 x 830 mm; statické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; vnější plášť nerez; vnitřní prostor bílý plast; zámek; 4 drátěné koše na 4 odkládacích plochách; rozsah teplot -9 až -26°C; ruční odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; optický a akustický alarm při poruše funkce rychlého zmrazení řízená dle množství potravin pro okolní teplotu až 40°C; zaměnitelné otevírání dveří														
22	El. zásobník na hranolky (Silofrit), na podstavbě s dvířky Stupeň krytí: IPX5; vnější rozměry Š x H x V: 400×500 x 700 x 900 mm; celkový el. příkon: 1 kW, napětí: 230 V; kapacita: 32 l, Provedení: vana GN 1/1 z hygienickým 3D provedením rohů z chromiklové oceli (AISI 304); opláštění chromiklovou ocelí (AISI 304); vrchní deska zařízení - 2 mm; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis všechny; vnější šrouby v chromiklové oceli (AISI 304); robustní ocelový rám o tloušťce min. 2 mm; hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; keramická infračervená lampa pro nepřímý ohřev; elektronická regulace teploty; možnost připojení k optimalizaci systému spotřeby energie; rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Podstavba s dvířky s prostorem pro min. 5 GN 1/1, bezespáré provedení spodního prostoru s lisovanými hygienickými zásuvy pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3	1	400×500 x 700 x 900		1			1							
23	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, s dřezem vpravo, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtluhmi, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnejším hygienickým předpisům. Bezespárové provedení ve styku s návaznými stoly. Zadní lem . Ovládací prvky na předním panelu.	1	1700 x 700 x 900	0,5				0,5	DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 290 x 400, Atyp. prodloužená pracovní deska		
24	El. fritéza; kapacita: min. 2 x 18 l; studená zóna; rozměr vany min. 2× 160×450×300 mm; hygienické provedení rohů vany H3; elektronický LCD panel s otočnými ovládacími prvky; plynulá elektronická regulace teploty od 110° do 190° C; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); odklápecí topnice pro snadnou údržbu; bezpečné vypouštění oleje přes kulový ventil ve spodní části vany; elektronická regulace teploty; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	400×500 x 700 x 900				15	15							

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
25	El. indukční sporák na podestavbě s dvířky Stupeň krytí: IPX; celkový el. příkon: 10 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; 2 varné zóny se čtvercovými topnými cívkami se senzorem ochrany pro každou varnou zónu proti přehřátí; celková varná plocha min. 350x600 mm; elektronická regulace teploty; elektronický LCD panel s otočnými ovládacími prvky; elektronické rozpoznávání velikosti hrnců; možnost vaření s více hrnci v jedné zóně; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienický vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Podestavba s dvířky s prostorem pro min. 5 GN 1/1, bezespáré provedení spodního prostoru s lisovanými hygienickými zásuvy pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3	1	450x500 x 700 x 900				10	10							
26	El. grilovací deska, 1/2 hladká + 1/2 vroubkovaná, na podestavbě s dvířky, Stupeň krytí: IPX; celkový el. příkon: 11-14,5 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; plynulá regulace zóny v min. rozsahu od 30° do 300° C, se světelným indikátorem dosažené teploty, celkové rozměry varné plochy min. 600x500 mm; elektronická regulace teploty; elektronický LCD panel s otočnými ovládacími prvky; varná deska ze sendvičového materiálu síly min. 15 mm a vrchní vrstvou min. 3mm (AISI 316); obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienický vodotěsný a nečistotám odolný zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Podestavba s dvířky s prostorem pro min. 5 GN 1/1, bezespáré provedení spodního prostoru s lisovanými hygienickými zásuvy pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3	1	800x900 x 700 x 900				11,6	11,6							
27	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky, nosnost min. 100 kg	1	1600 x 350 x 600												
28	Nerezový výdejní stůl s volným spodním prostorem pro zabudování zásobníku na talíře a ohřívací desky, vodicí hrana pro podnosy 400 mm ze strany strážníka, nerez rámový sokl	1	1500 x 900 x 900												
29	Nerezový zabudovaný vyhřívavý pružinový zásobník na talíře, regulace teploty, nosnost - 50-55 talířů, tubus s lemem k zabudování do pracovní desky.	4	340 x 340 x 720		0,9			3,6							
30a	Zabudovaná el. infra/keramická ohřívací deska (30 - 110°C) Stupeň krytí: IPX4; 1 varná zóna o rozměrech min. 290 x 450 mm, elektronická regulace teploty pomocí sensorové klávesnice; instalace vložená - bez přechodového rámečku; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	320 x 520 x 67		1			1							
30b	Zabudovaná el.infra/keramická ohřívací deska (30 - 110°C) Stupeň krytí: IPX4; 1 varná zóna o rozměrech min. 612 x 450 mm, elektronická regulace teploty pomocí sensorové klávesnice; instalace vložená - bez přechodového rámečku; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	650 x 520 x 67		1,5			1,5							
31	Nerezový výdejní stůl skříňkový vyhřívavý pro 3 GN 1/1, s policí, vodicí hrana pro podnosy 400 mm ze strany strážníka, nerez rámový sokl. Automatické dopouštění vody, napojení na odpad, příprava na obklad, napojení na teplou vodu, na čelním panelu je instalována el. zásuvka	1	1200 x 900 x 900				5,1	5,1	DN 15			DN 40	poz. 31 a 35 budou umístěny pod jednou pracovní deskou se zabroušenými svary		
32	Nerezový výdejní stůl s volným spodním prostorem pro zabudování zásobníku na talíře a ohřívací desky, vodicí hrana pro podnosy 300 mm ze strany strážníka, nerez rámový sokl	1	1000 x 900 x 900												
33	Chlazený stůl s vanou pro 2 GN 1/1, spodní prostor neutrální, nerez rámový sokl, bez agregátu, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří nechlazený uzavřený prostor pro uložení GN s křídlovými dvířky a policí. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C. Pracovní deska tl. desky 50 mm, Svaření a následně vybroušené svislé rohy desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Zadní lem .Ovládací prvky na předním panelu.	1	900 x 900 x 900		0,5			0,5							
34	Jednopatrová nástavba s osvětlením a infraohřevem keramickými tělesy min. 300 W, bez čelní dechové clony	1	3200 x 400 x 450		2			2,0							
34a	Jednopatrová nástavba s osvětlením, bez čelní dechové clony	1	1000 x 400 x 450		0,2			0,2							
35	Pojezdová deska pro podnosy, 2x pružinová šachta pro uložení podnosů, v místě šachty deska přerušená - INTERIÉR	1	4200 x 400 x 40										horní hrana je ve v = 900 mm		
36	Pojezdová deska pro podnosy výklopná vč. pantů a úchytů - INTERIÉR	1	900 x 400 x 40										horní hrana je ve v = 900 mm		
37	Nerezový pojízdný vyhřívavý pružinový zásobník na talíře dvoutubusový 110 talířů. Každý tubus s nosností - 55 talířů. Celonerezové provedení, regulace teploty.	2	985 x 480 x 900	1,5				3,0							

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V zás	pp	příkon 400V zás	pp	Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpa d	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
	průměr šachty na nádob nastavitelný v rozsahu Ø 190 - 260 mm, 2 sloupce, 3 nerez přestavitelné tyče se stabilním uchycením pro vedení nádobí, výška sloupce 580 mm - 610 mm, max. 130 talířů standardního typu, garantovaný předehřev na 100 °C, tepelná izolace min tloušťka 40 mm, celoobvodová, vč horní desky. Plynulá regulace teploty 20 – 130 °C, 4 otočná kolečka, z toho 2 bržděná, nosnost cca 140 kg (+/-5%), hmotnost cca 57 kg (+/-5%), 2 průhledné kryty 19-26, nízké. Zařízení vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli. Robustní, bezrámová konstrukce v samonosném provedení. Dvě ergonomické rukojeti s integrovaným nárazníkem jako ochranou proti poranění rukou a před poškozením zařízení. Ochrana proti nárazu ve směru jízdy je zajištěna spodními nárazníkovými rohy. Rukojeti a nárazníkové rohy jsou z vysoce kvalitního, nárazuvzdorného plastu. Korozivzdorná a bezúdržbová plastová kolečka dle DIN 18867-8. Tělo kolečka vyrobené z tepelně odolného plastu, pneumatiky z termoplastického kaučuku. 4 otočná kolečka o průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kolečka v případě potřeby snadno vyměnitelná. Nosnost na kolečko 100 kg. Vypínač (on / off) s integrovanou funkcí "zařízení připraveno", aktuální stav přístroje snadno viditelný i z větší dálky. Napojení na přívod el. energie v přední části flexibilním pružným spirálovitým kabelem s pravouhloú zástrčkou. Kabel lze natáhnout až na 1,80 m, zapojení do zásuvky. Přístroj ze všech stran izolovaný speciální vysoce kvalitní izolací. Izolační materiál nehořlavý, chemicky neutrální, nenásákový a naprosto zdravotně nezávadný. Vnitřek všech vyhřívaných vozíků je z energetických důvodů ze všech stran obložený vysoce kvalitním leštěným plechem. Topení a elektrické komponenty jsou snadno dostupné a servisovatelné. Všechny uzavřené části přístroje lze rychle a důkladně čistit shora podávacími šachtami. Určeno pro talíře o Ø ca 210 mm.														
38	Nerezový výdejní stůl skříňkový vyhříváný pro 3 GN 1/1, s vyhříváním spodním prostorem, vodící hrana pro podnosy 400 mm ze strany strážníka, nerez rámový sokl. Automatické dopouštění vody, napojení na odpad, příprava na obklad, napojení na teplou vodu, , na čelním panelu je instalována el. zásuvka	1	1200 x 900 x 900				5,1	5,1	DN 15			DN 40	poz. 38, 39, 40, 43 budou umístěny pod jednou pracovní deskou se zabroušenými svařmi		
39	Nerezový výdejní stůl skříňkový vyhříváný pro 3 GN 1/1 , s vyhříváním spodním prostorem, vlevo prostor pro zabudování zásobníku na talíře, nerez rámový sokl s policí, vodící hrana pro podnosy 400 mm ze strany strážníka, nerez rámový sokl. Automatické dopouštění vody, napojení na odpad, příprava na obklad, napojení na teplou vodu, , na čelním panelu je instalována el. zásuvka	3	1700 x 900 x 900				5,1	15,3	DN 15			DN 40	poz. 38, 39, 40, 43 budou umístěny pod jednou pracovní deskou se zabroušenými svařmi		
40	Nerezový zabudovaný vyhříváný pružinový zásobník na talíře, regulace teploty, nosnost - 50-55 talířů, tubus s lemem k zabudování do pracovní desky.	6	340 x 340 x 720		0,9			5,4							
41	neobsazeno														
42	Jednopatrová nástavba s osvětlením	1	700 x 400 x 450												
43	Jednopatrová nástavba s osvětlením a infraohřevem keramickými tělesy min. 300 W, ze strany strážníka opatřena dechovou clonou v rovné linii bez zahnutých skel	3	1700 x 400 x 450		1			3							
43a	Jednopatrová nástavba s osvětlením a infraohřevem keramickými tělesy min. 300 W, ze strany strážníka opatřena dechovou clonou v rovné linii bez zahnutých skel	1	1200 x 400 x 450		1			1							
44	Pojezdová deska pro podnosy, 4x pružinová šachta pro uložení podnosů, v místě šachty deska přerušená - INTERIÉR	1	6300 x 400 x 40										horní hrana je ve v = 900 mm,		
45	Chlazená nabídková vitrina přístěnná na cukrářské výrobky, uzavřená samouzavíratelnými prosklenými dvířky, centrální chlazení, ventilované chlazení, bez agregátu, digitální termostat, automatické odpařování kondenzátu, automatické odtávání, bočnice plné ABS, 3 chlazené nerezové nastavitelné police, chlazená nerezová výstavní plocha, horní LED osvětlení vitríny, provozní teplota min. +2 až +8°C	1	1200 x 710 x 1995	0,9				0,9							
46	Chlazená nabídková vitrina přístěnná na cukrářské výrobky, uzavřená samouzavíratelnými prosklenými dvířky, centrální chlazení, posuvné dveře - sklo, ventilované chlazení, bez agregátu, digitální termostat, automatické odpařování kondenzátu, automatické odtávání, bočnice plné ABS, 3 chlazené nerezové nastavitelné police, chlazená nerezová výstavní plocha, horní LED osvětlení vitríny, provozní teplota +2 až +8°C	1	1200 x 710 x 1995	0,9				0,9							
47	Nerezový nabídkový stůl uzavřený skříňkový	1	1250 x 750 x 900												
48	Nerezový zabudovaný pružinový zásobník na koše 500 x 500 mm. Kapacita 6-7 košů na sklenice 500/500 mm, šachta s lemem k zabudování do pracovní desky. Ukládací deska na pružinách, posouvá se při odebírání košů pomocí pružinového mechanismu.	3	500 x 500												
48a	Nerezový zabudovaný pružinový zásobník na koše 500 x 500 mm. Kapacita 6-7 košů na misky 500/500 mm, šachta s lemem k zabudování do pracovní desky. Ukládací deska na pružinách, posouvá se při odebírání košů pomocí pružinového mechanismu.	1	500 x 500												
49	Chlazená vana přefukovaná pro 4 GN 1/1 , bez agregátu, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C.	1	1560 x 670 x 450	0,8				0,8							
50	Jednopatrová nástavba s osvětlením a dechovou clonou	1	1400 x 400 x 450												
51	Nábytek pro výdej nápojů a pro pokladny - INTERIÉR	1	5200 x 3100 x 900										viz. díl INTERIÉR		
52	neobsazeno														
53	Postmix 4+2 druhy, 35 l/hod (vč. příslušenství - dochlazovací jednotky, CO2)	3	280 x 480 x 440		0,8			2,4	DN 15			DN 40			
54	neobsazeno														
55	Nerezový zásobník na přibory stolní. Čtyři oddělené přihrádky - lisované nádoby na 4 druhy přiborů.	3													
56	Nerezový vozík na re-krabičky, policový	2	500 x 750 x 900												
	Nosnost 100 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 125 mm, kluzné ložisko														

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
57	neobsazeno														
58	neobsazeno														
59	neobsazeno														
60	Nábytek pro výdej nápojů, salátů a pro pokladny - INTERIÉR	1	4050 x 2500 x 900										viz díl INTERIÉR		
61	Plnoautomatický kávovar napojený na živé mléko, včetně vyhřívaných stojanů na šálky a napojení na mincovník a platební terminál.	1	890 x 500 x 600	2,7+3x0,1				6,0	DN 20			DN 40			
	Dva mlýnky s keramickými kameny s procesem pulzní extrakce, Výškově stavitelná kombinovaná tryska, Výškově nastavitelná tryska na horkou vodu, Odpadní miska vhodná do myčky nádobí s kapacitou kávové sedliny min na 40 porcí, Min. 2 zásobníky na zrnkovou kávu, objem zásobníku na zrnkovou kávu min 600g, Délka přívodního kabelu min 1,5 m, Max rozměr 1 kávovaru 320x600x500 mm, Čištění systému rozvodu mléka pomocí jednoho tlačítka (automatické), Sledovaná odkapávací miska, Integrované programy pro propláchnutí, vyčištění a odvápění, Filtrační patrona, Ovládání přes barevný dotykový display o velikosti min 4", Uložení, znásobení a personalizování produktu, Programovatelné a individuálně nastavitelné množství vody na přípravu kávy, programovatelná a individuálně nastavitelná intenzita kávy, Programovatelné množství mléka / mléčné pěny, Programovatelná teplota mléka / mléčné pěny, min 5 možností, Naprogramovatelná teplota spaření, Naprogramovatelná teplota horké vody, Vypínatelný inteligentní předspařovací systém, Generování skupin kódů, Resetovatelné denní počítadlo, Zobrazení počtu příprav každého nápoje, Nastavení automatického úsporného režimu, Černá barva přístroje, Naprogramovatelný čas zapnutí/vypnutí, Osvětlení tlačítek														
	Vyhřívaný stojan na šálky: Minimální kapacita 40 šálků, Stojan vyroben z nerez oceli a skla, Rozměr min. Š 320, V 450, H 320 mm, Napětí 220-240 V, Teplotní rozsah do 55°C, Délka kabelu min 2 m														
	Chladič mléka: Objem nádoby min 2,5 litru, Teplotní rozsah 2-4°C, Délka kabelu min 2 m, Napětí 100-240V, Minimální rozměr Š 150, V 220, H 300 mm, Vyjímatelnou nádobu na mléko možno umývat v myčce nádobí, Nádoba na mléko vyrobená z nerezové oceli s rukojetí, Digitální ukazatel hladiny (množství) mléka, Doplnování mléka přímo do nádoby, bez nutnosti odpojení kávovaru, Automatická komunikace chladiče s kávovarem														
	Platební terminál s mincovníkem: Platební systém fungující na základě rádiového vysílače zaručující bezdrátovou komunikaci s plně automatickým kávovarem. Platbu přes zařízení na kontrolu mincí nebo bezhotovostně přes sadu účtovacího systému, díky integrovanému rozhraní MDB bude možné chytré platební zařízení snadno přizpůsobit potřebám provozu. Součástí je vysílač typu Smart Connect, (případně jiný splňující požadavky na propojení s pokladním systémem NNH). Správu ceny a výrobků řídí počítačový software, který bude součástí dodávky. Délka kabelu min. 2 m., Napětí 100-240 V, Minimální rozměr Š 100, V 300, H 180 mm, Materiál kov, v černé barvě, Skříň, čelní panel namontovaný pro NRI (s integrovaným rozhraním MDB), Čelní panel pro Nayax, 2 klíče, Mincovník, Vysílač se spojovacím kabelem RS 232, USB kabel, PC software pro chytré platební zařízení														
62	Automatický varný izolovaný/udržovací termos 10 l s termostatem	2	307 x 307 x 427	3,2				6,4							
	Automatický varný izolovaný/udržovací termos s dvojitou izolací pláště určený k předehřívání vody a udržení zvolené konstantní teploty. Dvouplášťové provedení s izolací. Teplota je nastavována pomocí termostatu 0° až 97 °C. Doplnění vody je permanentní, termosy jsou připojeny na vodovodní řád 3/4". Množství nápoje uvnitř termosu indikováno na rysech hladinoměru a výdej přes automatický kohout. Bezpečnostním mechanismus proti suchému ohřevu bez vody s varováním, vyrobeny z vysoce kvalitní CrNi 18/9 z nerez oceli.														
63	Nábytek pro výdej teplých nápojů - INTERIÉR	1	2900 x 1500 x 900										viz díl INTERIÉR		
64	Chlazená vana přefukovaná pro 3 GN 1/1 , bez agregátu, napojeno na chladič jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestý pro použití ke styku s potravinami. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C.	3	1110 x 670 x 450	0,8				2,4							
65	Jednopatrová nástavba s osvětlením, s výsuvným skleněným krytem	1	2300 x 400 x 450												
65a	Jednopatrová nástavba s osvětlením, s výsuvným skleněným krytem	1	1900 x 400 x 450												
66	Chlazená vana přefukovaná pro 2 GN 1/1 , bez agregátu, napojeno na chladič jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestý pro použití ke styku s potravinami. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C.	1	735 x 670 x 450	0,8				0,8							
67	Dělicí zástěna mezi pokladnami												viz díl INTERIÉR		
68	El. lapač hmyzu - zavěšení pod stropem, UV-A světlo láká létající hmyz. Ten je následně elektrickým proudem na vnitřních síťích paralyzován a padá do velkého zásobníku, kde zahyne. Zásobník lapače je vyjímatelný a snadno se čistí. Lapač je vyroben ze speciálně zpracovaného materiálu z vysoce kvalitní hliníkové slitiny.	2	475 x 300 x 90		0,5			1,0							
69	Nerezový vozík na podnosy, podávací mechanismus - posuvné pružiny na dvou stranách pro rovnoměrný posun tácu vozíky musí být součástí v dvojnásobném počtu, aby bylo možné je plynule měnit.	28	400 x 580 x 900												
M.C.E111 - PŘÍPRAVA TESTA															
1	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
2	Nerezový pracovní stůl s dřezem s policí, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	700 x700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 400x400		
3	Nerezový pracovní stůl nerez s policí, uzavřený dvířky	1	1800 x 700 x 900												
4	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky, nosnost min. 100 kg	1	2500 x 350 x 600												
5	Elektrický stolní kráječ knedlíků rosteč 15 mm, min. výkon 130 knedlíků/hodina	1	600 x 600 x 630	0,25				0,25							

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	Vybavení bezpečnostním krytem a bezpečnostní pojistkou. Spouští se tlačítkem a přítlačnou pákou, po rozplátkování se zařízení automaticky vypne. Součástí stroje je STOP tlačítko. Provedení v laku a nerezové ložné/zakládací plochy.														
6	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	1	747 x 791 x 2064	0,1				0,1							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 700-950 kWh/rok; příkon 2 A /90W; rozměry (Š × H × V) 740 × 750 × 2000 mm; objem brutto 650 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 60 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškové stavitelných policí; zaměnitelné otevírání dveří														
7	Nerez pracovní stůl s dřevěnou deskou na přípravu těsta, pojízdný s aretací, opatřen spodní polici a zásuvy na plechy	2	1500 x 700 x 900												
8	Mrazicí skříň nerez -14 °C / -28 °C - 550 - 600 l	1	747 x 791 x 2064	0,4				0,4							
	Mrazicí nerezová skříň s ventilátorem; spotřeba 1300-1500 kWh/rok; příkon 3 A /400W; rozměry (v x š x h) 750 x 800 x 2000 mm; objem brutto 550 l; dynamické mrazení; pracovní teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah -14°C až -28°C; chladič R290; zámek; digitální ukazatel teploty; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; optická a zvuková; 5 výškové stavitelných policí; zaměnitelné otevírání dveří														
9	Regál nerez 4 police. Nosnost police min. 100 kg	1	1200 x 600 x 1800												
10	Automatická dělička těsta, 14 porcí 80-250 g	1	620 x 630 x 1700			1,3		1,3							
	S vykulováním. Nastavení tlaku manuálně dle typu těsta. Součástí dodávky jsou 3 plata. Do paměti stroje lze uložit min. 10 nastavení. kapacita: min. 1200-3500kg. Hodinová produkce: min. 2800 kg, vyměnitelná hliníková hlava, nerezové nože, hliníková deska														
11	Hnětač těsta spirálový s pevnou hlavou, objem nádoby min. 50 l / zpracované množství min. 40kg, dvourychlostní	1	540 x 880 x 1285			1,5		1,5							
	Určen pro zpracování tuhých těst; max. zpracovávané množství: min. 40 kg; Rozměr nádoby (průměr/výška): min. 500x270 mm; Zařízení hnětače vyrobeno z masivní oceli; Nádoba se zesíleným okrajem a nerez hřídelí; Nádoba není vyjímatelná, otáčí se kolem své osy; Odklopný ochranný kryt z plexiskla doplněný o plnicí otvor; Vysoce účinný ventilovaný motor s převodovkou v olejové lázni; Zesílený řetězový pohon; Tepelná ochrana proti přetížení; Kontrolní panel má stupeň krytí IP 67														
12	Univerzální kuchyňský stroj (objem kotlíku 60), 3 rychlosti	1	638 x 778 x 1316			2,3		2,3							
	základní vybavení: metla, hák, míchač, bezpečnostní zákryt, mechanické ovládání s časovačem a signalizací, zavážecí vozík ke kotlíku; bezpečnostní stop tlačítko; 3 rychlosti - 1/2/3 -min. 99/176/320 ot/min.														
12a	Kotlík 30 l s nástavci vč. redukce 30/60	1													
13	Sestava 2 el. pecí nad sebou (s 8 a 5 vsuny) pro plechy 600 × 400 mm s roztečí 80 mm vč. podstavce; vývin páry injekční	1	933 ±10% x 821 ±10% x 1978 ±10%			18,6 + 10,9		27+32							
	Celkové rozměry: (Š × H × V 933 × 821 × 1978)±10% mm; Celkový příkon: 27,0+32,0 kW; Stupeň krytí: IPX5; Pečení/Vaření: Horký vzduch 30 – 300 °C; Kombinovaný režim 30 – 300 °C; Vaření v páře 30 – 130 °C; Zásuvy orientované napříč pro bezpečnější a pohodlnější práci s plechy. Nástřik a Pauza - vytvoření rychle potřebného množství páry; Pečení/Vaření přes noc; Časování zásuvy; Automatická regulace vlhkosti; Systém vývinu páry – vaření v páře při dvoustupňovém předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku; Zásuvy napříč; Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; Program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení pečení/vaření; Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přízpůsobitelné menu; Dotykový panel s rychlou odezvou bez mechanických prvků; Min. 6-bodová teplotní sonda pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Ukládání programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu pečení/vaření; Možnost pracovat pracovat s displejem v průběhu pečení/vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí; Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
14	Nerezový hřebenový vozík na přepravu pekařských plechů, nosiče z nerez 16 mm, 10 pater pro pekařské plechy, čtyři polyuretanová kolečka z toho 2 bržděná, průměr kola 125 mm, kluzná ložisko	3	648 x 389 x 1641												
15	Stolní váha digitální 15 kg	1	330 x 346 x 107	0,1				0,1							
	Váživosti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tórování, nulování, počítání kusů, procentuální navazování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek														
M.C. E112 - ČISTA PŘÍPRAVNA ZELENINY															
1	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následně vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	2	1590 x 700 x 900	0,5				1,0							
2	neobsazeno														
3	Nerezový pracovní stůl s dvoudřezem s prolisem, s polici, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	1600 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřezy : 500x500		
4	neobsazeno														
5	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	3	1400 x 350 x 600												

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
6	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
7	Otevřený nerezový navíjecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	1							DN 15	DN 15					
8	El. krouhač zeleniny s automatickou hlavou a přítláčnou pákou, až 900 kg/hod včetně vozíku na zpracovaný materiál	1	470 x 770 x 1350			1,5		1,5							
	Elektrický krouhač zeleniny s automatickou hlavou a přítláčnou pákou, včetně vozíku na zpracovaný materiál Denní kapacita min 2500 porcí Výkon krouhače v rozmezí: 700 kg až 900 kg/h Odolná konstrukce Asynchronní motor s nerezovým krytem Magnetický bezpečnostní spínač a motorová brzda Alespoň 2 rychlosti Násepka s plnicím otvorem o ploše min 220 cm2 a objemem min 4l Součástí min 6 krouhacích nástavců různých typů Včetně vozíku a držáku na disky														
9	Stolní váha digitální 30 kg	1	330 x 346 x 107	0,1				0,1							
	Váživosti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobijecí akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek														
10	El. robot kombinovaný - krouhač/ kutr stolní, nádoba 5 - 10l	1	380 x 370 x 600			0,9		0,9							
	Výkon: min 110 kg/hod; Výkonný indukční asynchronní motor; Magnetický bezpečnostní systém; Automatický restart; 2 regulace rychlosti; Kombinovaný robot umožňuje na stejný blok motoru nasadit buď krouhací nástavec nebo nádobu kutru; Nerezová odnímatelná nádoba s držadly a víkem 1x plnicí otvor o ploše min. 100 cm2, objem násepky min. 2 l; 1x trubicový otvor o průměru min. 50 mm; Počet ot./min.- 700/1500, základní vybavení + disky - min 8 typů														
M.Č. E113 - DENNÍ SKLAD															
1	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	5	1000 x 400 x 1800												
2	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s policí a zásuvkou, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky	1	1800 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 400x400		
3	Otvírač konzerv stolní, elektrický, nerez, otevření konzerv za cca 10 – 15 s, pákové ovládání řezné hlavy, nerezový podstavec s přísavkami, kovový kryt motoru ,magnet pro zachycení odříznutého víčka, nastavení výšky otvírané konzervy pomocí olejové tlumiče, 2 rychlosti pro otvírání všech druhů konzerv od výšky 50 do 270 mm, výkon až 80 konzerv za den	1	250 x 440 x 750	0,8				0,8							
4	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	2	1600 x 350 x 600												
5	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
6	neobsazeno														
7	Stolní váha digitální 15 kg	1	330 x 346 x 107	0,1				0,1							
	Váživosti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobijecí akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek														
M.Č. E114 - STUDENÁ KUCHYŇ - teplota 15 °C															
1	Regálový vozík se vsuny pro 18 x GN 1/1, celonerezové provedení s bočnicemi se vsuny pro GN, čtyři polyuretanová kolečka z toho 2 bržděná, provedení kola polyuretan, průměr kola 125 mm, uložení kola - kluzné ložisko	4	648 x 389 x 1641												
2	Chlazený stůl zásuvkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na tři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C. Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejprísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohybané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
3	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s policí, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	900 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 400x400		
4	El. robot kombinovaný - krouhač/ kutr stolní, nádoba 5 - 10l	1	380 x 370 x 600			0,9		0,9							
	Výkon: min 110 kg/hod; Výkonný indukční asynchronní motor; Magnetický bezpečnostní systém; Automatický restart; 2 regulace rychlosti; Kombinovaný robot umožňuje na stejný blok motoru nasadit buď krouhací nástavec nebo nádobu kutru; Nerezová odnímatelná nádoba s držadly a víkem 1x plnicí otvor o ploše min. 100 cm2, objem násepky min. 2 l; 1x trubicový otvor o průměru min. 50 mm; Počet ot./min.- 700/1500, základní vybavení + disky - min 8 typů														
5	Nerezový pracovní stůl, se 2 policemi, zásuvkami, bez zadního lemu	2	1400 x 700 x 900												

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
6	Chladírna (STUDENÁ KUCHYŇE) 2 x chladírenské otočné dveře. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP - chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP	1	4500 x 2650 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů	5	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
7	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
8	Chlazený stůl zásuvkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na tři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
9	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	1	2600 x 350 x 600												
10	NEOČIŠŤOVAT (není součástí dodávky) STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	0											STÁVAJÍCÍ		
11	Chlazený stůl zásuvkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na čtyři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
12	Chlazený stůl zásuvkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na čtyři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
13	Nerezový pracovní stůl s policí a zásuvkovým blokem	1	1000 x 700 x 900												
14	El. nářezový stroj, průměr nože 300 mm, uložení posuvného stolu vertikální, řemínkový pohon, regulace tloušťky plátku 0 – 29 mm, ventilovaný motor, nerezový nůž s rovným ostřím, zařízení na broušení stroje	1	600 x 750 x 659	0,3				0,3							
15	El. nářezový stroj, průměr nože 275 mm, uložení posuvného stolu vertikální, řemínkový pohon, regulace tloušťky plátku 0 – 13 mm, ventilovaný motor, nerezový nůž s rovným ostřím, zařízení na broušení stroje	1	535 x 570 x 425	0,1				0,1							
16	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	1	5000 x 350 x 600												
17a	Mobilní komorová vakuovačka s odsáváním	1	580 x 600 x 460	1				1							
	Komorová vakuovačka vybavená senzorem, který neustále monitoruje proces vytváření podtlaku a funkcí automatického rozpoznání bodu varu. Rozměr +-10% (Š+H+V) 580x600x460, vakuová pumpa o výkonu min. 20m3/h, jedna svářecí lišta o délce max. 500 mm, rozměr sáčků max. 500x600														
17b	Nerezový mobilní podstavec pod vakuovačku	1	590 x 600 x 520												
18	Výparník s duálním výfukem, napojený na centrální chladicí jednotku v 1.PP. Zajišťuje stálou teplotu na pracovišti 15°C	1			0,5			0,5				DN 40	viz centrální chlazení		
19	neobsazeno														
20	Stolní váha digitální 15 kg	2	330 x 346 x 107	0,1				0,2							
	Vážívošti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobíjecí akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navažek														
21	gula	1										DN 70	dodávka ZTI		
22	Mrazicí skříň nerez -14 °C / -28 °C - 550 l - 600 l	1	747 x 791 x 2064	0,4				0,4							
	Mrazicí nerezová skříň s ventilátorem; spotřeba 1351 kWh/rok; příkon 3 A /400W; rozměry (v x š x h) 747 x 791 x 2064 mm; objem brutto 556 l; dynamické mrazení; pracovní teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah -14°C až -28°C; chladiivo R290; zámeček; digitální ukazatel teploty; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy: optická a zvuková; 5 výškové stavitelných policíček; zaměnitelné otevírání dveří														
M.Č. E115 - ZCHLAZOVÁNÍ															

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
1	Šokový zchlazovač/ zmrazovač pro 20 GN 2/1, vjezdny, vč. oddělené kondenzační chladicí jednotky umístěné vně objektu	1	1500 x 1475 x 2300			2,1		2,1				DN 20	chladicí výkon 7,92 kW; KCHJ umístit vně objektu (koordinace s projektantem stavby)		
	Kapacita zchlazování +90°C +3°C min. 180 kg; kapacita zmrazování +90°C -18°C min. 120 kg; celkové provedení opláštění z ušlechtilé oceli AISI 304; izolace stěn pomocí vstříkovaného polyuretanu min.40 kg/m3; min. 100 mm silná izolace; dno o tloušťce min. 100 mm se vstříkovanou polyuretanovou izolací min. 40 kg/m3; chladicí systém s nuceným tahem s optimalizovanou cirkulací vzduchu; oddělená chladicí jednotka vhodná pro práci při pokojové teplotě do min. 43 °C a min. 65% vlhkosti; alarm zpoždění otevřených dveří; ovládací rozhraní s min 7" dotykovým displejem; hygienický vnitřní prostor se zaoblenými rohy pro lepší cirkulaci vzduchu a snadné čištění; snadno vyjímatelná sonda pro měření teploty v jádře potravin; automatický přechod do režimu konzervace po ukončení zchlazovacího resp. zmrazovacího cyklu; SOFT a HARD zchlazovací cyklus; ukončení procesu po dosažení teploty v jádře potravin, nebo po uplynutí nastaveného času; Možnost programování (až 99 programů); akustický nebo vizuální signál dosažení požadované teploty; funkce automatického rozmrazování. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.														
2	Šokový zchlazovač/ zmrazovač pro 16 GN 1/1, 50 /30 kg /cyklus vč. oddělené kondenzační chladicí jednotky umístěné vně objektu - STÁVAJÍCÍ	0	800 x 855 x 1900			3,5						DN 20	chladicí výkon 7,92 kW; KCHJ umístit vně objektu (koordinace s projektantem stavby)		
3	Chladírna (ZCHLAZENÁ STRAVA, DENNÍ SKLAD) vč. systémových regálů po 1 straně, chladírenské otočné dveře. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP - chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP	1	2150 x 3400 x 2275	0,3				0,3				DN 40	uvedené rozměry jsou větší		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	6	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
4	Regál nerez 4 police, nosnost police min. 100 kg	1	1600 x 400 x 1800												
5	Regál nerez 4 police, nosnost police min. 100 kg	1	1200 x 700 x 1800												
6	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
	gula	1										DN 70	dodávka ZTI		
M.Č. E116 - VARNA															
1	Elektrický konvektomat 20xGN 1/1 s bojlerovým vyvíjením páry vč. zavážecího vozíku - STÁVAJÍCÍ	0	948 x 834 x 1804				36,9		DN 20		DN 20	DN 50	rozvod SVZ zajišť ZTI, STÁVAJÍCÍ		
	Elektrický konvektomat bojlerový 20 GN 1/1: Celkové rozměry: (Š × H × V, 948 × 834 × 1804)±10% mm; Příkon: 35÷40 kW; 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; možnost nastavit různý čas pro každý zásuv; automatická regulace vlhkosti; dvoustupňový předehřev vody v integrovaném tepelném výměníku; Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nizkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Speciální programy pro moderní gastronomii: Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přizpůsobitelné menu; Dotykový panel – s rychlou odezvou, bez mechanických prvků; minimálně šestibodová teplotní sonda – šest měřicích bodů pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření; Možnost pracovat s displejem v průběhu vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí, trojitě sklo dveří, automatické mytí varné komory bez čerpadel mycích prostředků; Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
2	Zavážecí vozík ke konvektomatu navíc - STÁVAJÍCÍ	0											STÁVAJÍCÍ		
3	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	2	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
4	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpust' má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	6	300 x 400 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V zás	pp	příkon 400V zás	pp	Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
VARNÝ BLOK "A" - rozměr 3900 x 2100 mm															
5	El. sklopná netlaková multifunkční pánve GN 3/1, umístěná na závěsném instalačním systému, rychlovarná s elektronickou regulací a dotykovým ovládáním pomocí LCD panelu, objem 130+170l	1	1400+1600 × 800+950 × 700+800				26+33	26+33	DN 20	DN 20					
	výška okraje pánve 800+900 mm; Stupeň krytí: IPX5; Varná plocha min. 1000×600 mm; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Naklápací hřídel pánve na přední straně; Pánev se širokou odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Víko z nerezové oceli (AISI 304); Elektronické napouštění vody; Motorizované elektrické naklápění s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Ovládací rozhraní s dotykovým displejem -komunikace v českém jazyce; ručně nastavitelné provozní režimy pro: dušení, vaření, pečení, atd....; Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro počítání litrů při napouštění pánve; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; Vícebodová vpichová sonda; Režim pro snížení energie při používání pánve; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles; Připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.														
6	El. fritéza 1 x 25+30 l, umístěná na závěsném instalačním systému	2	400+500 × 800+950 × 590+800				12+16	24+32							
	El. fritéza; vnější rozměry Š × H × V: 400+500 × 800+950 × 590+800 mm; max. el. příkon: 12+16 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; celková kapacita 25+30l; studená zóna; rozměr vany min 330×450×280 mm; hygienické provedení rohů vany H3; termostát s plynulou regulací teploty od 110° do 190° C; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 1,2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); odklápací topnice pro snadnou údržbu; bezpečné vypouštění oleje přes kulový ventil ve spodní části vany; elektronická regulace teploty; ergonomický ovládací panel s dobře viditelnými a snadno použitelnými ovládacími prvky; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.														
8	El. indukční sporák umístěný na závěsném instalačním systému	1	900+1000 × 800+950 × 700+800				18+20	18+20							
	El. indukční sporák; vnější rozměry Š × H × V: 900+1000 × 800+950 × 700+800 mm; el. příkon: 18+20 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; 4 varné zóny se čtvercovými topnými cívkami se senzorem ochrany pro každou varnou zónu proti přehřátí; elektronické rozpoznávání velikosti hrnců; možnost vaření s více hrnci v jedné zóně; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 1,2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); ergonomický ovládací panel s dobře viditelnými a snadno použitelnými ovládacími prvky; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Spodní podestavba s prostorem pro uložení min. 5 GN 1/1; integrované GN lišty; bezespárové provedení spodního prostoru pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3. Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
9	Neutrální stůl ve varném bloku umístěný na závěsném instalačním systému s napouštěcí stojánkovou baterií, celonerezové provedení - ze všech stran opláštěný blok, plášť z nerezové oceli (AISI 304) a všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku	1	200 (dle strojů) × 800+950 × 700+800						DN 15	DN 15					
10	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, západchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1200 x 900 x200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
11	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, západchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	3	900 x 600 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
12	Varný kotel elektrický s kruhovou vložkou nesklopný, umístěný na závěsném instalačním systému, s elektronickým ovládáním, s automatickým dopouštěním duplikátoru, nepřímý ohřev, objem 140+160 l	3	800+1000 × 800+950 × 700+800				22+25	22+25	DN 15	DN 15	DN 15				

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	Elektrický kotel nesklopný s kulatým nepřímo vyhříváním automaticky doplňovaným duplikátorem s elektronickým ovládáním dotykovým panelem; Stupeň krytí: IPX5; Vnější rozměry Š × H × V: 800×1000 × 800×950 × 700×800 mm; el. příkon: 22+25 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; Provedení: z chromniklové oceli (AISI 304); Opláštění chromniklovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy; Dno kotle z ušlechtlé oceli (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304); Uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Dvojité stěna parotěsného víka a pružina víka z chromniklové oceli (AISI 304); Přední kryt zařízení z chromniklové oceli AISI 304 o tloušťce min. 2 mm; Všechny vnější šrouby v chromniklové oceli (AISI 304); Hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku. Funkce: Podpora automatického vaření; Nastavení pro ohřev a fázi mírného varu: režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Nastavení rozsahu doby vaření; S napouštěním studené a teplé vody; Automatický režim vaření; Digitální zobrazení chybových kódů; Ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru; Pojistný ventil, vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště; Automatické plnění duplikátoru změkčenou vodou; Natáčecí vodovodní kohoutek; Odpadní filtr; Zobrazení hladiny plnění duplikátoru; Manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti; Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
13	Pracovní stůl umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se dvěma zásuvkami, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku, z čela je instalována el. zásuvka	1	1100 (dle strojů) × 800×950 × 220×250												
14	Pracovní stůl umístěný na závěsném instalačním systému, celonerezové provedení - ze všech stran opláštěný blok, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku	1	200 (dle strojů) × 800×950 × 700×800												
15	Instalační systém určený pro oboustrannou montáž varných technologií základová patka, nosné konstrukce jsou z pozinkované oceli, opláštění v celonerezovém provedení. Příprava pro rozvod médií k varným technologiím. Stavebně kotveno do podlahy.	1	3900×180×920												
	Nosné konstrukce jsou z pozinkované oceli. Opláštění v celonerezovém provedení. Instalační nosná stěna je určena pro oboustrannou montáž varných aparátů.														
16	Chlazený stůl zásuvkový 4 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtluhmi, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na čtyři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg, z čela je instalována el. zásuvka	1	2040 x 700 x 900		0,5			0,5							
26	Nerezový pracovní stůl skříňkový s policí a zásuvkovým blokem, ze tří stran uzavřený, zepředu dvoukřídlá dvířka a zásuvkový blok, pojízdný na kolečkách s brzdou	1	1800 x 700 x 900												
VARNÝ BLOK "B" - rozměr 3900 x 2100 mm															
18	zrušeno														
19	zrušeno														
21	zrušeno														
22	zrušeno														
23	zrušeno														
31	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atestem pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpust' má protizápchovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také uchytí určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	2	3800 x 500 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
47	zrušeno														
VARNÝ BLOK "C" - rozměr 3900 x 2100 mm															
25	Instalační systém určený pro oboustrannou montáž varných technologií základová patka, nosné konstrukce jsou z pozinkované oceli, opláštění v celonerezovém provedení. Příprava pro rozvod médií k varným technologiím. Stavebně kotveno do podlahy.	1	3900×180×920												
26	Pracovní stůl se zásuvkou s hygienickým provedením rohů H3, umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se zásuvkou, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku	1	850 (dle strojů) × 800×950 × 220×250												
27	Varný kotel elektrický s hranatou vložkou nesklopný, umístěný na závěsném instalačním systému, s elektronickým ovládáním, s automatickým dopouštěním duplikátoru, nepřímý ohřev, objem 300×325 l	2	1600×1800 × 800×950 × 750×800				38+42	38+42	DN 15	DN 15	DN 15				

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	Elektrický kotel neskopný s hranatým nepřímým vyhříváním automaticky doplňovaným duplikátorem s elektronickým ovládáním dotykovým panelem; Stupeň krytí: IPX5; Vnější rozměry Š × H × V: 1600×1800 × 800×950 × 750×800; el. příkon: 38÷42 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; Provedení: z chromniklové oceli (AISI 304); Opláštění chromniklovou ocelí (AISI 304) s velkými, snadno čistitelnými 3D zakulacenými rohy; Dno kotle z ušlechtilé oceli (AISI 316), svařované bez viditelných spojů se všemi stěnami kotle z nerezové oceli (AISI 304); Uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v duplikátoru; Dvojité stěna parotěsného víka a pružina víka z chromniklové oceli (AISI 304); Přední kryt zařízení z chromniklové oceli AISI 304 o tloušťce min. 2 mm; Všechny vnější šrouby v chromniklové oceli (AISI 304); Hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku. Funkce: Podpora automatického vaření; Nastavení pro ohřev a fázi mírného varu: režim s volitelným teplotním rozsahem od 30 do 100 °C; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Nastavení rozsahu doby vaření; S napouštěním studené a teplé vody; Automatický režim vaření; Digitální zobrazení chybových kódů; Ochrana proti nízkému stavu hladiny vody duplikátoru; Pojistný ventil, vakuový vypínač a automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště; Automatické plnění duplikátoru změkčenou vodou. Natáčecí vodovodní kohoutek; Odpadní filtr; Zobrazení hladiny plnění parního pláště; Manometr pro indikaci aktuálního tlaku v plášti; Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.	1	2000(dle stroje) × 800×950 × 220×250												
28	Pracovní stůl se zásuvkou s hygienickým provedením rohů H3, umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se dvěma zásuvkami, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienický vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku, z čela je instalována el. zásuvka	1	2000(dle stroje) × 800×950 × 220×250												
31a	Podlahový nerez žlab s roštěm. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápchovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na čtyři stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1200 x 850 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
43	Varný kotel elektrický, míchací, s kruhovou vložkou, skopný, s elektronickým ovládáním, s automatickým dopouštěním duplikátoru, nepřímý ohřev, objem 120÷160 l	1	900×1400 × 900×1200 × 900×1000			24×28		24×28	DN 15	DN 15					
	Skopný míchací kotel; Kotel min. z 2 mm nerezové oceli (AISI316); Vnější plášť min. z 1,5 mm nerezové oceli (AISI304); Nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli; Elektrický ovládaný plynulé sklápění s blokací při zavřeném víku; Vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči a otvorem pro přidávání surovin; Integrované ramínko pro plnění pánve vodou s kontrolou polohy; Bezpečnostní tlakový ventil mezipřístroj (0,5 bar), Podtlakový ventil; Vestavěné a vyjímatelné míchadlo/mixer se stěrkami a s bezpečnostním jističem při otevřeném víku; Nezávislý chod míchadla/mixeru na ohřevu pánve; Kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČZ; Auto-diagnostika závad, Zvukové upozornění při špatné zvoleném postupu obsluhy; Automatické doplňování vody v plášti s funkcí dokončení varného procesu při minimální hladině vody v plášti; Dotykový ovládací panel s možností nastavení: teploty od 50°C do 110°C, času varného procesu, odloženého startu, teplotní udržování potravin pomocí teplotního čidla ve varném prostoru, rychlosti a směru míchání/mixování, cyklu míchání/mixování, programování míchadla/mixeru, elektronického sklápění kotle, elektronického plnění kotle vodou (nastavení požadovaných litrů), provozní a chybová hlášení; Vč. ruční sprchy a děrované výpustní vložky Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
46	Podlahový nerez žlab s roštěm. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápchovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na čtyři stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	2	1700 x 500 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
47	Podlahový nerez žlab s roštěm. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápchovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1000 x 600 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
VARNÝ BLOK "D" - rozměr 3900 x 2100 mm															
16	Chlazený stůl zásuvkový 4 sekce, bez agregátu, nerez soki, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtluhy, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na čtyři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C. Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm. Svaření a následné vyrobroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg, z čela je instalována el. zásuvka	1	2040 x 700 x 900		0,5			0,5							
32	El. sklopná netlaková multifunkční pánve GN 3/1, umístěná na závěsném instalačním systému, rychlovarná s elektronickou regulací a dotykovým ovládáním pomocí LCD panelu, objem 130÷170l	3	1400×1600 × 800×950 × 700×800			26×33		78×99	DN 20	DN 20					

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	výška okraje pánve 800×900 mm; Stupeň krytí: IPX5; Varná plocha min. 1000×600 mm; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtlé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Naklápěcí hřídel pánve na přední straně; Pánev se širokou odtokovou hubičkou pro snadné vyprazdňování pánve; Víko z nerezové oceli (AISI 304); Elektronické napouštění vody; Motorizované elektrické nakládání s ochranou proti přetížení ovládané z dotykového panelu; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Ovládací rozhraní s dotykovým displejem -komunikace v českém jazyce; ručně nastavitelné provozní režimy pro: dušení, vaření, pečení, atd....; Zvláštní funkce pro jemné vaření a pečení s nízkou teplotou přes noc; Automatický proces vaření s recepty a potravinovými kategoriemi; Funkce pro počítání litrů při napouštění pánve; Funkce pro libovolné nastavení časovačů; Funkce pro úsporu energie při nečinnosti zařízení; Vícebodová vpichová sonda; Režim pro snížení energie při používání pánve; USB port pro aktualizaci receptů a software zařízení; Funkce pro omezení maximální teploty topných těles; Připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.														
32a	Pracovní stůl se zásuvkou s hygienickým provedením rohů H3, umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se zásuvkou, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku, z čela je instalována el. zásuvka	1	1550 (dle strojů) × 800+950 × 220+250												
33	Pracovní stůl se zásuvkou s hygienickým provedením rohů H3, umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se zásuvkou, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku, z čela je instalována el. zásuvka	1	800 (dle strojů) × 800+950 × 220+250												
34	Pracovní stůl se zásuvkou s hygienickým provedením rohů H3, umístěný na závěsném instalačním systému, 200×250 mm vysoký blok se zásuvkou, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezspárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku, z čela je instalována el. zásuvka	1	800 (dle strojů) × 800+950 × 220+250												
35	Instalační systém určený pro oboustrannou montáž varných technologií základová patka, nosné konstrukce jsou z pozinkované oceli, opláštění v celonerezovém provedení. Příprava pro rozvod médií k varným technologiím. Stavebně kotveno do podlahy.	1	3900×180×920												
36	Podlahový nerez žlab s roštěm. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, západchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	4	1200 x 1200 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
37	El. naklápěcí varná pánev/kotel s automatickým mícháním, 150×170 l	1	1500×1700 × 1100×1300 × 900×1000			23+25		23+25	DN 15	DN 15					
	Smažiči, dusící a pečící pánve/kotel s mícháním; možnost programování různých funkcí vaření: restování zeleniny, vaření a dušení masa, příprava dušených pokrmů, ragů, rizota, příloh, džemů apod. Možnost programování času a teploty, min. tři varné módy; výhřevná plocha min. 74dm2; ovládací panel umístěný na pohyblivém rameni z důvodu lepší obsluhy s možností nastavení: teploty 30 °C až 250 °C, času, autotimeru. Pánev/kotel min. z 2 mm nerezové oceli (AISI316); vnější plášť min. z 1,5 mm nerezové oceli (AISI304); nosné konstrukce z min. 3 mm nerezové oceli; elektricky ovládané plynulé sklápění s blokadou při zavřeném víku; vyvážené dvojité bezpečnostní víko s plynovými tlumiči; integrované ramínko pro plnění pánve vodou s kontrolou polohy; bezpečnostní tlakový ventil mezipřetlakování (0,5 bar), podtlakový ventil; vestavěné a vyjímatelné míchadlo/mixer se stěrkami a s bezpečnostním jističem při otevřeném víku; možnost zpětného chodu míchadla/mixéru; nezávislý chod míchadla/mixeru na ohřevu pánve; kompletní uživatelská a servisní komunikace v ČJ; auto-diagnostika závad, zvukové upozornění při špatné zvolené postupu obsluhy; automatické doplňování vody v plášti; vč. děrované výpustní vložky, sklápěcího vozíku s kapacitou min 80 lt. Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
38	Podlahový nerez žlab s roštěm. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, západchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1000 x 600 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
39	Chlazený stůl dvířkový 2 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky jsou 4 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm. Svaření a následné vyrobroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejvyšším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	1	1140 x 700 x 900		0,5			0,5							

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
39a	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům. Bezespárové provedení ve styku s návaznými stoly. Zadní lem . Ovládací prvky na předním panelu.	1	1590 x 700 x 900		0,5			0,5							
42	Mrazicí stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah -16÷-18 °C. Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. z čela je instalována el. zásuvka	1	1590 x 700 x 900		1			1,0							
44	Nerezová skříňková nástavba na koření. Ze tří stran uzavřená skříňka, vpředu otevřená.	2	1800 x 350 x 300												
45	Otevřený nerezový navíjecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	2							DN 15	DN 15					
48	Nerezový pracovní stůl uzavřený ze tří stran, nerez sokl	1	170 x 700 x 900												
49	Zvýšená podložka na krájecí desky + krájecí desky rozměr dle standardních krájecích desek z důvodu dodržení hyg. požadavků díky barvám, protiskluzné nožičky, vyrobené z jacklu 25mm x 25 mm, sváry pod úhlem bez koncových prvků, spoje zaleštěné.	20													
M.Č.E116a - PORCOVÁNÍ NA TABLETY															
1	Nerezový výdejní stůl skříňkový vyhříváný pro 3 GN 1/1, s vyhříváním spodním prostorem, nerez rámový sokl. Automatické dopouštění vody, napojení na odpad, z čela je instalována el. zásuvka	3	1200 x 700 x 900				7,3	21,9	DN 20	DN 20		DN 50			
2	Nerezová pojízdná výdejní vodní lázeň vyhřívána pro 3 GN 1/1, z čelní strany strany madlo, ovládání a přívodní kabel, spodní police. 4 otočná kola, z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 125 mm ,	3	1226 x 677 x 900	min.2				6,0							
3	Nerezový tabletovací (kompletační) pás 7 m, vč. 14 ks el. zásuvek 230V, koncový a nouzový vypínač. Stávající	0	7000 x 500 x 900		14		0,24						STÁVAJÍCÍ		
4	Nerez skříň policová kotvená ke stěně uzavíratelná stahovací roletkou, nerezový sokl, 5 polic, výška polic 350 mm	2	600 x 500 x 1800												
5	Chlazený stůl dvířkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky je 6 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům. Zadní lem . Ovládací prvky na předním panelu.	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
6	Mrazicí stůl dvířkový 2 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky jsou 4 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah -16÷-18 °C, Světla výška pod policí je 150 mm. Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	1	1140 x 700 x 900	0,5				0,5							
7	Nerezový pracovní stůl ze tří stran uzavřený na soklu	1	170 x 700 x 900												
8	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
9	Nerezová nástěnná police jednoetážová	1	2850 x 300 x 30												
M.Č. E116c, E116d - MYTÍ A SKLAD PROVOZNIHO NADOBÍ															
1	Nerezový pracovní stůl s roštem, zadní lem	1	1100 x 800 x 900												
2	Nerezový mycí stůl s dřezem, s prolisem, s roštovou policí, vč. směšovací baterie s tlakovou sprchou a sifonu, zvýšený zadní lem , uzavřený křídlovými dvířky.	1	1500 x 800 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 900 x 600 x 300		
3	Vysokokapacitní mycí stroj na provozní nádobí pomocí granulí, kapacita max. 192 GN1/1 /hod s redukcí páry - kapacita ventilace je doporučena 200 m3 /hod, odtok 50 l /min, Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP - STÁVAJÍCÍ	0	1452 x 1089 x 2039			29					DN 15	DN 50	rozvod SVZ zajistí ZTI. STÁVAJÍCÍ		
4	Nerezový mycí stůl s dřezem, s prolisem, s roštovou policí, vč. směšovací baterie s tlakovou sprchou a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky, zvýšený zadní lem	1	1200 x 800 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 900 x 600 x 300		
5	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na tři stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	2	3000 x 500 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
6	Zavážecí vozík s multikazetou ke granulové myčce - STÁVAJÍCÍ	0	785 x 651 x 900										STÁVAJÍCÍ		

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
7	Regál nerez - 3 police, nosnost police min. 100 kg	1	1200 x 600 x 1800												
8	Regál nerez - 3 police, nosnost police min. 100 kg	3	1100 x 600 x 1800												
9	Regálový vozík se vsuny pro 18 x GN 1/1, celonerezové provedení s bočnicemi pro GN, čtyři polyuretanová kolečka z toho 2 brzděná	5	648 x 389 x 1641												
10	Kombinace umývadlo výlevka, nerez	1	500 x 700x 1100						DN 15	DN 15		DN 50			
11	Oteplený nerezový navíjecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	1							DN 15	DN 15					
M.Č. E116e - SKLAD PROVOZNIHO NÁDOBI															
1	Regál nerez - 3 police, nosnost police min. 100 kg	3	1100 x 600 x 1800												
2	Regál nerez - 3 police, nosnost police min. 100 kg	1	1500 x 600 x 1800												
3	Regál nerez - 3 police, nosnost police min. 100 kg	1	1900 x 600 x 1800												
M.Č. E116f - VYTLOUKÁNÍ VAJEC															
1	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
2	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s policí, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	1100 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 400 x 400		
3	Nerezová nástěnná police jednoetážová	1	1100 x 300												
4	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	1	747 x 791 x 2064	0,1				0,1							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 700 - 850 kWh/rok; příkon 2 A /90W; rozměry (Š × H × V) 750 × 800 × 2000 mm; objem brutto 650 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 60 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškově nastavitelných policíček; zaměnitelné otevírání dveří														
	gula	1										DN 70	dodávka ZTI		
M.Č. E116g - SKLAD PEČIVA															
1	El. kráječ chleba a vek. - STÁVAJÍCÍ	0	600 x 600 x 650	0,3									STÁVAJÍCÍ		
2	Nerezový pracovní stůl s policí a zásuvkou	1	1000 x 700 x 900												
3	Regál nerez -3 police, nosnost police min. 100 kg	1	1500 x 500 x 1800												
4	Regál nerez -3 police, nosnost police min. 100 kg	2	1000 x 400 x 1800												
5	Košový vozík na pečivo	2	600 x 400 x 1200												
	Plastový vozík je určen na převoz plastových přepravek o půdorysném rozměru 600x400 mm - přepravy na pečivo. Přepravní vozík je osazen pojezdovými otočnými kolečky o průměru 100 mm s gumovým nešpinícím běhounem. Vozík je zhotoven z materiálu ABS, kvalitní robustní vyztužený rám, ATEST pro styk s potravinami. Vlastnosti: vnitřní ložná plocha pro přepravku 600x400 mm; pojezdová kola: průměr 100 mm s gumovým nešpinícím běhounem; nosnost vozíku: 300 kg; výška vozíku: 150 mm, váha vozíku: 3,2 kg														
M.Č. E116h - PŘÍPRAVNA DIET															
1	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	2	747 x 791 x 2064	0,1				0,2							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 706 kWh/rok; příkon 2 A /90W; rozměry (Š × H × V) 750 × 800 × 2000 mm; objem brutto 650 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 60 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškově nastavitelných policíček; zaměnitelné otevírání dveří														
2	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s policí, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	800 x700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 500x500		
3	Chlazený stůl zásuvkový 3 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na tři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejpřísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdiálních držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1590 x 700 x 900	0,5				0,5							
4	Nerezový pracovní stůl skříňkový s policí	1	2100 x 700 x 900												
5	Multifunkční tepelný přístroj 2 x 17l vč. podstavce Stávající	0	1100 x 938 x 930				21		DN 20			DN 40	STÁVAJÍCÍ		

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	Dvě na sobě nezávisle pracující pánve, 2x25 litrů užitého objemu, 2x19 dm² plochy na pečení, Ruční režim: Vaření: 30 °C - teplota varu, Pečení: 30 °C - 250 °C, Fritování: 30 °C - 180 °C; Topný systém tvořený keramickými topnými destičkami; Programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků; Snímač vnitřní teploty pokrmu s šesti místy měření; Magnetický držák snímače vnitřní teploty pokrmu; Automatická korekce chyb v případě chybných vpichů; Automatické napouštění vody s přesností na litry; Vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v pánve; Pohyb pánve elektricky poháněným válcem, který se ovládá na displeji; Rychleji reagující výsoce výkonné dno pánve odolné proti poškrábání; Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a funkcí rozprašování a vodního paprsku; Integrovaná příslušná místní zásuvka; Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty; Nastavitelná zobrazení jazyka; Digitální časový spínač 0–24 hodin s trvalým nastavením; Volitelná možnost tlakového vaření; > Barevný TFT displej 10,1" a kapacitní dotyková obrazovka, Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
6	Mrazicí stůl dvířkový 2 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výtuhami, s podhybem pod uhlím 45 stupňů). Spodní část tvoří uzavřený prostor s křídlovými dvířky. Vnitřní stěny jsou opatřeny vsuny pro uložení GN. Součástí dodávky jsou 4 ks drátěných roštů GN 1/1. Teplotní rozsah -16÷-18 °C. Světla výška pod polici je 150 mm. Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, svaření a následně vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nej přísnějším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu.	1	1140 x 700 x 900	0,5				0,5							
7	Sestava 2 el. konvektomatů 10-11 x GN1/1 a 6-7 x GN 1/1, podstavec pod konvektomaty, propojovací materiál, nerez límec stroje	1	x 821 ±10% x 1978 ±10%					18,6 + 10,9	27+32		2 x DN 20	DN 50	rozvod SVZ zajistí ZTI		
	Sestava 2 el. konvektomatů 10 x GN1/1 a 6 x GN 1/1 vč. podstavce: Celkové rozměry: 933 x 821 x 1978 (Š × H × V,)±10% mm; Celkový příkon: 27+32 kW; Vaření: Horký vzduch 30–300 °C; Kombinovaný režim 30–300 °C; Vaření v páře 30–130 °C; Bio vaření 30–98 °C; Zásuvy orientované napříč pro bezpečnější a pohodlnější práci s gastronomií; Vaření/pečení přes noc; možnost nastavit různý čas pro každý zásuv; automatická regulace vlhkosti; Režim regenerace/banketingu pro podávání více pokrmů v kratším čase; program pro vaření pro přípravu velkých kusů potravin; Nízkoteplotní vaření pro nižší ztráty hmotnosti a lepší chuť; Automatický přechod do režimu pro udržování po skončení vaření; Automatický přehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu; Speciální programy pro moderní gastronomii: Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení; Ovládání: dotykovým displejem pro snadné a intuitivní ovládání; Přizpůsobitelné menu; Dotykový panel – s rychlou odezvou programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření, bez mechanických prvků; minimálně šestibodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro přesnou kontrolu teploty uprostřed pokrmu; Možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření; Možnost pracovat s displejem v průběhu vaření; Možnost naplánovat odložený start; Konektivita: USB rozhraní pro přehrávání dat z a do konvektomatu; Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč; Software pro prohlížení dat HACCP; Provozní záznamy: HACCP záznamy pro analýzu kritických bodů vaření; Kompletní záznamy provozních událostí, Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875 ; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
7a	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzavěrku. Skládá z výjimečného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzavěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	300 x 400 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
8	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s polici, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky,	1	600 x700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 500x500		
9	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
10	Neutrální stůl ve varném bloku umístěný na nerezovém soklu se 2 zásuvkami s hygienickým provedením rohů H3, celonerezové provedení, pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku. Spodní podestavba s prostorem pro uložení min. 5 GN 1/1 a min. 5 GN 2/1; integrované GN lišty; bezespárové provedení spodního prostoru pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3; Délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrem varného bloku. Z čela je instalována el. zásuvka.	1	1500 ± × 800+950 × 850+900												
11	El. pánev nesklonná umístěná na nerezovém soklu s elektronickou regulací, objem 80+100l	2	1000+1200 x 800+950 x 850+900					13+15	26+30	DN 15	DN 15	DN 15			
	výška okraje pánve 800+900 mm; Stupeň krytí: IPX5; Varná plocha min. 700×500 mm; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; dno pánve z ušlechtilé oceli (nerezová ocel AISI 316) svařeno se všemi stěnami pánve z nerezové oceli (AISI 304) s nepřilnavým povrchem; Dno pánve odolné vůči deformacím při náhlých změnách teploty; Dno uvnitř pánve se zaoblenými rohy pro snadné čištění; Vypouštěcí ventil pro vyprázdnění pánve bez naklonění spotřebiče; Víko z nerezové oceli (AISI 304); Elektronické napouštění vody; Všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; Všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); Hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezespárový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; Všechny funkce kontrolovány a řízeny z panelu s digitálním displejem pomocí klávesnice; Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN1887; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP.														
12	STÁVAJÍCÍ ZAŘÍZENÍ	0	570 x 1070 x 1380			3							STÁVAJÍCÍ		
	Kotlík 30 l vč. redukce														
13	El. indukční sporák umístěný na nerezovém soklu	1	900+1000 × 800+950 × 850+900					18+20	18+20						

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	El. indukční sporák; vnější rozměry Š × H × V: 900×1000 × 800×950 × 850×900 mm; el. příkon: 18×20 kW, napětí: 400 V 3N ~ 50 Hz; 4 varné zóny se čtvercovými topnými cívkami se senzorem ochrany pro každou varnou zónu proti přehřátí; celková varná plocha min. 650×600 mm; elektronické rozpoznávání velikosti hrnců; možnost vaření s více hrnci v jedné zóně; obložení z nerezové oceli (AISI 304) pro snadné čištění všech povrchů; hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku; pracovní deska spotřebiče z nerezové oceli (AISI 304) tloušťky min. 1,2 mm se zaoblenými hranami; všechny technologické části přístroje umístěny v přední straně pro snadný přístup a servis; všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304); ergonomický ovládací panel s dobře viditelnými a snadno použitelnými ovládacími prvky; připojení k optimalizaci systému spotřeby energie. Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP. Spodní podestavba s prostorem pro uložení min. 5 GN 1/1; integrované GN lišty; bezesparé provedení spodního prostoru pro GN, zaoblené rohy - hygienické provedení verze H3. Rozhraní pro připojení k optimalizaci systému spotřeby energie dle DIN18875; Rozhraní pro připojení k externímu PC se softwarem HACCP														
14	Neutrální stůl ve varném bloku umístěný na nerezovém soklu s napouštěcí stojánkovou pákovou baterií výška ramene 350 mm; celonerezové provedení - plášť z nerezové oceli (AISI 304) a všechny vnější šrouby z nerezové oceli (AISI 304), pracovní deska z mat.min. tl. 1,5 mm, přední radius odpovídající návazné technologii, hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku, délka bude uzpůsobena maximálním možným rozměrům varného bloku	1	200 ± × 800×950 × 850×900							DN 15	DN 15				
15	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápchovou uzávěrku. Skládá z vyjímateľného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápchové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímateľný rošt je dělený na tři stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2‰ do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1800 x 500 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
16	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	2	1500 x 350 x 600												
17	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	1	1100 x 300 x 450												
18	Nerezová nástěnná skříňka uzavřená posuvnými dvířky	1	1500 x 300 x 450												
19	Manipulační vozík policový	10	785 x 651 x 900												
	Nosnost 100 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 125mm, uložení kola kluzné ložisko, 3 poolice														
20	El. stolní hnětač/ mixer /šlehač, nerez kotlík 5 l, šlehač metla s 2,5 mm nerez háky, mísičí plochá metla nerez, hnětačí hák nerez, ochranný plastový kryt s nálevkou, nerezová ochranná mřížka, vřkloná hlava, rychlost 78 - 422 ot./min.	1	240 x 537 x 550	0,3				0,3							
21	Stolní váha digitální 15 kg	1	330 x 346 x 107	0,1				0,1							
	Váživosti 15/30kg, dílek 5/10g; rozměr nerezové vážní plochy min. 300 x 200mm; certifikace - ES ověření; LCD displej, napájení: AC adaptér DC 12V/1Ah nebo 12V/800mA; alternativní napájení: vestavěný dobijací akumulátor, komunikace: sériové rozhraní RS-232, funkce: tárování, nulování, počítání kusů, procentuální navažování, kontrolní vážení, kontrolní počítání kusů (HI/OK/LO), sumarizace navážek														
22	El. robot - krouhač/ kutr, stolní kmbinovaný, nádoba 5 - 10 l	1	380 x 365 x 595			0,9		0,9							
	Výkon: min 110 kg/hod; Výkonný indukční asynchronní motor; Magnetický bezpečnostní systém; Automatický restart; 2 regulace rychlosti; Kombinovaný robot umožňuje na stejný blok motoru nasadit buď krouhač nástavec nebo nádobu kutru; Nerezová odnímatelná nádoba s držadly a víkem 1× plnicí otvor o ploše min. 100 cm2, objem násypky min. 2 l; 1× trubicový otvor o průměru min. 50 mm; Počet ot./min.- 700/1500, základní vybavení + disky - min 8 typů														
23	El. nářezový stroj, průměr nože min. 260 mm, uložení posuvného stolu vertikální, řemíčkový pohon, regulace tloušťky plátku 0 – 13 mm, ventilovaný motor, nerezový nůž s rovným ostřím, zařízení na broušení stroje	1	535 x 570 x 425	0,1				0,1							
24	Chlazený stůl zásuvkový 2 sekce, bez agregátu, nerez sokl, napojeno na chladicí jednotku ve strojovně 1.PP. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami. Pracovní deska (tl. min. 1,5 mm s nerez výztuhami, s podhybem pod úhlem 45 stupňů). Spodní část je rozdělena na čtyři zásuvkové bloky, každý se dvěma zásuvkami v rozdělení zásuvek 1/2 : 1/2. Teplotní rozsah 0 °C / +10 °C, Pracovní deska z mat. tl. 1,5 mm, tl. desky 50 mm, Svaření a následné vybroušení svislých rohů desky o tloušťkách 50 mm a dle přání i jiného rozměru, je provedeno s napojením na uvedenou hodnotu brusu. Deska tvoří s podnožím kompaktní celek vyhovující nejvyšším hygienickým předpisům. Ovládací prvky na předním panelu. Zásuvky jsou ohýbané z jednoho kusu s rádiusy, uloženy na nerezových teleskopických trojdielných držácích pro možnost plného vysunutí zásuvek a pro možnost event. vložení GN 1/1. Nosnost zásuvky min 50 kg	1	1140 x 700 x 900	0,5				0,5							
M.Č. E1161 - ÚKLID															
1	Výlevka nerez	0							DN 15	DN 15		DN 70	dodávka stavba - část A		
2	Nerezová nástěnná police dvouetážová, nerez, nosnost min. 100 kg	1	1100 x 300 x 450												
M.Č. E117 - UMYVÁRNA TABLETŮ A STOLNÍHO NÁDOBI															
1	Mýcí centrum, specifikace viz. Příloha č.1	1													
5	Dopravník podnosů se špinavým nádobím s kulatými řemeny pro podnosy typu EN ze zaměstnanecké jídelny k pásové myčce - dopravník je složen z horizontální odkládací části o délce 3000 mm, horizontální části o délce 14500mm se dvěma zatáčkami 45°, dále pak z části zakládající automaticky podnosy do myčky, sestava tvoří jeden komplet. Celonerezové provedení konstrukce. Kapacita min. 10 podnosů GN/EN / min, rychlost pásu nastavitelná až na 15 m/min. Součástí dodávky je elektrická rozvodná skříň vyrobená z CNS s ovládacím terminálem s možností individuálního programování celého dopravníku.	1													

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V zás	pp	příkon 400V zás	pp	Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
6	Rozvaděč pro dopravník podnosů	1	1200 x 325 x 1890		1		13	13					součást poz. 5		
7	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z výjimatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Výjimatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1300 x 300 x 200									DN 100	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
8	Nerezový mycí stůl s dřezem, s prolisem, s volným spodním prostorem pro myčku, vč. směšovací baterie páková s tlakovou sprchou a sifonu, zvýšený zadní lem	1	1250 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 450 x 450 x 220		
9	El. mycí stroj pod pracovní plochu, Myčka musí být celonerezové konstrukce s lisovaným mycím tankem v hygienickém provedení,přední víko myčky dvouploštové, izolované Elektronické ovládání s možností zobrazení aktuálního stavu myčky (teplot), plně v češtině, ktuální zobrazování fáze programu, vestavěné dávkovače chemických prostředků, odpadní čerpadlo, oplachové čerpadlo Možnost mytí košů 500 x 500 mm a 500 x 530 mm Možnost mytí dvou košů současně Mycí čerpadlo min. 0,5 kW; Mycí ramena nerezová, min 8 mycích programů (teor. kapacita min. 45 košů/hod.při mytí 1 koše na cyklus) Hygienický, samočistící program pro mytí mycí komory Max. spotřeba vody 1,0 litru/cyklus Vstupní výška min. 425 mm	1	600 x 600 x 830				6,2	6,2			DN 20	DN 50			
10	Otevřený nerezový navíjecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	2							DN 15	DN 15					
11	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
12	Policový vozík s kazetami na stolní nádoby	3	865 x 460 x 880												
	Nosnost 100 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 100 mm, uložení kola kluzné ložisko														
13	Regálový vozík se vsuny pro podnosy s použitým stolním nádobím, celonerezové provedení s vodítky pro podnosy, čtyři polyuretanová kolečka z toho 2 bržděná	6	580 x 485 x 1650												
14	Podlahový nerez rošt. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Výjimatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	2500 x 400 x 200									do guly	Dodávka GASTRO Instalace STAVBA		
	transportní zásobníky na talíře a misky:														
1	Vozík pro uložení talířů pro rozvoz studených jídel - perforovaný, dvoutubusový, zvýšené víko (200 mm)	10	cca 960 x 510 x 900 mm (+/-5%)												
	slouží k uložení talířů a jejich předchlazení v chladicím boxu, pružinový zvedací mechanismus, regulace průměru sloupce pro talíře v rozsahu 190 - 260 mm, stabilní ukotvení vodícího mechanismu, tříbodová, celonerezová konstrukce, užitná výška štosování min. 650 mm. Kapacita min. 140 standardních talířů. 4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou, nešpinící korozivzdorné Ø 125 mm														
2	Vozík pro uložení talířů pro rozvoz teplých jídel - ohřevný s nucenou cirkulací vzduchu	10	cca 960 x 510 x	2				20,0							
	průměr šachty na nádob nastavitelný v rozsahu Ø 190 - 260 mm, 2 sloupce, 3 nerez přestavitelné tyče se stabilním uchycením pro vedení nádobí, výška sloupce 580 mm - 610 mm, max. 130 talířů standardního typu, garantovaný předehřev na 100 °C, tepelná izolace min tloušťka 40 mm, celooobvodová, vč horní desky. Plynulá regulace teploty 20 – 130 °C, 4 otočná kolečka, z toho 2 bržděná, nosnost cca 140 kg (+/-5%), hmotnost cca 57 kg (+/-5%), 2 průhledné kryty 19-26, nízké. Zařízení vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli. Robustní, bezrámová konstrukce v samonosném provedení. Dvě ergonomické rukojeti s integrovaným nárazníkem jako ochranou proti poranění rukou a před poškozením zařízení. Ochrana proti nárazu ve směru jízdy je zajištěna spodními nárazníkovými rohy. Rukojeti a nárazníkové rohy jsou z vysoce kvalitního, nárazuvzdorného plastu. Korozivzdorná a bezúdržbová plastová kolečka dle DIN 18867-8. Tělo kolečka vyrobené z tepelně odolného plastu, pneumatiky z termoplastického kaučuku. 4 otočná kolečka o průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kolečka v případě potřeby snadno vyměnitelná. Nosnost na kolečko 100 kg. Vypínač (on / off) s integrovanou funkcí "zařízení připraveno", aktuální stav přístroje snadno viditelný i z větší dálky. Napojení na přívod el. energie v přední části flexibilním pružným spirálovitým kabelem s pravouhlou zástrčkou. Kabel lze natáhnout až na1,80 m, zapojení do zásuvky. Přístroj ze všech stran izolovaný speciální vysoce kvalitní izolací. Izolační materiál nehořlavý, chemicky neutrální, nenásákvý a naprosto zdravotně nezávadný. Vnitřek všech vyhřívaných vozíků je z energetických důvodů ze všech stran obložený vysoce kvalitním leštěným plechem. Topení a elektrické komponenty jsou snadno dostupné a servisovatelné. Všechny uzavřené části přístroje lze rychle a důkladně čistit shora podávacími šachtami. Určeno pro talíře o Ø ca 210 mm .														
3	Vozík pro uložení misek pro rozvoz studených jídel - perforovaný, platforma 600 x 600 mm s vodícími trny	4													
	slouží k uložení misek a jejich předchlazení v chladicím boxu, pružinový zvedací mechanismus, možnost uložení dílů o velikosti 140 - 300 mm, stabilní ukotvení vodícího mechanismu, celonerezová konstrukce, užitná výška štosování min. 550 mm. Kapacita ca 300 misek. 4 otočná kolečka z toho 2 s brzdou, nešpinící korozivzdorné Ø 125 mm														
4	Vozík pro uložení misek pro rozvoz teplých jídel - ohřevný s nucenou cirkulací vzduchu, platforma 600 x 600 mm s vodícími trny	4		2				8							
	Zařízení vyrobené z vysoce kvalitní nerezové oceli. Robustní, bezrámová konstrukce v samonosném provedení. Dvě ergonomické rukojeti s integrovaným nárazníkem. Ochrana proti nárazu ve směru jízdy spodními nárazníkovými rohy. Rukojeti a nárazníkové rohy jsou z kvalitního, nárazuvzdorného plastu. Korozivzdorná a bezúdržbová plastová kolečka dle DIN 18867-8. Tělo kolečka vyrobené z tepelně odolného plastu, pneumatiky z termoplastického kaučuku. 4 otočná kolečka o průměru 125 mm, z toho 2 s brzdou. Kolečka v případě potřeby snadno vyměnitelná. Nosnost na kolečko 100 kg. Vypínač (on / off) s integrovanou funkcí "zařízení připraveno", aktuální stav přístroje snadno viditelný i z větší dálky. Napojení na přívod el. energie v přední části flexibilním pružným spirálovitým kabelem s pravouhlou zástrčkou. Kabel lze natáhnout až na 1,80 m, zapojení do zásuvky. Přístroj ze všech stran izolovaný vysoce kvalitní izolací. Izolační materiál nehořlavý, chemicky neutrální, nenásákvý a naprosto zdravotně nezávadný. Vnitřek všech vyhřívaných vozíků je z energetických důvodů ze všech stran obložený vysoce kvalitním leštěným plechem. Topení a elektrické komponenty jsou snadno dostupné a servisovatelné. Všechny uzavřené přístroje lze rychle a důkladně čistit shora podávacími šachtami.														
VRN															

poz.	Popis	Ks /	Rozměry (mm)	příkon 230V		příkon 400V		Příkon celkový	Voda studen	Voda teplá	Voda studená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč
				zás	pp	zás	pp								
	Koordinace dodavatelem stavby	1												5 000	
	Celkem bez DPH														

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	příkon zás	příkon pp	příkon zás	příkon pp	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč bez
Varna															
Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat - systém sledování kritických bodů.															
Uchazeč v nabídce předloží:															
Tolerance:															
Pokud není uvedeno, veškerý nábytek je nerezový. Obecné požadavky na materiál a zpracování nerezového nábytku:															
Desky pracovní stolové vč. chladicích stolů															
Desky pracovní dřezové															
Zasuvky nábytku															
Nerezové stoly															
Regály															
Nástěnné nerezové police															
Nástěnné skřínky															
Vozíky															
Výdejové stoly - linky															
Chlazené vany															
Podlahové vpusti															
Veškeré kovové zařízení musí být ochranné pospojováno (pracovní stoly, police, podlahové vpusti apod.).															
Před zahájením výroby nábytku a objednání zařízení předloží vítězný uchazeč výrobní dokumentaci s ohledem na skutečné rozměry na stavbě a nechá si ji schválit.															
Všechna technologická zařízení (chladicí, ohřevné a mycí) musí umožňovat připojení a stahování dat - systém sledování kritických bodů a připojení k optimalizaci systému spotřeby energie.															
Chladicí a mrazicí boxy															
1. PODZEMNÍ PODLAŽÍ															
E006 - CHODBA															
1	Manipulační policový vozík	2	750 x 600 x 800												
	Nosnost 100 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks z kratší strany, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 100 -135 mm, uložení kola kluzné ložisko														
2	Přímová váha můstková, zapuštěná, rozsah vážení do 300 kg	1	800 x 1000 x 135												
	Materiál vážicí plochy: lakovaná ocel, Napájení: 230V, Cejchuschopná váha, Rozsah vážení: 300 kg, Přesnost: 100 g, Minimální zatížení: 2000 g, Vážicí jednotka: Kg, Krytí min. IP65, Funkce: vážení, tárování, sumace hmotnosti, Datové rozhraní RS232, Velký podsvícený LCD displej s číslícemí 16 mm, umístění indikátoru na stěně.														
3	Paletový vozík, el. nízkozdvíhový	1	1610 x 560 x 1320												
	Nosnost min. 1500 kg, gelová baterie s ochranou proti vibracím, integrovaná nabíječka, rozsah zdvihu min. 80 – 195 mm, délka vidlic min. 1150 mm, šířka vidlic 150 mm, nosná šířka min. 560 mm, rychlost jezdů min. 4 km/h, stoupavost - s břemenem min. 5 %, stoupavost - bez břemene min. 16 %, poloměr otáčení min. 1400 mm, tloušťka ližin vidlic 50 mm, baterie 2 x 12 V / 65 Ah, nabíječ přístroj 24 V / 8 A, materiál jezdových kol polyuretan, provedení jezdových kol tandemové, jezdový motor min. 0,65 kW, zvedací motor min. 0,8 kW														
4	Plošinový vozík	20	900 x 600 x 900												
	Nosnost min. 500 kg, Materiál ušlechtilá ocel, Počet manipulačních rukojetí 2 ks, čela z 2 stran, Vybavení koly, 2 otočná kola opatřená brzdou, Provedení kola polyuretan, Průměr kola 125 mm, Uložení kola kluzné ložisko														
5	Otevřený nerezový navijecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	2							DN 15	DN 15					
6	Nerezová policová skříň větratelná	6	800 x 400 x 1800												
	Nerezová skříň s křídlovými dvířky. Celonerezové provedení. Nosná konstrukce z jeklu 40x40 mm, police tl. 40 mm vyztužené podélnými výztuhami z nerez . Zadní a boční zakrytování, 2x křídlové dvířko. Světlost spodní police 105 mm. Světlost mezi patry 373 mm při výšce 1800 mm. Světlost polic je možné upravit dle požadavku zákazníka. Police musí být stavitelné. Nosnost police 100 kg														
E007 - VELKÝ UKLID															
1	Uklidový stroj vč. baterie a nabíječky	1	1440 x 750 x 1070	1,9				1,9							
	Min. plošný výkon stroje: 3000 m², Praktický plošný výkon: min. 1500 m², Šířka pracovního kartáče: min. 705 mm, Šířka kartáče: min. 355 mm, Pracovní šířka sání: min. 1030 mm, Trakční motor: 250 W, Přítlak kartáče na podlahu: min. 20,4/34 g/cm² (30/50 kg), Počet otáček kartáčů: min. 180 rpm, Objem nádrže na čistou vodu: min. 75 l, Objem nádrže na použitou vodu: min. 75 l, Hladina hluku: max 65 dB, Napětí baterií: 24 V (baterie součástí dodávky), Provozní doba (s baterií 24V / 115 & 170 Ah): 4 h, Hmotnost bez baterie: cca 125 -150kg,														
2	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	1	1000 x 500 x 1800												
3	Otevřený nerezový navijecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	1							DN 15	DN 15					
4	Výlevka nerez	1							DN 15	DN 15		DN 70	viz. díl ZTI		
5	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	příkon zás	pp	příkon zás	pp	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč	Rozpočítaná celková cena v Kč bez
6	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1700 x 600 x 200									DN 100			
E012 - DENNÍ CHLAZENÝ SKLAD															
1	Chladírna (DENNÍ SKLAD) - chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěná ve strojovně chlazení 1.PP regálový systém po jedné stěně, 4 police, nosnost polic 100kg, rozebiratelný omyvatelný	1	2500 x 6400 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
1a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg,	2	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
2	Manipulační policový vozík	6	750 x 600x 800												
	Nosnost min. 500 kg, materiál ušlechtilá ocel, počet manipulačních rukojetí 2 ks, čela z 2 stran, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 125 mm, uložení kola kluzné ložisko														
E014b - HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY															
1	Umývadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
2	Škrabka brambor a zeleniny elektrická, mechanická, náplň min. 20 kg (produkce min. 300 kg /hod), nerezové provedení, napojení na vodu, IPX 6	2	490 x 900				0,6	1,2	DN 15			gula	betonový sokl (v = 150 mm) a gula je dodávka stavby		
3	Lapač slupek a škrubu	2													
4	Betonový sokl s vybráním pro gulu (2 x 700 x 550), gula s vysocekapacitním sběrným košem, čistitelná, rozebiratelná, protizápachová klapka	1	3000 x 800 x 150										dodávka ZTI a stavby		
5	Vanový vozík na brambory a zeleninu. Celonerezové provedení, čtyři polyuretanová kolečka 125 mm, z toho 2 bržděná	8	735 x 610 x 900												
6	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	1	750 x 800 x 2000	0,4				0,4							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 700 - 800kWh/rok; příkon 2 A /90W; rozměry (Š x H x V) 750 x 800 x 2000 mm; objem brutto 650 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 60 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškové stavitelných polic; zaměnitelné otevírání dveří														
7	Nerezový pracovní stůl s dřezem, s roštem, vč. směšovací baterie a sifonu, uzavřený křídlovými dvířky	1	1000 x 700 x 900						DN 15	DN 15		DN 50	dřez : 500 x 500		
8	Nerezový pracovní stůl s polici	1	900 x 700 x 900												
9	Podlahový nerez žlab s roštem. Celonerezové provedení dle ČSN 17240,17241, DIN W.Nr.1.4301, ASTM 304 s atesty pro použití ke styku s potravinami, S protiskluzovou úpravou. Podlahová vpusť má protizápachovou uzávěrku. Skládá z vyjímatelného roštu, horního dílu (vany), příruby pro uchycení izolace do podlahy, zápachové uzávěrky a spodního dílu se svislým odtokem DN 100. Vyjímatelný rošt je dělený na dva stejné díly. Spodní díl tvoří nerezová vana z plechu 1,2 mm, o minimálním spádu 2% do odtoku. Pro vyrovnání horního dílu s dlažbou jsou v úchytech stavěcí šrouby. Součástí vany jsou také úchyty určené k zabetonování. Protiskluzový rošt o výšce 25 mm a velikosti ok 25 x 25 mm je proveden z páskové oceli o tloušťce 2 mm.	1	1600 x 500 x 200									DN 100			
10	Regálový vozík se vsuny pro 18 x GN 1/1, celonerezové provedení s bočnicemi se vsuny pro GN, čtyři polyuretanová kolečka 125 mm z toho 2 bržděná	2	648 x 389 x 1641												
11	Nerezová nástěnná police dvouetážová	1	2000 x 300 x 450												
12	Otevířený nerezový navijecí buben na vodu (200 bar) s 20 m hadicí a pevným držákem, syntetická pryžová hadice, nerezový otočný kloub, možnost uchycení bubnu na zeď, napojení na automatický směšovač chemie	1							DN 15	DN 15					

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	přikon zás	pp	přikon zás	pp	Přikon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč	Rozpočítaná celková cena v Kč bez
13	Chladícíma (ZELENINA) - chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP	1	2400 x 4350 x 2275	1,5				1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
13a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	4	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
14	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	1	1500 x 400 x 1800												
15	Chladícíma (ZELENINA) - chladicí stavebnicový box bez podlahy, PRŮCHOZI, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP	1	2700 x 3700 x 2275	1,5				1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
15a	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	4	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
16	Myčka / odstředivka zeleniny, Kapacita bubnu min. 90 l, kapacita mytí na cyklus listová zelenina min. 4 kg a těžká zelenina, ovoce min. 15 kg	1	1000 x 600 x 910			1		1,0	DN 20			DN 50			
	Konstrukce: Mycí buben z leštěné oceli AISI 304 s otvory ve stěnách a dně; Víko zavěšené na zadní straně spotřebiče, které lze také použít jako pracovní plochu; Mycí otvor z nerezové oceli 18/10, který lze vyjmout ručně; El. mycí čerpadlo s odvětrávaným motorem s pojistkou proti přetížení; odstředivka s průhledným plastovým víkem a odnímatelným plastovým košem; Samobrzdný motor zastaví koš při otevření víka; Zařízení pro nastavení rychlosti praní programovatelné tak, aby vyhovovalo jemnosti produktu; Ovládací panel s tlačítkem start/stop mytí, start/stop, knoflík regulátoru mytí a knoflík regulátoru vypouštění Doba mytí: max 5 minut, kapacita sušení: cca 1 kg cca 1 minutu														
E015 - SKLAD AROMATICKÝCH POTRAVIN															
1	Skladový regál, materiál polypropylen-hliník, modulární systém, nosnost police min. 100 kg	10	1000 x 500 x 1800												
E016 - SKLAD KONZERV A KOMPOTŮ															
1	Regál se zvýšenou únosností 250kg/ polici - 4 police, materiál polypropylen-hliník, modulární systém	10	1000 x 500 x 1800												
E017 - STROJOVNÁ CHLAZENÍ															
1	Vnitřní sdružená jednotka o chladicím výkonu 29kW a 6,6kW mrazicí. Výkon je řízen frekvenčním měničem. Na jednotce je umístěn vodní kondenzátor a sestava solenoidů, díky které lze přepínat kondenzaci mezi vzduchovým a vodním kondenzátorem. V režimu vodní kondenzace bude v případě zvýšení vstupní teploty vody nad povolenou mez přepnuto automaticky na vzduchovou kondenzaci. Mezní teploty vody bude nutno nastavit při instalaci jednotky. Bazénová voda musí být od kondenzační vody oddělena další výměníkem, jehož dodávku včetně čerpadla si zajišťuje zákazník. Vzduchový kondenzátor je externí, v provedení s EC ventilátory.	1	2500 x 800 x 1600			21		21,0	DN 15			gula	havarijní větrání patnáctinásobná výměna, množství chladiva je 50-60 kg		
2	Externí kondenzátor, kondenzační výkon 62kW •Nízký objem chladiva 9,2L •3x 630mm úsporné EC ventilátory •Hlučnost v 10m 49dB(A) •Přikon 940W •Hmotnost 210kg	1	4038 x 1100 x 1270		1			1,0					kondenzátor umístit vně objektu (koordinace s projektantem stavby)		
	kompletní propojení kondenzátoru se združenou jednotkou (m)	20													
	chladivo R 407H (kg)	60													
	montáž kompletních rozvodů chladu k nábytku a boxům	1													
	E103.18 Výparník s duálním výtlukem														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E103.19 Mrazírna ryb														

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	příkon		příkon		Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč bez
				zás	pp	zás	pp								
	výparník, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E103.20 Chladícíma poltovarů														
	výparník, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E103.21 Chladícíma masa														
	výparník, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E103.22 Mrazícíma masa														
	výparník, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E114.6 Chladícíma studené kuchyně														
	výparník, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E114.18 Výparník s duálním výfukem		výparn výparník chb												
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E115.6 Chladícíma zchlazené stravy														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E012.1 Chladícíma denní sklad														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E014b.13 Chladícíma zeleniny														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E014b.15 Chladícíma zeleniny														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E027.1 Chladícíma studené kuchyně														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E027b.1 Chladícíma mléčných výrobků														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E027c.1 Chladícíma uzenin														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E027d Mrazícíma														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	E027e Mrazícíma														
	výparník, filtr, ventily	1													
	rozvaděč	1													
	Chladicí / mrazicí stoly, chladicí / mrazicí vitríny														
	připojení chladících a mrazících zařízení. Termostatické a uzavírací ventily	34													
	Regulator, ventil, filtr	34													
	cu rozvod včetně dopojení nábytku a propojení ke kondenzátorům obě potrubí (tam i zpět) budou izc	620													
	elektro materiál + propojení	1													
	E018 - SUCHÝ SKLAD														
1	Regál se zvýšenou únosností 250kg/ police - 4 police, materiál polypropylen-hliník, modulární systém	15	1000 x 500 x 1800												
2	Dřevěná europaleta	8	1200 x 800 x 150												
	E019b - CENTRÁLNÍ ZMĚKČOVAČ VODY														
1	Změkčovač vody DUPLEXNÍ - dvojíty, pro nepřetržitý provoz. Maximální průtok 12m3/hod nebo 24m3/hod. Množství náplně 2x 300l.	1	2150x610 (2x)	1				1	DN 20			DN 50			
	Plně automatické, objemové a časové řízení, změkčovací zařízení; určený pro stálý provoz, bez přestávek na regeneraci; možnost provozu sériově i paralelně Rozměry (výška x průměr) : 2150mm x 610mm (x2) Rozměry solné nádoby (výška x průměr) : 1180mm x 735mm Objem solné nádoby: 340 litrů Rozměr tanku úpravny vody: 24x69" Objem náplně : 2 x 300 litrů Provozní tlak vody : 0,35 - 0,8 MPa Maximální průtok : 12 000 l/h / paralelně 24 000 l/h Nominální průtok : 7500 l/h / paralelně 15 000 l/h														
2	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	2	1200 x 500 x 1800												
3	gula	1										DN 70	dodávka ZTI		
4	neobsazeno														
5	Plastová europaleta sběrná pro skladování chemie	4	1200 x 800 x 150												

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	přikon zás	pp	přikon zás	pp	Přikon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč bez
E020 - SKLAD CHEMIE															
1	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	2	1000 x 500 x 1800												
2	Plastová europaleta sběrná	6	1200 x 800 x 150												
E023 - SKLAD INVENTÁRE															
1	Regál se zvýšenou únosností 250kg/ polici - 4 police, materiál polypropylen-hliník, modulární systém	12	1000 x 500 x 1800												
2	Polícový vozík	6	950 x 700 x 900												
	Nosnost 100 kg, Materiál ušlechtlíá ocel, Počet manipulačních rukojeti 2 ks, Vybavení koly 4 otočná kola, z toho 2 s brzdou, Provedení kola polyuretan, Průměr kola 100 mm, Uložení kola kluzné ložisko														
E024 - SKLAD OBALŮ															
1	Regál se zvýšenou únosností 250kg/ polici - 4 police, materiál polypropylen-hliník, modulární systém	10	1000 x 500 x 1800												
2	Dřevěná europaleta	2	1200 x 800 x 150												
E025 - SKLAD NÁPOJŮ															
1	Regál se zvýšenou únosností 250kg/ polici - 4 police, materiál polypropylen-hliník, modulární systém	4	1000 x 500 x 1800												
2	Dřevěná europaleta	3	1200 x 800 x 150												
E026 - MEZISKLADY															
1	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	2	747 x 791 x 2064	0,5				1,0							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 700-800 kWh/rok; přikon 2 A /90W; rozměry (Š × H × V) 750 × 800 × 2000 mm; objem brutto min. 650 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 60 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškově stavitelných policek; zaměnitelné otevírání dveří														
2	Regál nerez - 4 police, nosnost police 100 kg	2	1000 x 500 x 1800												
3	Manipulační vozík s polici	1	800 x 600 x 900												
	Nosnostmin. 100 kg, materiál ušlechtlíá ocel, počet manipulačních rukojeti 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola min. 100 mm, uložení kola kluzné ložisko														
4	Gula	1										DN 70	viz. díl ZTI		
5	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
E027 - CHLADÍRNA STUDENÉ KUCHYNĚ															
	Chladicí stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojvné chlazení 1,PP	1	1900 x 4400 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm														
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	7	1000 x 400 x 1800												
	dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.														
E027a - MEZISKLADY															
1	Chladicí skříň GN 2/1 nerez +1 °C / +15 °C - 600 - 700 l	1	747 x 791 x 2064	0,1				0,1							
	Chladicí nerezová skříň s ventilátorem pro GN 2/1 na rošt; spotřeba 706 kWh/rok; přikon 2 A /90W; rozměry (Š × H × V) 747 × 791 × 2064 mm; objem brutto 664 l; dynamické chlazení; teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah +1°C až +15°C; zámek; digitální ukazatel teploty; hlučnost: max 57 dB; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladicí části; kontrolka poruchy; 6 výškově stavitelných policek; zaměnitelné otevírání dveří														
2	Regál nerez - 4 police,nosnost police min. 100 kg	2	1000 x 500 x 1800												
3	Manipulační vozík s polici	1	800 x 600 x 900												
	Nosnost 100 kg, materiál ušlechtlíá ocel, počet manipulačních rukojeti 2 ks, vybavení koly 4 otočná kola z toho 2 s brzdou, provedení kola polyuretan, průměr kola 100 mm, uložení kola kluzné ložisko														
4	Gula	1										DN 70	viz. díl ZTI		

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	příkon zás	pp	příkon zás	pp	Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočítaná cena za ks v Kč	Rozpočítaná celková cena v Kč bez
5	Umyvadlo nerez s pákovou směšovací baterií, zásobník na papírové ručníky, zásobník na mýdlo, odpadkový koš	1	470 x 370 x 225						DN 15	DN 15		DN 50			
6	Mrazicí skříň nerez -14 °C / -28 °C - 550 - 600 l	1	747 x 791 x 2064	0,4				0,4							
	Mrazicí nerezová skříň s ventilátorem; spotřeba 1300 - 1500 kWh/rok; příkon 3 A /400W; rozměry (v x š x h) 750 x 800 x 2000 mm; objem brutto min. 550 l; dynamické mrazení; pracovní teplota okolí +10 až +40 °C; teplotní rozsah -14°C až -28°C; chladiho R290; zámek; digitální ukazatel teploty; automatické odmrazování; elektronické ovládání; digitální vnější ukazatel teploty; kontrolka činnosti chladič částí; kontrolka poruchy: optická a zvuková; 5 výškové stavitelných políček; zaměnitelné otevírání dveří														
E027b - CHLADÍRNA MLÉČNÝCH VÝROBKŮ															
	Chladírna (MLÉČNÉ VÝROBKY) -chladič stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP. Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm. Dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.	1	2150 x 3325 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	5	1300 x 400 x 1800												
E027c - CHLADÍRNA UZENIN															
	Chladírna (UZENINY) -chladič stavebnicový box bez podlahy, rozsah teplot ve vychlazeném prostoru v rozmezí +10°C až 0°C. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP. Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 75 mm. Dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.	1	2275 x 3325 x 2275		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	6	1000 x 400 x 1800												
E027d - MRAZÍRNA															
	Mrazírna - mrazicí stavebnicový box s vlastním podlahovým panelem 150 mm, zapuštěným do stavební podlahy. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP. Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 125 mm. Dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.	1	2150 x 4250 x 2450		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	9	1000 x 400 x 1800												
E027e - MRAZÍRNA															

poz.	Popis	Ks / Kpl	Rozměry (mm)	příkon		příkon		Příkon celkový (kW)	Voda studená	Voda teplá	Voda studená změkčená	Odpad	Poznámka	Rozpočtovaná cena za ks v Kč	Rozpočtovaná celková cena v Kč bez
				zás	pp	zás	pp								
	Mrazírna - mrazicí stavebnicový box s vlastním podlahovým panelem 150 mm, zapuštěným do stavební podlahy. Izolovaný box bude kompletně sestaven ze sendvičových panelů a soustavy rohových sloupků a osazen izolačními dveřmi. Plášť panelů je vyroben z plechu, izolační jádro je tvořeno tvrdou polyuretanovou pěnou. Při výrobě musí být zaručeno dokonalé přilnutí pěny k plášti, čímž vznikne samonosný, velmi lehký, konstrukční panel s vynikajícími izolačními vlastnostmi. Speciální zámkový spojovací systém umožňující přesnou a rychlou montáž a zaručující trvalou pevnost a tuhost konstrukce boxu. Spolu s použitými trvale pružnými tmely musí zajišťovat dokonalou parotěsnost a tím prakticky neomezenou životnost izolace. V konstrukci jsou důsledně přerušeny tepelné můstky. KCHJ (centrální) umístěna ve strojovně chlazení 1.PP. Stěny a strop jsou složeny z termoizolačních panelů 125 mm. Dveře opatřeny zámkem, 5 ks klíčů, bezpečnostní otevírání dveří zevnitř i při zamčených zvenku, možnost zapnout osvětlení uvnitř, možnost zevnitř spustit zvukový signál.	1	2275 x 4250 x 2450		1,5			1,5				DN 40	uvedené rozměry jsou vnější		
	Nerezový regál - 4 police, nosnost police min. 100 kg, systémová sestava regálů po obvodu pevných stěn	8	1000 x 400 x 1800												
VRN															
	Koordinace s dodavatelem stavby	1													
	Celkem bez DPH														

NEPODKROČITELNÉ TECHNICKÉ A KAPACITNÍ
POŽADAVKY ZADAVATELE NA MYCÍ CENTRUM

SPECIFIKACE

Mycí centrum bude sestávat ze dvou samostatně na sobě provozně nezávislých pásových myček s kapacitou mytí každé z pásových myček je min. 600 "sad nádobí" * za jednu hodinu (dále jen "myčka").
Tzn., že požadovaná kapacita mytí celého mycího centra je 1.200 "sad nádobí" za jednu hodinu.

* **příčemž** 1 "sada nádobí" obsahuje:

- táč hladký 530 x 375 mm +15%
- talíř průměr 260 mm porcelánový +15%
- miska porcelánová průměr 120 mm na polévku +15%
- miska skleněná na salát průměr 140mm +15%
- sklenička průměr 70 mm +15%
- sada příborů (4 kusy)

pozn.: rozměry jsou vedené pro stávající inventář, účastník zadávacího řízení navrhne mycí centrum na inventář o velikosti až do rozměru navýšeného u každého z prvků inventáře o 15% s ohledem na možnou budoucí obnovu sad nádobí

Zadavatel stanovuje normovou dobu mytí na dobu minimálně 2 minut každého kusu inventáře ze sady nádobí v aktivní mycí zóně.
Příčemž aktivní mycí zóna musí zajistit umytí i naschlých zbytků jídel

Zadavatele požaduje, aby mycí centrum mělo dostatečnou kapacitu výkonu sušení nejen pro keramické/porcelánové/kovové a skleněné nádobí ale i dostatečnou kapacitu výkonu sušení pro plastové díly sad nádobí při výstupu z myčky.

Zadavatel požaduje aby každá myčka byla vybavena rekuperací zbytkového tepla.

Zadavatel požaduje rekuperace v ekologickém provedení, tj. bez chladiwa, kompresoru či dalších agregátů.

Součástí mycího centra je sběrný žlab potravinových zbytků

- s cirkulačně protékající stálou vodou, s automatickým průběžným doplňováním potřebného množství vody

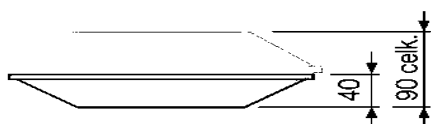
- zbytky potravin z mycího centra jsou rozmělněny, odstředěny a slisovány

- stroj na likvidaci potravinových s výkonem min 300 kg/h, s automatickým čistícím programem. Voda obsažená v potravinách odtéká do odpadu, sušina je přepadem směrována do popelnice. Zbytky potravin jsou lisovány na poměr min cca 60 % sušiny. Žlab využívají obě myčky.

POZN.

Kapacita mycího centra, tedy kapacita součtu obou pásových myček, je zadavatelem stanovena na základě níže vedené rozvahy.

Ve špičce, tj. od 11.30 do 12.30hod Zadavatel předpokládá počet strážníků/zaměstnanců/počet "sad nádobí" ve výši 270*3 (tj. kapacita jídelny, tj. počet míst * počet strážníků na jednom místě za jednu hodinu). Zároveň Zadavatel záměrně uvažuje, že v případě chodu obou myček ve špičce, bude umyto 810 sad nádobí za jednu hodinu na mycím centru s kapacitou 2x600, tj. 1.200 "sad nádobí", tj. s kapacitou do 70% výkonosti mycího centra.



Používaný tablet
(podtalíř, poklice)



Veskanorm

Používaný podnos

Zadavatel vycházel při stanovení svých požadavků z předpokladu, že nová technologie by měla být maximálně úsporná s minimálními provozními náklady.

Mycí zařízení, které je vybaveno samostatným tepelným čerpadlem, je nevýhodné neboť vyžaduje další náklady na servis chladícího zařízení (samotného tepelného čerpadla).

Nadbytečné zařízení logicky zvyšuje pravděpodobnost dalších poruch a tím navýšení provozních nákladů. Tepelné čerpadlo zdrojem dalšího nezanedbatelného hluku.

Zařízení s tepelným čerpadlem mají výrazně vyšší množství vysávaného vzduchu než typ zařízení bez, a tudíž jsou kladeny vyšší požadavky na výkon VZT. Prostor mycího centra je umístěn ve vnitřních částech objektu; ovlivnění jeho vnitřní teploty v důsledku vyšších vnějších teplot v letním období je zanedbatelné.

Zadavatelem požadovaný typ rekuperace bez tepelného čerpadla také přináší výrazné úspory ve spotřebě energie a současně se zbytkové výstupní teplo využívá pro přehřev oplachové vody