

**Položkový rozpočet se specifikací dodávky - veřejná zakázka "Dodávka laboratorních přístrojů pro
Centrum odborné přípravy - rok 2025"**

Zadavatel: Střední průmyslová škola potravinářství a služeb Pardubice
Uchazeč: O.K. SERVIS BioPro, s.r.o.
Sídlo: Bořetická 2668/1, 193 00 Praha 9 - Horní Počernice
IČ: 62914511

Název	Minimální parametry	Mn ožs tví	Typové označení produktu	Záruka v měsících	Jednotková cena bez DPH (Kč)	Jednotková cena s DPH (Kč)	Celková cena bez DPH (Kč)	Celková cena s DPH (Kč)
Oxitest na stanovení trvanlivosti potravin	• Zařízení musí využívat principu zrychlené oxidace vzorku bez potřeby separace nebo analýzy tuku. • Zařízení musí vyhodnocovat úbytek tlaku vzniklý spotřebou kyslíku při oxidaci tuků či olejů ve vzorcích. • Počet pracovních míst v zařízení musí být 2. • Součástí přístroje musí být redukční ventil pro kyslík a řídicí PC software pro řízení zařízení a vyhodnocení výsledků • Zařízení musí pracovat při teplotách okolí až do 110 °C. • Pracovní rozsah tlaku 0-8 bar. • Zařízení musí být vybaveno ochranou proti překročení tlaku a teploty. • Zařízení umožňuje export naměřených dat do formátu Excel a následného zpracování dat do databázových souborů, tabulek, grafů a jejich interpretací. • Zařízení lze propojit prostřednictvím USB k počítači.	1ks	OXITEST Požadované parametry splňujeme v plném rozsahu	24	xxxxx	xxxxxx	xxxxxx	xxxxxx
Analýzátor textury	• Texturometr provádějící kompresní i tenzní měření textury potravin a souvisejících produktů. • Texturometr jako celek musí být vybaven systémem pro automatické rozpoznání měřících tenzometrů a dalšího příslušenství. Automatické rozpoznání musí probíhat bez	1ks	TA.XTPlusC Texture Analyzer 650H with Exponent Lite Požadované parametry splňujeme v plném rozsahu	24	xxxxxx	xxxxxx	xxxxxx	xxxxxx

	jakéhokoliv zásahu uživatele po/při jejich vložení/zapojení do texturometru. • Zařízení musí být kompaktní a samonosné. • Plošná velikost zařízení nesmí přesáhnout 400x600 mm a celková výška nesmí přesahovat 1000 mm. • Texturometr musí splňovat níže uvedené minimální technické specifikace: - Kapacita tenzometru (5,900) N - Minimální přesnost z měřené hodnoty síly 0,5 % - Minimální rychlost posunu ramene 0,03 mm/s - Minimální pracovní výška pro měření 250 mm - Rozlišení vzdálenosti minimálně 1,5 µm - Minimální rychlost zápisu dat 1500 pps • Nedílnou součástí texturometru (od stejného výrobce jako texturometr) musí být: 1 x tenzometr, 1 x kalibrační závaží vhodné pro kalibraci tenzometrů, 1 x kovová upínací základna umožňující upnutí vzorků a dalšího příslušenství na část texturometru pod měřícím ramenem, středová část je odnímatelná pro osazení dalšího příslušenství, dotyková obrazovka pro ovládání texturometru bez připojení k PC, software s PC pro ovládání texturometru, nastavení zkoušek, vyhodnocení výsledku zkoušek, grafickou prezentaci výsledků a programování makro příkazů, sonda s nástavci pro měření texturních vlastností potravin (1 x válcová sonda o průměru 36 mm pro měření měkkosti střídy).							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

Analyzátor mléka	• Měřené produkty: syrové mléko, pasterované mléko, smetana až do 45 % tučnosti. • Měřené parametry: Sušina tukuprostá - rozsah 3 % až 35 %. Tuk - rozsah 0,1 % až 45 %. Bílkoviny - rozsah 5 až 10 %. Laktóza - rozsah 0,1 % až 20 %. • Požadavky na přesnost měření parametrů: Tuk: max. odchylka $\pm 0,1$ %. Sušina: max. odchylka $\pm 0,2$ %. • Zařízení má dotykový displej, integrovanou tiskárnu, možnost ukládání výsledků na USB.	1ks	Lactoscan MCCW V3 Požadované parametry splňujeme v plném rozsahu	24	xxxxx	xxxxxx	xxxxxx	xxxxxx
Laboratorní sušárna	• Sušárna vybavená tzv. SMART funkcemi pro vzdálenou kontrolu a ukládání dat. Využitím tohoto řešení získá uživatel moderní SMART funkce, jako vzdálený přístup k monitorovaným hodnotám, ukládání dat v cloudu, multi-uživatelský přístup. • Maximální vnější rozměry sušárny: výška 68 cm, šířka 62 cm, hloubka 59 cm. • Pracovní teplota 10–200 °C • Aktivní proudění vzduchu. • Součástí dodávky musí být systém pro kontinuální monitoring laboratorních zařízení. (SMART funkce) • Požadované monitorované hodnoty: teplota, vlhkost a kontrola otevřených dveří. • Automatické ukládání dat. • Součástí dodávky musí být software pro PC nebo mobilní aplikace (Android). • Systém musí umožňovat nastavení a sledování kritických mezí.	3ks	BINDER FED 56 - ProXimos SMART LAB Požadované parametry splňujeme v plném rozsahu	24	xxxxx	xxxxxx	xxxxxx	xxxxxx

Celková cena bez DPH	1 315 393,00 Kč	Celková cena s DPH	1 591 626,00 Kč
-----------------------------	------------------------	---------------------------	------------------------

Datum: 19.5.2025

Jan Kašpar (jednatel)