

RÁMCOVÁ DOHODA

uzavřená podle § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník (dále jen „občanský zákoník“), a dále podle § 131 a násl. zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, k nadlimitní veřejné zakázce s názvem:

„GŘ OL – velkokuchyňská technologie“ Část II. - konvektomaty

č. j.: VS – 25858 – 24 / Čj-2017 -800050-VERZAK

Kupující: ČESKÁ REPUBLIKA
Vězeňská služba České republiky
se sídlem: Soudní 1672/1a, 140 67 Praha 4,
za níž jedná:
[redacted]
náměstek generálního ředitele pro ekonomiku, investice a zotavovny
Vězeňské služby ČR
IČO: 00212423
DIČ: není plátcem DPH
[redacted]

(dále jen „kupující“)

a

Prodávající: **InterGast a.s.**
se sídlem: Na vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10
zapsaný v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze,
oddíl B, vložka 10469
jejímž jménem jedná: [redacted], předseda představenstva
IČO: 62917153
DIČ: CZ629171153
[redacted]

(dále jen „prodávající“)

(dále společně též jako „smluvní strany“)

uzavřeli tuto rámcovou dohodu (dále jen „dohoda“) na dodávku zboží popsaného v čl. III. této dohody.

I. Úvodní ustanovení

1. Smluvní strany se dohodly na uzavření této dohody o dodávce zboží, a to s cílem vymezit základní a obecné podmínky jejich obchodního styku, včetně vymezení jejich základních práv a povinností vyplývajících z tohoto závazkového vztahu.
2. Dohoda je uzavírána s ohledem na záměr prodávajícího směřující k prodeji zboží a vůli kupujícího nakupovat předmětné zboží, přičemž realizace dílčích plnění podle této dohody bude realizována prostřednictvím jednotlivých objednávek kupujícího a jejich potvrzením prodávajícím.

II. Podklady pro uzavření dohody

1. Zadávací dokumentace č. j.: VS-25858/ČJ-2017-8000050-VERZAK

ze dne: 14. 05. 2017

2. Nabídka prodávajícího ze dne: 18. 8. 2017

III. Předmět dohody

1. Předmětem dohody je závazek prodávajícího zajistit formou dílčího plnění dodávky konvektomatů s příslušenstvím dle technické dokumentace uvedené v příloze č. 1 této dohody, v souladu se zadávací dokumentací kupujícího a nabídkou prodávajícího (dále jen „zboží“), zajistit instalaci a montáž, uvedení do provozu, předvedení a odzkoušení zboží v místě plnění dle požadavků kupujícího, zaškolení personálu a převést na kupujícího vlastnické právo k dodávanému zboží.
2. Kupující se zavazuje řádně dodané zboží bez vad převzít a uhradit za něj kupní cenu sjednanou v této dohodě.
3. Předmětem plnění je dodávka zboží v souladu s nabídkou prodávajícího. Bližší vymezení předmětu plnění je uvedeno v příloze č. 1 této dohody „Technická specifikace konvektomaty“.
4. Konečné množství zboží bude stanoveno v dílčích objednávkách předkládaných kupujícím v průběhu platnosti a účinnosti této dohody. Uvedené množství zboží stanovené v příloze č. 8 zadávací dokumentace – „Krycí list nabídky“ je pouze orientační a kupující má právo objednávat zboží v množství dle aktuální potřeby. Prodávající bere na vědomí, že kupující není povinen uskutečnit na základě této dohody ani jednu objednávku.

IV. Kupní cena

1. Smluvní strany se dohodly na cenách zboží, které jsou stanoveny v odst. 2. tohoto článku.
2. Kupující se zavazuje zaplatit prodávajícímu za předmět dohody následující kupní ceny, které činí:

Název velkokuchyňského zařízení	Cena instalace bez DPH/ks	Cena instalace s 21% DPH/ks	Cena bez DPH/ks včetně instalace	Cena s 21% DPH/ks včetně instalace
Konvektomat elektrický 6x1/1 GN, Elektrický konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 6,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	11 000,00	13 310,00	285 900,00	345 939,00
Konvektomat elektrický 10x1/1 GN, Elektrický konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 10,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	11 000,00	13 310,00	360 900,00	436 689,00
Konvektomat elektrický 20x1/1 GN, Elektrický konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 20,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	13 000,00	15 730,00	612 900,00	741 609,00
Konvektomat elektrický 20x2/1 GN, Elektrický konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 20,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	13 000,00	15 730,00	772 900,00	935 209,00
Konvektomat plyn 10x1/1 GN, Plynový konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 10,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	13 000,00	15 730,00	402 900,00	487 509,00
Konvektomat plyn 20x1/1 GN, Plynový konvektomat FlexiCombi Magic Pilot 10,1 (MKN-InterGast PRODUKT)	15 000,00	18 150,00	664 900,00	804 529,00

Celkové finanční plnění z této dohody nepřesáhne částku 25 000 000,- Kč bez DPH (slovy: Dvacetpětmilionůkorunčeských).

3. Ceny uvedené v odstavci 2. tohoto článku byly sjednány jako ceny nejvýše přípustné a nepřekročitelné zahrnující veškeré náklady prodávajícího a jsou platné po celou dobu platnosti a účinnosti této dohody. Tyto ceny mohou být měněny pouze z důvodu změny zákonné sazby DPH, na základě obecně závazného předpisu. Cena bude pro tento případ upravena písemným dodatkem k této dohodě podepsaným těmi, kdo podepsali tuto dohodu nebo jejich právními nástupci.

V. Doba plnění, místo plnění a převzetí zboží

1. Prodávající se zavazuje dodávat zboží po dobu platnosti a účinnosti této dohody na základě dílčích objednávek kupujícího. Maximální dodací lhůta pro dílčí dodávku zboží činí 60 po sobě jdoucích dnů od doručení dílčí objednávky prodávajícímu.
2. Dílčí objednávky budou prováděny prostřednictvím pošty na adresu prodávajícího uvedenou v záhlaví této dohody nebo elektronické pošty na adresu: [REDAKCE]. Prodávající je povinen obdržet dílčí objednávky do tří pracovních dnů potvrdit prostřednictvím elektronické komunikace.

3. Prodávající se zavazuje dodat zboží do míst plnění, která jsou uvedena v Příloze č. 2, této dohody.
4. Zboží se považuje za dodané jeho protokolárním převzetím určeným zástupcem kupujícího uvedeným v čl. XII. odst. 2. této dohody. Spolu se zbožím bude předán dodací list a skladovací podmínky zboží v českém jazyce.
5. **Prodávající avizuje předání zboží oprávněné osobě kupujícího nejpozději 10 pracovních dnů před jeho uskutečněním.**
6. Kupující nepřevzme zboží, které je vadné. Vadné je takové zboží, které nevykazuje kvalitu a technické provedení stanovené v příloze č. 1 – „Technická specifikace - konvektomaty“ této dohody, je dodáno bez požadovaných dokladů nebo nevykazuje kvalitu stanovenou předepsanou normou. Pokud kupující odmítne zboží převzít, uvede tuto skutečnost včetně důvodů do předávacího protokolu a obě smluvní strany sjednají nový termín pro předání zboží. Ustanovení čl. V. odst. 1. této dohody tím není dotčeno. Ustanovení § 2093 občanského zákoníku se dohodou stran vylučuje.

VI.

Přechod vlastnictví ke zboží a nebezpečí škody na věci

1. Kupující nabývá vlastnické právo ke zboží jeho protokolárním převzetím od prodávajícího. Protokol o předání a převzetí musí být datován a podepsán oběma smluvními stranami. Týmž okamžikem přechází na kupujícího nebezpečí škody na věci.
2. Prodávající nese plnou zodpovědnost za to, že na zboží nevážnou práva třetí osoby.

VII.

Platební podmínky

1. Prodávající vystaví na dodané zboží fakturu po protokolárním převzetí zboží odpovědným zástupcem kupujícího. Faktury prodávajícího musí odpovídat svou povahou pojmu účetního dokladu dle závazných právních předpisů, zejména dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů a zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů. Prodávající je předkládá kupujícímu ve dvou vyhotoveních. K faktuře musí být přiložen protokol o předání a převzetí zboží včetně průvodních dokladů podepsaný oprávněnou osobou kupujícího. Kromě náležitostí uvedených v zákoně o dani z přidané hodnoty musí faktura obsahovat též následující údaje:
 - a) označení dokladu jako faktura;
 - b) číslo dohody dle číslování kupujícího;
 - c) den vystavení, den odeslání a den (doba) splatnosti faktury;
 - d) příjemce a místo dodání zboží;

- e) IČO a DIČ smluvních stran;
 - f) označení peněžního ústavu a čísla účtu, na který má být placeno;
 - g) počet příloh a razítko s podpisem prodávajícího;
 - h) odběratele; a
 - i) konečného příjemce.
2. Platby budou probíhat výhradně v CZK a rovněž veškeré cenové údaje budou v této měně.
 3. Datum splatnosti faktury se stanoví do 30 dnů od jejího doručení kupujícímu. Obě smluvní strany se dohodly, že povinnost úhrady je splněna okamžikem, kdy byla dlužná částka odepsána z účtu kupujícího.
 4. Pokud faktura neobsahuje všechny zákonem a touto dohodou stanovené náležitosti, nebo je věcně nesprávná, je kupující oprávněn ji do data splatnosti vrátit zpět k doplnění či opravě, aniž se tak dostane do prodlení. Lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněného či opraveného dokladu.
 5. Nezaplatí-li kupující kupní cenu včas, je povinen uhradit prodávajícímu úrok z prodlení podle nařízení vlády č. 351/2013 Sb., kterým se určuje výše úroků z prodlení a nákladů spojených s uplatněním pohledávky.
 6. Kupující neposkytuje zálohy.

VIII.

Záruka na jakost a vady zboží

1. Nesplňuje-li zboží vlastnosti stanovené touto dohodou a ustanovením § 2099 občanského zákoníku, má vady.
2. **Záruční doba na jakost zboží činí 24 měsíců a začíná běžet ode dne uvedení zboží do provozu včetně zaškolení obsluhy.** Prodávající odstraňuje reklamované vady během záruční doby bezplatně.
3. Užití § 2103, § 2104, § 2111 a § 2112 odst. 1. občanského zákoníku se dohodou stran vylučuje. Zjevné a skryté vady lze uplatňovat kdykoliv po celou dobu záruční doby.
4. Vady zjištěné při převzetí nebo později v záruční době je prodávající povinen odstranit do 15 dnů ode dne, kdy mu byla vada oznámena dle odst. 5. tohoto článku dohody, pokud vzhledem k povaze vady nesjednal s kupujícím lhůtu jinou. Nelze-li vadu odstranit, nebo by její odstranění trvalo déle než 15 dnů, zavazuje se prodávající dodat náhradou stejné zboží a bezvadné, a to ve lhůtě 3 pracovních dnů.

5. Vady zboží uplatňuje kupující písemně na adrese uvedené v záhlaví této dohody nebo na e-mailové adrese prodávajícího: [REDAKCE]. Prodávající obratem, nejpozději do 48 hodin od nahlášení vady (poruchy) navrhne kupujícímu způsob odstranění vady nebo poruchy zařízení. Vadné zboží převezme prodávající od kupujícího v místě plnění. Náklady spojené s dodávkou náhradního zboží nese prodávající (doprava, instalace, zaškolení obsluhy, apod.)
6. V případě, že se na dodaném zboží po dobu záruky vyskytnou více jak 2 opakované vady nebo celkem více jak 5 reklamovaných vad si kupující vyhrazuje právo vyžádat na prodávajícím výměnu zboží za nové bezvadné ve sjednané lhůtě. Náklady spojené s výměnou nese prodávající (doprava, instalace, zaškolení obsluhy, apod.).
7. Způsob vyřízení reklamace určuje kupující.

IX. Smluvní pokuty

1. Pokud prodávající nedodrží dodací lhůtu sjednanou v článku V. této dohody, zaplatí kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,2 % z celkové ceny dílčí objednávky včetně DPH za každý započatý den prodlení.
2. V případě prodlení prodávajícího s odstraněním vad v záruční době ve lhůtě podle čl. VIII. odst. 4. této dohody je povinen prodávající uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,2 % z celkové ceny reklamovaného zboží včetně DPH za každý započatý den prodlení, min. 500 Kč. Za neodstranění vad se považuje také nedodání náhradního zboží ve lhůtě určené pro odstranění vad dle čl. VIII. odst. 4. této dohody. Za neodstranění vad se považuje také nedodání nového bezvadného zboží ve lhůtě sjednané dle čl. VIII. odst. 6. této dohody.
3. Úhradou smluvní pokuty podle předchozích odstavců není dotčeno právo kupujícího na náhradu újmy v plné výši.
4. Za porušení povinnosti mlčenlivosti specifikované v čl. XI. odst. 1. této dohody je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 10 000 Kč, a to za každý jednotlivý případ porušení povinnosti.
5. Pro vyúčtování úroku z prodlení dle čl. VII. odst. 5. této dohody a smluvních pokut dle tohoto článku, platí obdobně ustanovení čl. VII. odst. 1. – 3. této dohody.
6. Smluvní strany se dohodly, že kupující může započíst smluvní pokutu oproti pohledávce prodávajícího za převzaté zboží. Prodávající není oprávněn převést jakoukoliv pohledávku vůči kupujícímu na třetí osobu.

X.

Ukončení dohody

1. Dohodu lze ukončit, kromě uplynutí doby, na kterou byla sjednána dle čl. XII. odst. 3. této dohody, i výpovědí s tříměsíční dobou, kterou může dát kterákoliv ze smluvních stran.
2. Výpovědní lhůta počíná běžet prvního dne následujícího měsíce po doručení výpovědi druhé smluvní straně.
3. Kupující je oprávněn odstoupit od dohody, jestliže prodávající podá insolvenční návrh ve smyslu zákona č. 182/2006 Sb., insolvenčního zákona (dále jen „insolvenční zákon“), ve znění pozdějších předpisů, insolvenční soud nerozhodne o insolvenčním návrhu na prodávajícího do 3 měsíců ode dne zahájení insolvenčního řízení, insolvenční soud vydá rozhodnutí o úpadku prodávajícího ve smyslu § 136 insolvenčního zákona, insolvenční soud zamítne insolvenční návrh pro nedostatek majetku prodávajícího, insolvenční soud prohlásí konkurz na majetek prodávajícího nebo pokud prodávajícího vstoupil do likvidace.
4. Kupující je oprávněn odstoupit od dohody, jestliže prodávající je v prodlení s dodáním zboží dle dílčí objednávky více než 30 dnů.

XI.

Další ujednání

1. Proávající se zavazuje během dodání prodáváného zboží i po jeho dodání kupujícímu, zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, o kterých se dozví od kupujícího v souvislosti s plněním dohody, a které nejsou veřejně známy.
2. Proávající je podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, v platném znění, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných výdajů.
3. Smluvní strany se dohodly, že veškeré právní jednání činěné podle této dohody, mohou být doručovány poštou, prostřednictvím datové schránky nebo e-mailem, vždy však tak, aby bylo možné zajistit výkaz o doručení písemnosti druhé smluvní straně, popř. odepření přijetí.
4. Proávající si je vědom zákonné povinnosti kupujícího uveřejnit na svém elektronickém profilu tuto dohodu včetně všech jejích případných změn a dodatků a výši skutečně uhrazené ceny za splnění této dohody a seznam poddodavatelů.
5. Dohoda včetně všech jejích případných změn a dodatků bude zveřejněna v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb. v Registru smluv.

XII. Závěrečná ujednání

1. Vztahy, které nejsou v této dohodě zvlášť upraveny, se řídí právním řádem České republiky, zejména občanským zákoníkem. Všechny lhůty sjednané ve dnech se rozumí v kalendářních dnech.
2. Za smluvní strany jsou ve věcech této dohody oprávnění jednat:

za kupujícího:

- a) [REDACTED],
náměstek pro ekonomku, investice a zotavovny Vězeňské služby ČR,
tel. [REDACTED], email: [REDACTED],
– ve věcech podpisu dohody a realizace dílčích objednávek,
- b) [REDACTED],
Referent stravování a výživy odboru logistiky GŘ VS,
tel. [REDACTED], email: [REDACTED]
– v technických věcech realizace dohody,

[REDACTED],
Úsek stravování oddělení MTZ a služeb odboru logistiky GŘ VS
Tel. [REDACTED], email [REDACTED],
- v technických věcech realizace dohody,
- c) vedoucí referátu stravování a výživy dle článku V. odst. 3 a Přílohy č. 2, této dohody,
– ve věcech převzetí zboží včetně příslušných dokumentů a odsouhlasení dodacích listů (předávacích protokolů),

za prodávajícího:

Prodávající určuje svého oprávněného zástupce [REDACTED], tel: [REDACTED], e-mail: [REDACTED], který bude po dobu platnosti této dohody zajišťovat skladový servis kupujícímu spojený s realizací dodávek zboží, které je předmětem této dohody. Servis spočívá v zajištění dodržování smluvních termínů, množství a kvality dodávek zboží a vyřizování případných reklamací dodaného zboží na sklad kupujícího.

3. Smluvní strany se dohodly, že tato dohoda se uzavírá **na dobu 4 let** od jejího podpisu nebo do okamžiku, kdy **hodnota zboží odebraného na základě této dohody dosáhne částky 25 000 000,- Kč bez DPH.**

4. Smluvní strany se v souladu s § 89a zák. č. 99/1963 Sb., občanského soudního řádu, ve znění pozdějších předpisů, dohodly, že místně příslušným soudem pro případ sporů vyplývajících z této dohody je soud příslušný dle sídla kupujícího. Věcná a výlučná příslušnost soudu tím není dotčena.
5. Tato dohoda může být měněna nebo doplňována jen písemnými dodatky, číslovanými ve vzestupné řadě, a podepsanými těmi, kdo podepsali tuto dohodu nebo jejich právními nástupci. Ustanovení předcházející věty se neuplatní na změny osob uvedených v odst. 2. tohoto článku. Případná změna osob bude řešena písemným oznámením druhé smluvní straně na její adresu uvedenou v záhlaví této dohody.
6. Tato dohoda je vyhotovena v pěti stejnopisech s platností originálu, z nichž kupující obdrží tři a prodávající dva stejnopisy. Platnosti a účinnosti nabývá dohoda dnem podpisu zástupců obou smluvních stran.

Nedílnou součástí této dohody je:

Příloha č. 1 – Technická specifikace - konvektomaty

Příloha č. 2 – Seznam míst plnění

V Praze dne

V dne

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

[redacted]
náměstek generálního ředitele pro
ekonomiku, investice a zotavovny
Vězeňské služby ČR

[redacted]
předseda představenstva
InterGast a.s.

Elektrický konvektomat 6x1/1 GN

Rozměry (doporučené): š. do 1000 / hl. do 800 / v. do 800 mm

Příkon: max. 11 kW / 400 V

Kapacita: 6x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 6x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů : maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretačí polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru
34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
3. Základní sada GN ve složení:
4. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
5. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
6. 15 ks GN 1/1 65 mm
7. 5 ks GN 1/1 100 mm
8. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie – pro zkušební provoz
9. Český manuál + kuchařka

Elektrický konvektomat 10x1/1 GN

Rozměry (doporučené): š. do 1000 / hl. do 800 / v. do 1100 mm

Příkon: max. 16 kW / 400 V

Kapacita: 10x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 10x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů : maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretačí polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzení výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čišťení tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládním přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Podstavba se vsuny pro GN
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
6. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
7. 15 ks GN 1/1 65 mm
8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Elektrický konvektomat 20 x GN1/1

Rozměry (doporučené): š. do 1100 / hl. do 850 / v. do 2000 mm

Příkon: max. 32 kW / 400 V

Kapacita: 20x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 20x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů: maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru
34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

Povinné vybavení pro Věžeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Vnitřní zavážecí vozík pro 20 x GN 1/1
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 x rošt GN 1/1
6. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
7. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
8. 15 ks GN 1/1 65 mm
9. 5 ks GN 1/1 100 mm
10. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie – pro zkušební provoz
11. Český manuál + kuchařka

Elektrický konvektomat 20 x GN2/1

Rozměry (doporučené): š. do 1100 / hl. do 850 / v. do 2000 mm

Příkon: max. 61 kW / 400 V

Kapacita: 20x2/1 hl. 65 mm nebo 40x1/1 hl. 65 mm

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů: maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojím režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretační polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapní vanička s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové; stranové pojezdy k zajištění plynulého zajetí vozíku do konvektomatu
40. flexibilní komora s možností navýšení kapacity zařízení – příčné nebo podélné uložení GN 1/1, GN 2/1 nebo použití speciálních GN
41. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
42. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
43. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
44. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
45. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
46. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

Povinné vybavení pro Vězeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládním přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Vnitřní zavážecí vozík pro 20 x GN 2/1
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
6. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
7. 10 x rošt GN 2/1
8. 15 ks GN 1/1 65 mm
9. 5 ks GN 1/1 100 mm
10. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
11. Český manuál + kuchařka

Plynový konvektomat 10 x GN1/1

Rozměry (doporučené): š. do 1000 / hl. do 800 / v. do 1100 mm

Příkon: plyn max. 18 kW; 1 kW / 230 V

Kapacita: 10x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 10x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů: maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojnásobném režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

33. Automatická reverzace ventilátoru
34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čisticí chemie

Povinné vybavení pro Vězeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládním přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Podstavba se vsuny pro GN
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
 5. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
 6. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
 7. 15 ks GN 1/1 65 mm
 8. 5 ks GN 1/1 100 mm
9. Základní sada bezkontaktní čisticí chemie – pro zkušební provoz
10. Český manuál + kuchařka

Plynový konvektomat 20 x GN1/1

Rozměry (doporučené): š. do 1100 / hl. do 850 / v. do 2000 mm

Příkon: plyn max. 36 kW; 1 kW / 230 V

Kapacita: 20x1/1 hl. 65 mm s možností rozšíření kapacity na 20x2/1

1. Konvektomat bude možné provozovat ve třech režimech: manuální provoz, provoz s přednastavenými provozními režimy, provoz podle vlastních programů
2. Umožnění volby minimálně těchto provozních režimů: maso, drůbež, ryby, zelenina, přílohy, moučníky, pečivo, regenerace s časovými úpravami.
3. Konvektomat musí splňovat tyto základní provozní režimy vaření
4. Pára 30°C - 130°C
5. Horký vzduch 30°C - 300°C
6. Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
7. Regenerace 30°C – 180°C
8. Zapařování 30°C - 250°C
9. Sonda teploty jádra vícebodová instalovaná ve varném prostoru
10. Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
11. Možnost poloviční spotřeby energie
12. Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
13. HACCP – mezipaměť a výstup přes USB
14. Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
15. Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
16. Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
17. Automatická předvolba času spuštění přístroje
18. Jednotka teploty ve °C
19. Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
20. Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
21. Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
22. Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
23. Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
24. Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
25. Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus
26. Hlavní vypínač
27. Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
28. Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzování výběru jednotlivých kroků programu
29. Bezpečnostní termostat přehřátí komory
30. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
31. Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
32. Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
33. Automatická reverzace ventilátoru

Příloha č. 2 – Technická specifikace - konvektomaty

34. Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
35. Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
36. Bezdotykový koncový spínač dveří
37. Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
38. Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
39. Možnost navýšení kapacity konvektomatu použitím GN 2/1
40. Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
41. Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
42. Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
43. Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle ze sklotextilní plsti
44. Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
45. Automatické mytí za pomoci bezkontaktní čistící chemie

Povinné vybavení pro Vězeňskou službu:

1. Uzamykatelné ovládání přístroje
2. Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče
3. Dveře přístroje vybaveny ochranou mříží

Základní vybavení přístroje:

1. Systém úpravy vody
2. Vnitřní zavážecí vozík pro 20 x GN 1/1
3. Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
4. Základní sada GN ve složení:
5. 10 x rošt GN 1/1
6. 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
7. 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
8. 15 ks GN 1/1 65 mm
9. 5 ks GN 1/1 100 mm
10. Základní sada bezkontaktní čistící chemie – pro zkušební provoz
11. Český manuál + kuchařka

*Rámcová dohoda z veřejné zakázky
„GŘ OL – velkokuchyňská technologie“
Část II. - konvektomaty*

Příloha č. 2 Rámcové dohody - Seznam míst plnění

Seznam organizačních jednotek kupujícího

P.Č.	Název	Adresa
1.	Akademie VS ČR	Máchova 200, 471 27 Stráž pod Ralskem
2.	Bělušice (V)	Bělušice 66, 435 26 Bečov
3.	Brno (VV)	Jihlavská 12, 625 99 Brno-Bohunice
4.	Břeclav (V)	Za bankou 3087, 690 02 Břeclav Hraniční 1303, 691 41 Břeclav (Poštorná)
5.	České Budějovice (VV)	Goethova 1, 371 56 České Budějovice
6.	Generální ředitelství VS ČR	Soudní 1672/1a, 140 67 Praha 4 Vítězslava Nováka 611, 539 73 Skuteč (ES)
7.	Heřmanice (V)	Orlovská 670/35, 713 02 Ostrava
8.	Horní Slavkov (V)	Hasičská 785, 357 31 Horní Slavkov
9.	Hradec Králové (VV)	Hradební 860, 500 01 Hradec Králové
10.	Jiřice (V)	Ruská cesta 404, 289 22 Jiřice
11.	Karviná (V)	Fryštátská 178, 733 01 Karviná
12.	Kuřim (V)	Blanenská 1191, 664 34 Kuřim
13.	Kynšperk nad Ohří (V)	Zlatá 52, 357 51 Kynšperk nad Ohří
14.	Liberec (VV)	Pelhřimovská 3, 460 62 Liberec
15.	Litoměřice (VV)	Veitova 1, 412 81 Litoměřice
16.	Mírov (V)	Mírov 27, 789 53 Mírov
17.	Nové Sedlo (V)	Hlavní 2, 438 01 Žatec Drahonice 71, 441 01 Lubenec (Drahonice)
18.	Odolov (V)	Odolov 41, 542 34 Malé Svatoňovice
19.	Olomouc (VV)	Švermova 2, 771 57 Olomouc 5. května 383, 561 69 Králíky (Králíky)
20.	Opava (V)	Krnovská 68, 746 49 Opava
21.	Oráčov (V)	Oráčov 159, 270 32 Oráčov
22.	Ostrava (VV)	Havlíčkovo nábřeží 34a, 701 28 Ostrava
23.	Ostrov (V)	Vykmanov 22, 363 50 Ostrov nad Ohří
24.	Pardubice (V)	Husova 194, 530 44 Pardubice
25.	Pízeň (V)	Klatovská třída 202, 306 35 Pízeň
26.	Praha Pankrác (VV)	Soudní 988/1, 140 57 Praha
27.	Praha Ruzyně (VV)	Staré náměstí 3, 161 02 Praha 6 U Rybníka 274, 252 64 Velké Přílepy (VP)
28.	Příbram (V)	Dubeneč 100, 261 15 Příbram
29.	Rapotice (V)	Lesní Jakubov 44, 675 71 Náměšť nad Oslavou
30.	Rýnovice (V)	Belgická 3765/11, 466 05 Jablonec nad Nisou

*Rámcová dohoda z veřejné zakázky
„GŘ OL – velkokuchyňská technologie“
Část II. - konvektomaty*

Příloha č. 2 Rámcové dohody - Seznam míst plnění

31.	Stráž p. Ralskem (V)	Máchova 260, 471 27 Stráž pod Ralskem
32.	Střední odborné učiliště (SOU)	Na Veselí 51, 140 67 Praha 4
33.	Světlá nad Sázavou (V)	Rozkoš 990, 582 91 Světlá nad Sázavou
34.	Teplice (VV)	Daliborova stezka 2233, 415 01 Teplice
35.	Valdice (V)	Nám. Míru 55, 507 11 Valdice
36.	Vinařice (V)	Vinařice 245, 273 07 Vinařice
37.	Všehrady (V)	Všehrady 26, 430 01 Chomutov
38.	Znojmo (V)	Dyjská 4, 669 02 Znojmo