

Příloha č.3

ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ O SUBDODÁVKÁCH

Uchazeč, InterGast a.s., Na Vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10, IČ: 62917153 tímto čestně prohlašuje, že nebude plnit veřejnou zakázku „Modernizace stávající kuchyně – technologie stravování“ pomocí subdodavatelů.

V Praze dne 12.6.2018

Martin Kajuk
místopředseda představenstva
InterGast a.s.

InterGast
IČ: 62917153 DIČ: CZ62917153
InterGast a.s. ©
Na Vinobraní 1792/55, Praha 10
PSČ 106 00 Czech Republic

HARMONOGRAM REALIZACE A MONTÁŽE GASTRONOMICKÉHO CELKU

AKCE : MODERNIZACE STÁVAJÍCÍ KUCHYNĚ - TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

Část díla	11.6.-17.6.	18.6.-24.6.	9.7.-15.7.	16.7.-22.7.	23.7.-29.7.	30.7.-5.8.	6.8.-12.8.	13.8.-19.8.	dle dohody
Inženýring									
Podpis smlouvy									
Objednání zboží									
Prováděcí dokumentace									
Zaměření po obkladech									
Převzetí staveniště									
REALIZACE									
Navezení gastrotechnologie									
Montáž									
Individuální zkoušky a revize									
Předání díla									
Odstranění nedodělků nebránících provozu									
Technické zaškolení									
Kuchařský trénink									

Podmínky stavební připravenosti

před zahájením montáže gastronomické technologie na akci: “Modernizace stávající kuchyně – technologie stravování“

1. Objednatel je povinen **vyzvat Zhotovitele ke kontrole instalací a přípojných míst** pro gastro technologii před finální úpravou podlah a stěn dle časového harmonogramu stavby.

2. Objednatel je povinen **nejpozději 5 týdnů před termínem dokončení** zajistit pro Zhotovitele připravenost místa plnění pro doměření nerez nábytku, finální úpravy stěn (pro zaměření doměrků technologie je bezpodmínečně nutné dokončení finálních obkladů v prostoru styku technologie se stěnou)

3. **Nejpozději 3 týdny před termínem dokončení** je Objednatel povinen zajistit níže uvedenou stavební připravenost pro montáž gastro zařízení tj, v prostorách musí být ukončeny veškeré stavební a jiné práce, vyklizené a vymalované prostory apod. Dále musí být zajištěny přístupové cesty pro nastěhování gastro zařízení. Dle možností stavby v rámci koordinace prací a časového harmonogramu je možné přebírat pro montáž technologie jednotlivé místnosti, avšak při dodržení všech níže vedených podmínek.

a) Stavba: staveniště připravené a provedené dle výkresové dokumentace, ukončené stavební práce - hotová dlažba a obklady, podhledy, vymalované stěny a stropy, hotové nátěry, staveniště s odpovídající požární a bezpečnostní ochranou, uzamykatelná místnost pro úschovu montážního materiálu, zajištění přístupových cest k místu montáže, možnost dovozu technologie nákladními auty (AVIA, IVECO).

b) Profese elektro: funkční média, ukončení veškerých vývodů elektro dle výkresové dokumentace, osazení zásuvek a vypínačů elektro 220V a 380V, vyvedení zemnicích kabelů, osazení svítidel, předání revizní zprávy elektro stavby, dostupná dokumentace rozvaděčů elektro, přítomnost zástupce dodavatele.

c) Profese plyn: funkční média, ukončení veškerých vývodů plynu dle výkresové dokumentace, přítomnost zástupce dodavatele, předání revizí zprávy plynu stavby.

d) Profese ZTI: funkční média, ukončení veškerých přívodů a odpadů vody a sanity dle výkresové dokumentace, pod tlakem propláchnuté potrubí, osazení gul a podlahových roštů, předání revizní zprávy T + S vody, přítomnost zástupce dodavatele.

e) Profese VZT: osazení a zavěšení vzduchotechnické odsávací zákryty dle projektu, dokončené rozvody a výústky VZT, zapojené osvětlení.

f) Montáží gastronomického zařízení se rozumí doprava zařízení na staveniště, kompletní montáž a dodávka všech zařízení včetně potřebných materiálů pro uvedení do provozu s úrovní technického standardu, zprovoznění jednotlivých zařízení, provedení individuálních zkoušek a komplexní vyzkoušení

Stavba:
Modernizace stávající kuchyně

Objekt:
Technologie stravování - Varné zařízení (pánve)

			VYPLNÍ ÚČASTNÍK			
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
I/A	01.26	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita min. 150 lt Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady.				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		rozsah teplot min. 30 ÷ 250 °C	ano		Frima VarioCooking Center	Multificiency 311 Dynamic
		automatický režim s min. 7 druhů provozu (maso, ryby a plody moře, zelenina a brambory, vaječné pokrmy, omáčky a polévky, mléčné a sladké pokrmy, finishing)	ano			
		ruční režim (vaření, pečení, fritování)	ano			
		minimálně třívrstvé dno pánve	ano			
		sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body	ano			
		integrováná ruční sprcha s automatickým navinutím	ano			
		automatické napouštění vody	ano			
		integrováná zásuvka 230V	ano			
		indikátor provozu a varování	ano			
		dotyková obrazovka s navigačními symboly	ano			
		integrováný vypínač	ano			
		držák sondy teploty jádra	ano			
		volitelný jazyk pro systémové informace	ano			
		USB rozhraní	ano			
		zvedací a spouštěcí automatika košů	ano			
		rozpoznání varného média v pánvi	ano			
		paměť pro HACCP - data a výstup přes rozhraní USB	ano			
		integrováná nápověda vč. návodu k obsluze a příručky pro použití	ano			
		příslušenství (rameno pro automatický zdvih košů, 3x varný koš, 3x fritovací koš, 3x rošť)	ano			
		ca max. 1600 x max. 950 x max. 1100 mm	ano	1542x914x1100		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	B	možnost ukládání programů tepelné úpravy (každý s programovacími kroky)	ano			
Typ	B	odpad součástí dna pánve	ano			
Typ	A	vyklápění pánve pomocí elektromotoru	ano			
Typ	A	automatické plnění vodou s přesností na litr	ano			
Typ	B	příkon el. max. do 35 kW/400 V	ano	35 kW		
I/B	01.34	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita minimálně 100 lt. - tlakové provedení Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady.				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		tlakové provedení	ano		Frima VarioCooking Center	Multificiency 211+ (tlakové provedení)
		rozsah teplot min. 30 ÷ 250 °C	ano			
		automatický režim s min. 7 druhů provozu (maso, ryby a plody moře, zelenina a brambory, vaječné pokrmy, omáčky a polévky, mléčné a sladké pokrmy, finishing)	ano			
		ruční režim (vaření, pečení, fritování)	ano			
		minimálně třívrstvé dno pánve	ano			
		sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body	ano			
		integrováná ruční sprcha s automatickým navinutím	ano			
		automatické napouštění vody	ano			
		integrováná zásuvka 230V	ano			
		indikátor provozu a varování	ano			
		dotyková obrazovka s navigačními symboly	ano			
		integrováný vypínač	ano			
		držák sondy teploty jádra	ano			
		volitelný jazyk pro systémové informace	ano			
		USB rozhraní	ano			
		zvedací a spouštěcí automatika košů	ano			
		rozpoznání varného média v pánvi	ano			
		paměť pro HACCP - data a výstup přes rozhraní USB	ano			
		integrováná nápověda vč. návodu k obsluze a příručky pro použití	ano			
		příslušenství (rameno pro automatický zdvih košů, 2x varný koš, 2x fritovací koš, 2x rošť)	ano			
		ca max. 1200 x max. 950 x max. 1100 mm	ano	1164x914x1100		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	B	možnost ukládání programů tepelné úpravy (každý s programovacími kroky)	ano			
Typ	B	odpad součástí dna pánve	ano			
Typ	A	vyklápění pánve pomocí elektromotoru	ano			
Typ	A	automatické plnění vodou s přesností na litr	ano			
Typ	B	příkon el. max do 28 kW/400 V	ano	28 kW		

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
I/C	01.29	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita minimálně 100 lt. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		rozsah teplot min. 30 ÷ 250 °C	ano		Frima VarioCooking Center	Multifřičný 211
		automatický režim s min. 7 druhů provozu (maso, ryby a plody moře, zelenina a brambory, vaječné pokrmy, omáčky a polévky, mléčné a sladké pokrmy, finishing)	ano			
		ruční režim (vaření, pečení, fritování)	ano			
		minimálně třívrstvé dno pánve	ano			
		sonda teploty jádra s min. 6 měřicími body	ano			
		integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím	ano			
		automatické napouštění vody	ano			
		integrovaná zásuvka 230V	ano			
		indikátor provozu a varování	ano			
		dotyková obrazovka s navigačními symboly	ano			
		integrovaný vypínač	ano			
		držák sondy teploty jádra	ano			
		volitelný jazyk pro systémové informace	ano			
		USB rozhraní	ano			
		zvedací a spouštěcí automatika košů	ano			
		rozpoznání varného média v pánvi	ano			
		paměť pro HACCP - data a výstup přes rozhraní USB	ano			
		integrovaná nápověda vč. návodu k obsluze a příručky pro použití	ano			
		příslušenství (rameno pro automatický zdvih košů)	ano			
		ca max. 1200 x max. 950 x max. 1100 mm	ano	1164x914x1100		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	B	možnost ukládání programů tepelné úpravy (každý s programovacími kroky)	ano			
Typ	B	odpad součástí dna pánve	ano			
Typ	A	vyklápění pánve pomocí elektromotoru	ano			
Typ	A	automatické plnění vodou s přesností na litr	ano			
Typ	B	příkon el. max do 28 kW / 400V	ano	28kW		

Stavba:
Modernizace stávající kuchyně

Objekt:
Technologie stravování - El. kotle

				VYPLNÍ ÚČASTNÍK			
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení	
II/A	01.39	Elektrický tálový sporák Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady					
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:							
		čtyřzónové provedení	Ano		ALBA Elektrický sporák -4 tálový s LSC	E-C-FSPD-4/900 FS /LSC	
		vícezónová varná deska z vysoce odolné oceli a obvodovým kanálkem.	Ano				
		odpadní nádoba pro přeteklý pokrm přístupná z čelního panelu	Ano				
		krytí spotřebiče proti vodě a pevným částicím minimálně IP 34	Ano				
		opláštění z nerezové oceli s postranními kanálky	Ano				
		demontovatelná odvětrávací mřížka	Ano				
		konstrukce a plášť stroje kompletně z nerez materiálu DIN 1.4301 / AISI 304	Ano				
		bezpečnostní značení ovládacích prvků a stupnice-podsvicením, nezávislým na zdroji elektrické energie	Ano				
		signálka zapnutého stavu	Ano				
		regulace topných těles čtyřpolohovým přepínačem	Ano				
		termostatická ochrana proti přehřátí	Ano				
		včetně podestavby s policí	Ano				
		Rozměry: šířka 800-900 x hloubka 800-900 x výška 900 mm	Ano	900x900x900			
		příkon el. 10-16 kW/400 V	Ano	10kW			

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
II/B	01.41	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 85 lt. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady, revizní zprávy				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		Využitelný objem min. 85 litrů/ maximální objem 95 litrů	Ano	85/95litrů	Alba elektrický kotel 85 litrů s LSC a dopouštěním teplé vody a automatickým dopouštěním duplikátoru	E-B-85/900/LSC/TV/AUT
		Nepřímý ohřev	Ano			
		Plně automatické dopouštění duplikátoru	Ano			
		Dno i stěny kotle vyrobeny z nerezové oceli AISI 316	Ano			
		Vnější plášť duplikátoru vyroben z nerez. oceli AISI 304	Ano			
		Konstrukce a vnější opláštění z nerez. oceli AISI 304	Ano			
		Přední vypouštěcí ventil s izolovanou rukojetí	Ano			
		bezespárové sváry	Ano			
		bezpečnostní značení ovládacích prvků a stupnice-podsvicením, nezávislým na zdroji elektrické energie	Ano			
		Připojení na TV a SV	Ano			
		Vestavěná otáčivá baterie, která je automaticky odsunuta víkem při zavírání kotle	Ano			
		Přední vypouštěcí kohout bez nutnosti údržby po každém použití	Ano			
		krytí spotřebiče proti vodě a pevným částicím minimálně IP 34	Ano			
		vnější plášť duplikátoru tepelně izolovaný izolačním materiálem	Ano			
		maximální teplota 105 st. C.	Ano			
		nosná rámová konstrukce	Ano			
		Rozměry: šířka 750 x hloubka 900 x výška 900 mm	Ano	750x900x900		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	B	doba zavaření: max. 45 min.	Ano	45 min.		
Typ	A	Víko opatřeno madlem navrženým tak, aby nedošlo k popálení obsluhy	Ano			
Typ	A	hmotnost do 120 kg	Ano	115 kg		
Typ	B	Elektrický příkon (kW/400 V): max. 12 KW	Ano	12 kW		

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
II/C	01.43	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 150 lt. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady, revizní zprávy				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		Využitelný objem min. 150 litrů/ maximální objem 170 litrů	Ano	150/170 litrů	automatickým dopouštěním duplikátoru, dopouštěním teplé vody a Alba LSC	E-B-150/900/TV/LSC/AUT
		Nepřímý ohřev	Ano			
		Plně automatické dopouštění duplikátoru	Ano			
		Dno i stěny kotle vyrobeny z nerezové oceli AISI 316	Ano			
		Vnější plášť duplikátoru vyroben z nerez. oceli AISI 304	Ano			
		Konstrukce a vnější opláštění z nerez. oceli AISI 304	Ano			
		Přední vypouštěcí ventil s izolovanou rukojetí	Ano			
		bezpečnostní značení ovládacích prvků a stupnice-podsvicením, nezávislým na zdroji elektrické energie	Ano			
		Připojení na TV a SV	Ano			
		Vestavěná otáčivá baterie, která je automaticky odsunuta víkem při zavírání kotle	Ano			
		Přední vypouštěcí kohout bez nutnosti údržby po každém použití	Ano			
		Pružné těsnění po obvodu víka pro úsporu energie	Ano			
		bezespárové sváry	Ano			
		krytí spotřebiče proti vodě a pevným částicím minimálně IP 34	Ano			

		vnější plášť duplikátoru tepelně izolovaný izolačním materiálem	Ano	
		maximální teplota 105 st. C.	Ano	
		nosná rámová konstrukce	Ano	
		Rozměry: šířka 900-1050 x hloubka 800-900 x výška 900 mm	Ano	1050x900x900
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:				
Typ	B	doba zavažení: max. 47 min.	Ano	47 min.
Typ	A	Víko opatřeno madlem navrženým tak, aby nedošlo k popálení obsluhy	Ano	
Typ	A	hmotnost do 190 kg	Ano	168 kg
Typ	B	Elektrický příkon (kW/400 V): max. 24 KW	Ano	24kW

Alba Elektrický kotel 150 litrů s

E

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení		
II/D	01.45	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 150 lt. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady, revizní zprávy						
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:								
		Využitelný objem min. 150 litrů/ maximální objem 170 litrů	Ano	150/170 litrů	Alba Elektrický kotel 150 litrů s automatickým dopouštěním duplikátoru, dpouštěním teplé vody a Alba LSC	E-B-150/900/TV/LSC/AUT		
		Nepřímý ohřev	Ano					
		Plně automatické dopouštění duplikátoru	Ano					
		Dno i stěny kotle vyrobeny z nerezové oceli AISI 316	Ano					
		Vnější plášť duplikátoru vyroben z nerez. oceli AISI 304	Ano					
		Konstrukce a vnější opláštění z nerez. oceli AISI 304	Ano					
		Přední vypouštěcí ventil s izolovanou rukojetí	Ano					
		Pružné těsnění po obvodu víka pro úsporu energie	Ano					
		bezpečnostní značení ovládacích prvků a stupnice-podsвіcením, nezávislým na zdroji elektrické energie	Ano					
		Připojení na TV a SV	Ano					
		Vestavěná otláčivá baterie, která je automaticky odsunuta víkem při zavírání kotle	Ano					
		Přední vypouštěcí kohout bez nutnosti údržby po každém použití	Ano					
		bezspárové sváry	Ano					
		krytí spotřebiče proti vodě a pevným částicím minimálně IP 34	Ano					
		vnější plášť duplikátoru tepelně izolovaný izolačním materiálem	Ano					
		maximální teplota 105 st. C.	Ano					
		nosná rámová konstrukce	Ano					
		Rozměry: šířka 900-1050 x hloubka 800-900 x výška 900 mm	Ano	1050x900x900				
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:								
Typ	B	doba zavažení: max. 47 min.	Ano	47 min				
Typ	A	Víko opatřeno madlem navrženým tak, aby nedošlo k popálení obsluhy	Ano					
Typ	A	hmotnost do 190 kg	Ano	168 kg				
Typ	B	Elektrický příkon (kW/400 V): max. 24 KW	Ano	24kW				

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení		
II/E	01.47	Elektrický hranatý kotel s nepřímým ohřevem min. 250 lt. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady, revizní zprávy						
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:								
		Objem 250 l využitelný/295 litrů maximální	Ano	250/275 litrů	Alba Elektrický kotel 250 litrů s automatickým dopouštěním duplikátoru, LSC a dopouštěním teplé vody	E-B-250/900/LSC/TV/AUT		
		Nepřímý ohřev	Ano					
		Plně automatické dopouštění duplikátoru	Ano					
		Dno i stěny kotle vyrobeny z nerezové oceli AISI 316	Ano					
		Vnější plášť duplikátoru vyroben z nerez. oceli AISI 304	Ano					
		Konstrukce a vnější opláštění z nerez. oceli AISI 304	Ano					
		Přední vypouštěcí kohout bez nutnosti údržby po každém použití	Ano					
		Přední vypouštěcí ventil s izolovanou rukojetí	Ano					
		bezpečnostní značení ovládacích prvků a stupnice-podsвіcením, nezávislým na zdroji elektrické energie	Ano					
		Vestavěná baterie s připojením na TV a SV	Ano					
		bezspárové sváry	Ano					
		krytí spotřebiče proti vodě a pevným částicím minimálně IP 34	Ano					
		vnější plášť duplikátoru tepelně izolovaný izolačním materiálem	Ano					
		maximální teplota 105 st. C.	Ano					
		nosná rámová konstrukce	Ano					
		hmotnost do 300 kg	Ano					
		Rozměry: šířka maximálně 1400 x hloubka 800-900 x výška 900 mm	Ano	1350x900x900				
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:								
Typ	A	Víko opatřeno madlem navrženým tak aby nedošlo k popálení obsluhy	Ano					
Typ	A	prolis desky proti stékání vody a pokrmů na podlahu - mokrá zóna pracovní desky kotle	Ano					
Typ	B	doba zavažení: max. 45 min.	Ano	45 min.				
Typ	B	Elektrický příkon (kW/400 V): max. 32 KW	Ano	30kW				

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
II/F	01.38	Neutrální díl s baterií Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		bezspárové sváry	Ano			
		baterie směšovací s teplou a studenou vodou	Ano			
		konstrukce a opláštění kompletně z nerezové oceli AISI 304	Ano			
		ca 400x900x900 mm	Ano	400x900x900		

Stavba:
Modernizace stávající kuchyně

Objekt:
Technologie stravování - Konvektomaty

			VYPLNÍ ÚČASTNÍK			
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/A	01.12	Elektrický konvektomat pro 20xGN 1/1 bojlerové provedení včetně automatického čistícího systému Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		FUNKCE:				
		Minimálně 7 automatických provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a finishing	ano			
		Možnost uložení minimálně 1200 programů každý minimálně o 12 krocích	ano			
		Možnost provozu konvektomatu bez dozoru obsluhy a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		3 funkční módy: pára 30 °C - 130 °C, horký vzduch 30 °C-300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C-300 °C	ano			
		OVLÁDÁNÍ:	ano			
		Vzdálené ovládání pomocí softwaru a mobilní aplikace	ano			
		minimálně 8,5" barevný TFT display s dotykovým ovládáním	ano			
		Záznamový režim - určení ideálního varného postupu pro kalibrované produkty za použití sondy jádra a následně užití postupu s automatickou kalibrací podle množství produktu	ano			
		Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjním, integrovanou funkcí uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	ano			
		automatické zobrazení servisních hlášení	ano			
		PARAMETRY VÝBAVY:				
		6 bodová sonda teploty jádra s automatickou korekcí chyb při zasunutí a pomůckou na upevnění sondy do měkkých pokrmů	ano			
		trojvrstvé sklo dveří se zadním odvětráním a tepelně reflexní vrstvou	ano			
		možnost zásuvy GN 1/1 na délku kvůli úspoře místa a energie při otevření přístroje	ano			
		LED osvětlení varné komory s funkcí signalizace zásuvy připravených k zasunutí GN	ano			
		nastavení času v hodinách/minutách	ano			
		průběžné indikátory teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	ano			
		Dynamická cirkulace vzduchu ve varné komoře pomocí reversního ventilátoru.	ano			
		odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	ano			
		automatický a výsoce výkonný vylučej páry s automatickým odvětráváním	ano			
		zásuvné - snadno vyměnitelné těsnění dveří	ano			
		zásuvné ližiny na zásuvky ve tvaru U s výřezy umožňujícími snadné plnění	ano			
		vnitřní a vnější materiál ušlechtlá ocel dle DIN 1.4301	ano			
		HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGONOMIE:				
		rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru	ano			
		čistící program funkční bez ohledu na tlak přívodu vody	ano			
		užívání konvektomatu bez použití změkčovačů vody a dodatečného odstraňování vodního kamene	ano			
		program čištění konvektomatu bez dozoru a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		automatické a průběžné odstraňování vodního kamene z parního generátoru bez nutnosti spouštět speciální programy a užívat speciální přípravky	ano			
		Zavážecí vozíky 20x GN1/1 s roztečí zásuvů minimálně 63 mm a kolečky s průměrem minimálně 125 mm pro snadný pohyb	ano			
		možnost použití pevných čistících prostředků pro maximální bezpečnost práce	ano			
		Rozměry: š. do 880 / hl. do 800 / v. do 1.790 mm	ano	879x791x1782		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	A	automatický čistící program	ano			
Typ	B	pět rychlostí vzduchu - programovatelné	ano			
Typ	B	Příkon: max. 37 kW / 400 V	ano	37 kW		

Rational Self Cooking Center

SCC201

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/B	01.13	Elektrický konvektomat pro 10xGN 1/1 bojlerové provedení, včetně automatického čistícího systému a podestavby Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		FUNKCE:				
		Minimálně 7 automatických provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a finishing	ano			
		Možnost uložení minimálně 1200 programů každý minimálně o 12 krocích	ano			
		Možnost provozu konvektomatu bez dozoru obsluhy a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		3 funkční módy: pára 30 °C - 130 °C, horký vzduch 30 °C-300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C-300 °C	ano			
		OVLÁDÁNÍ:	ano			
		Vzdálené ovládání pomocí softwaru a mobilní aplikace	ano			
		minimálně 8,5" barevný TFT display s dotykovým ovládáním	ano			
		Záznamový režim - určení ideálního varného postupu pro kalibrované produkty za použití sondy jádra a následně užití postupu s automatickou kalibrací podle množství produktu	ano			
		Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjním, integrovanou funkcí uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	ano			
		automatické zobrazení servisních hlášení	ano			

		PARAMETRY VÝBAVY:		
		6 bodová sonda teploty jádra s automatickou korekcí chyb při zasunutí a pomůckou na upevnění sondy do měkkých pokrmů	ano	
		trojvrstvé sklo dvířek se zadním odvětráním a tepelně reflexní vrstvou	ano	
		možnost zásuvu GN 1/1 na délku kvůli úspoře místa a energie při otevření přístroje	ano	
		LED osvětlení varné komory s funkcí signalizace zásuvů připravených k zasunutí GN	ano	
		nastavení času v hodinách/minutách	ano	
		průběžné indikátory teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	ano	
		Dynamická cirkulace vzduchu ve varné komoře pomocí reversního ventilátoru.	ano	
		odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	ano	
		možnost zajištění dveří v poloze 110/180 stupňů	ano	
		automatický a vysoce výkonný vyiječ páry s automatickým odvápněním	ano	
		zásuvné - snadno vyměnitelné těsnění dvířek	ano	
		zásuvné ližiny na zásuvky ve tvaru U s výřezy umožňujícími snadné plnění	ano	
		rozteč zásuvů minimálně 68 mm	ano	
		vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	ano	
		HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGONOMIE:		
		rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru	ano	
		čisticí program funkční bez ohledu na tlak přívodu vody	ano	
		užívání konvektomatu bez použití změkčovačů vody a dodatečného odstraňování vodního kamene	ano	
		program čištění konvektomatu bez dozoru a přes noc (certifikace VDE)	ano	
		automatické a průběžné odstraňování vodního kamene z parního generátoru bez nutnosti spouštět speciální programy a užívat speciální přípravky	ano	
		možnost použití pevných čisticích prostředků pro maximální bezpečnost práce	ano	
		Rozměry: š. do 850 / hl. do 780 / v. do 1050 mm	ano	847x771x1042
		FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:		
Typ	A	automatický čisticí program	ano	
Typ	B	pět rychlostí vzduchu - programovatelné	ano	
Typ	B	Příkon: max. 19 kW / 400 V	ano	18,6 kW

Rational Self Cooking Center

SCC 101

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/C	01.14	Elektrický konvektomat pro 6xGN 1/1 bojlerové provedení včetně podestavby Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		ABSOLUTNÍ PARAMETRY:				
		FUNKCE:				
		Minimálně 7 automatických provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a finishing	ano			
		Možnost uložení minimálně 1200 programů každý minimálně o 12 krocích	ano			
		Možnost provozu konvektomatu bez dozoru obsluhy a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		3 funkční módy: pára 30 °C - 130 °C, horký vzduch 30 °C-300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C-300 °C	ano			
		OVLÁDÁNÍ:				
		Vzdálené ovládání pomocí softwaru a mobilní aplikace	ano			
		minimálně 8.5" barevný TFT display s dotykovým ovládáním	ano			
		Záznamový režim - určení ideálního varného postupu pro kalibrované produkty za použití sondy jádra a následné užití postupu s automatickou kalibrací podle množství produktu	ano			
		integrovaná ruční sprcha s automatickým navijemím, integrovanou funkcí uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	ano			
		automatické zobrazení servisních hlášení	ano			
		PARAMETRY VÝBAVY:				
		6 bodová sonda teploty jádra s automatickou korekcí chyb při zasunutí a pomůckou na upevnění sondy do měkkých pokrmů	ano			
		trojvrstvé sklo dvířek se zadním odvětráním a tepelně reflexní vrstvou	ano			
		možnost zásuvu GN 1/1 na délku kvůli úspoře místa a energie při otevření přístroje	ano			
		LED osvětlení varné komory s funkcí signalizace zásuvů připravených k zasunutí GN	ano			
		nastavení času v hodinách/minutách	ano			
		průběžné indikátory teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	ano			
		Dynamická cirkulace vzduchu ve varné komoře pomocí reversního ventilátoru.	ano			
		odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	ano			
		možnost zajištění dveří v poloze 110/180 stupňů	ano			
		automatický a vysoce výkonný vyiječ páry s automatickým odvápněním	ano			
		zásuvné - snadno vyměnitelné těsnění dvířek	ano			
		zásuvné ližiny na zásuvky ve tvaru U s výřezy umožňujícími snadné plnění	ano			
		rozteč zásuvů minimálně 68 mm	ano			
		vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	ano			
		HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGONOMIE:				
		rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru	ano			
		čisticí program funkční bez ohledu na tlak přívodu vody	ano			
		užívání konvektomatu bez použití změkčovačů vody a dodatečného odstraňování vodního kamene	ano			
		program čištění konvektomatu bez dozoru a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		automatické a průběžné odstraňování vodního kamene z parního generátoru bez nutnosti spouštět speciální programy a užívat speciální přípravky	ano			
		možnost použití pevných čisticích prostředků pro maximální bezpečnost práce	ano			
		Rozměry: š. do 850 / hl. do 780 / v. do 790 mm	ano	847x771x782		
		FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:				
Typ	A	automatický čisticí program	ano			
Typ	B	pět rychlostí vzduchu - programovatelné	ano			
Typ	B	Příkon: max. 11 kW / 400 V	ano	11kW		

Rational Self Cooking Center

SCC 61

Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/D	01.15	Elektrický konvektomat pro 10xGN 1/1 bojlerové provedení, včetně automatického čistícího systému a podestavby Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:						
		FUNKCE:				
		Minimálně 7 automatických provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, pokrmy z vajec, pečivo a finishing	ano			
		Možnost uložení minimálně 1200 programů každý minimálně o 12 krocích	ano			
		Možnost provozu konvektomatu bez dozoru obsluhy a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		3 funkční módy: pára 30 °C - 130 °C, horký vzduch 30 °C-300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C-300 °C	ano			
		OVLÁDÁNÍ:	ano			
		Vzdálené ovládání pomocí softwaru a mobilní aplikace	ano			
		minimálně 8,5" barevný TFT display s dotykovým ovládáním	ano			
		Záznamový režim - určení ideálního varného postupu pro kalibrované produkty za použití sondy jádra a následné užití postupu s automatickou kalibrací podle množství produktu	ano			
		integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením, integrovanou funkci uzavírání vody a plynulým dávkováním proudu vody	ano			
		automatické zobrazení servisních hlášení	ano			
		PARAMETRY VÝBAVY:				
		6 bodová sonda teploty jádra s automatickou korekcí chyb při zasunutí a pomůckou na upevnění sondy do měkkých pokrmů	ano			
		trojvrstvé sklo dvířek se zadním odvětráním a tepelně reflexní vrstvou	ano			
		možnost zásuvy GN 1/1 na délku kvůli úspoře místa a energie při otevření přístroje	ano			
		LED osvětlení varné komory s funkcí signalizace zásuvů připravených k zasunutí GN	ano			
		nastavení času v hodinách/minutách	ano			
		průběžné indikátory teploty, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot	ano			
		Dynamická cirkulace vzduchu ve varné komoře pomocí reversního ventilátoru.	ano			
		odstředivé odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru	ano			
		možnost zajištění dveří v poloze 110/180 stupňů	ano			
		automatický a vysoce výkonný vývěječ páry s automatickým odvápněním	ano			
		zásuvné - snadno vyměnitelné těsnění dvířek	ano			
		zásuvné lišiny na zásuvky ve tvaru U s výřezy umožňujícími snadné plnění	ano			
		rozteč zásuvů minimálně 68 mm	ano			
		vnitřní a vnější materiál ušlechtilá ocel dle DIN 1.4301	ano			
		HYGIENA, BEZPEČNOST PRÁCE, ERGONOMIE:				
		rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru	ano			
		čistící program funkční bez ohledu na tlak přívodu vody	ano			
		užívání konvektomatu bez použití změkčovačů vody a dodatečného odstraňování vodního kamene	ano			
		program čištění konvektomatu bez dozoru a přes noc (certifikace VDE)	ano			
		automatické a průběžné odstraňování vodního kamene z parního generátoru bez nutnosti spouštět speciální programy a užívat speciální přípravky	ano			
		možnost použití pevných čistících prostředků pro maximální bezpečnost práce	ano			
		Rozměry: š. do 850 / hl. do 780 / v. do 1050 mm	ano	847x771x1042		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	A	automatický čistící program	ano			
Typ	B	pět rychlostí vzduchu - programovatelné	ano			
Typ	B	Příkon: max. 19 kW / 400 V	ano	18,6 kW		
Rational Self Cooking Center SCC 101						
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/E	01.11	Zavěšecí vozík ke konvektomatu Vozík shodného provedení jako stávající pro stávající konvektomat poř. III/A. Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		vnitřní vozík s oboustrannou aretací nerezový	ano			
		zásuvky 20x GN1/1 s roztečí minimálně 63 mm a kolečky s průměrem minimálně 125 mm pro snadný pohyb	ano			
		odkapová vana s odtokem	ano			
		kolečka, minimálně 2 bržděná	ano			
		všechny kovové díly musí být nerezové	ano		Rational	SCC 201
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
III/F	01.16	Příslušenství ke konvektomatu (poř. III/C a III/D) Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		propojovací kit	ano			
		otevřená podestavba 270 mm	ano			
		vsuny GN 2/1	ano			
		automatický čistící systém	ano		Rational	Rational

Stavba:
Modernizace stávající kuchyně

Objekt:
Technologie stravování - Příslušenství

Kód	Umístění	Popis	VYPLNÍ ÚČASTNÍK	
			Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení
IV/A	01.18	Stojanový vozík na GN nádoby Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady		
		nerezový vozík se vsuny pro GN	ano	
		kola plast, nosnost 100 kg/ kolečko	ano	
		Material: nerez tr. 304	ano	
IV/B	01.19	Kombinovaná výlevka s umývadlem Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady vč. přípojovacích prvků		
		nerezová, vč. baterií	ano	
		ca 500 x 700 x 900 mm	ano	500x700x850
IV/C	01.22	Pracovní stůl s dřezem Dodávka, montáž, uzemnění na ochranné pospojování, dodávka stojánkové baterie se sprchovací růžicí, sifonu vč. přípojení, dopravní náklady.		
		Deska 40/1,5 mm celonerezova, vyztužena nerez zebry. Nohy 40x40x1,5 mm.	ano	
		Material: nerez tr. 304	ano	
		dřez 400 x 400 mm vpravo	ano	
		zadní a pravý lem cca 5 cm	ano	
		stojánková baterie se sprchovou růžicí ca 2000 x 700 x 850 mm	ano	2000x700x850
IV/D	01.28	Vozík k multifunkční pánvi Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady.		
		výškově nastavitelný	ano	
		pro snadné vyjímání a pohodlné porcování velkých množství pokrmů pro GN 2/1	ano	
		ca 680 x 630 x 585 mm	ano	680x630x585
IV/E	01.33	Vozík na koše Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady		
		vozík na koše k multifunkční pánvi	ano	
		dvouúrovňový závěsný systém	ano	
		odkapávací vana ve spodní části s výpustí	ano	
IV/F	01.31	Pracovní stůl Dodávka, montáž, přípojení uzemnění na ochranné pospojování, dopravní náklady		
		Deska 40/1,5 mm celonerezova, vyztužena nerez zebry. Nohy 40x40x1,5 mm.	ano	
		Material: nerez tr. 304	ano	
		2 police, zadní lem cca 5 cm ca 1500 x 900 x 900 mm	ano	1500x900x900
IV/G	02.05	Pracovní stůl Dodávka, montáž, přípojení uzemnění na ochranné pospojování, dopravní náklady		
		Deska 40/1,5 mm celonerezova, vyztužena nerez zebry. Nohy 40x40x1,5 mm.	ano	
		Material: nerez tr. 304	ano	
		nerezový, atypický	ano	
		spodní prostor volný pro nádobu na odpad	ano	
		zadní lem cca 5 cm ca 1100 x 900 x 900 mm	ano	1100x900x900
IV/H	02.06	Pojízdný stojan na GN nádoby Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady		
		celonerezové provedení, Material: nerez tr. 304	ano	
		kapacita 18x GN 2/1 nebo 36x GN 1/1	ano	
		čtyři otočná plastová kolečka, z toho dvě brzdičná	ano	
		cca 590 x 670 x 1600 mm	ano	586x670x1600
IV/I	02.07, 02.09	Modulový regálový systém Dodávka, montáž, dopravní náklady, přípojení uzemnění na ochranné pospojování		
		regály pro jednoduchou montáž, pevné, jednoduše a rychle rozebíratelné	ano	
		konstrukce regálů plně odolná vůči korozi	ano	

		police a stojny vyrobeny z anodisované hliníkové slitiny	ano	
		výplně polic vyrobeny z polyethylenu a lze je snadno umývat v myčkách	ano	
		stojny zpevněny čtyřmi vzpěrami	ano	
		polyethylenové výplně polic na hliníkových bočnicích opřeny ve dvou úrovních	ano	
		nosnost police o délce 120 cm je min 100 kg	ano	
		ca 1450 x 600 x 1800 mm	ano	1394x577x1700
IVJ	02.08	Modulový regálový systém Dodávka, montáž, připojení uzemnění na ochranné pospojování, dopravní náklady		
		regály pro jednoduchou montáž, pevné, jednoduše a rychlé rozebíratelné	ano	
		konstrukce regálů plně odolná vůči korozi	ano	
		police a stojny vyrobeny z anodisované hliníkové slitiny	ano	
		výplně polic vyrobeny z polyethylenu a lze je snadno umývat v myčkách	ano	
		stojny zpevněny čtyřmi vzpěrami	ano	
		polyethylenové výplně polic na hliníkových bočnicích opřeny ve dvou úrovních	ano	
		nosnost police o délce 120 cm je min 100 kg	ano	
		ca 1200 x 600 x 1800 mm	ano	1126x577x1700
IVK	02.10	Modulový regálový systém Dodávka, montáž, připojení uzemnění na ochranné pospojování, dopravní náklady		
		regály pro jednoduchou montáž, pevné, jednoduše a rychlé rozebíratelné	ano	
		konstrukce regálů plně odolná vůči korozi	ano	
		police a stojny jsou vyrobeny z anodisované hliníkové slitiny	ano	
		výplně polic vyrobeny z polyethylenu a lze umývat v myčkách	ano	
		stojny zpevněny čtyřmi vzpěrami	ano	
		polyethylenové výplně polic na hliníkových bočnicích opřeny ve dvou úrovních	ano	
		nosnost police o délce 120 cm min. 100 kg	ano	
		ca 1400 x 600 x 1800 mm	ano	1394x577x1700
IVL	02.11	Pojízdná nádoba na odpad nerezová s víkem. Dodávka, montáž, dopravní náklady		
		celonerezové provedení se 4 kolečky	ano	
IVM	01.17	Skříň pro umístění změkčovače vody Dodávka, montáž, dopravní náklady, zaměření, technická příprava, rozměr dle zaměření a konečného umístění		
		Material: nerez tr. 304	ano	
		předpoklad 1000*800*3000	ano	1000x800x3000
		otevřítavé dveře	ano	
		větrací otvory a mřížky	ano	
		dotěsnění ke stěnám a ostatnímu vybavení	ano	

Stavba:
Modernizace stávající kuchyně

Objekt:
Technologie stravování - Myčka

			VYPLNÍ ÚČASTNÍK			
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení	Přesný obchodní název zařízení	Přesné typové označení
V/A	02.02	Mycí stroj na provozní nádobí Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
ABSOLUTNÍ PARAMETRY:					Meiko	DIVZ70.2
		mycí stroj kuchyňského nádobí průchozí	ano			
		Celonerezové provedení celého mycího stroje.	ano			
		teoretický výkon min. 30/15/7 košů/h	ano			
		Koš nerezový s kolečky	ano			
		rozměry koše: 1310 x 690 mm	ano	1310x690		
		objem tanku min 100 l.	ano			
		čerpadlo motoru 2 x max 2,2 kW	ano			
		topení v tanku max 9,0 kW	ano			
		spotřeba oplachové vody max 9 ltr./ koš	ano			
		mycí, oplachová ramena a trubkové rozvody z nerezové oceli	ano			
		mycí prostor zůstává po vyprázdnění bez vody	ano			
		elektronické ovládání provozu dotykem z nabídky 3 mycích režimů	ano			
		zobrazení teploty mytí a oplachu	ano			
		dávkoavač mycího a oplachového prostředku	ano			
		dvojitě izolační opláštění	ano			
		změkčovač vody, základní sada košů	ano	1 základní koš		
		rozměr max: 1500 x 1000 1850 / 2510mm	ano	1490x995x1792		
FAKULTATIVNÍ PARAMETRY:						
Typ	A	Programy: 120/240/480 sekund	ano			
Typ	A	výška zdvihu víka min 650 mm pro mytí GN 2/1	ano			
Typ	A	filtrační systém pro odstraňování nečistot zachycených v jemném filtru tanku myčky	ano			
Typ	A	příkon el. max do 23 kW / 400V (dle jistění)	ano	22,9 kW		
Kód	Umístění	Popis	Parametry dle popisu SPLŇUJE: ANO/NE	Přesné parametry dle uvedeného typového označení		
V/B	02.03	Vozík na koše k mycímu stroji Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		Material: nerez tr. 304	ano			
		pojízdný na kolečkách (2 brzděná)	ano			
		vč. základního koše k mycímu stroji	ano			
		ca 1300 x 700 x 900 mm	ano	1300x700x900		
V/C	02.01	Pracovní stůl s dřezem Dodávka, montáž, připojení uzemnění na ochranné pospojování, dodávka stojánkové baterie se sprchovací růžicí, sifonu vč. připojení, dopravní náklady				
		Deska 40/1,5 mm celonerezová, vyztužena nerez zebry. Nohy 40x40x1,5 mm.	ano			
		Material: nerez tr. 304	ano			
		vpravo dřez 800x600 mm	ano			
		prolis desky	ano			
		vlevo odkapní plocha	ano			
		spodní prostor volný pro nádobu na odpad	ano			
		levý lem, zadní ostřiková stěna 350mm	ano			
		tlaková sprcha se směšovací baterií a napouštěcím ramenem	ano			
		ca 1800 x 900 x 900 mm	ano	1800x900x900		
V/D	01.10	Pojízdná vyhřívaná skříň na 15 x GN 2/1 Dodávka, montáž, zprovoznění, dopravní náklady				
		kapacita 15 x GN 2/1	ano			
		dvojitý plášť s izolací	ano			
		ca 800 x 850 x 1655 mm	ano	775x945x1500		
		termostat	ano			
		příkon el. ca 1,5 kW / 230V	ano	1,8kW/230V		

"Modernizace stávající kuchyně - Technologie stravování"

Kód	Popis	Cena / ks bez DPH (Kč)	Počet kusů / kompletů	Celková cena za požadovaný počet kusů bez DPH	Sazba DPH (%)	DPH (Kč)	Celková cena za požadovaný počet kusů vč. DPH (Kč)
I.	Varné zařízení (pánve)						
I/A	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita minimálně 150 lt.	537 000,00 Kč	1	537 000,00 Kč	21	112 770,00 Kč	649 770,00 Kč
I/B	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita minimálně 100 lt. - tlakové provedení	485 000,00 Kč	1	485 000,00 Kč	21	101 850,00 Kč	586 850,00 Kč
I/C	Elektrické multifunkční varné zařízení, kapacita minimálně 100 lt.	405 000,00 Kč	1	405 000,00 Kč	21	85 050,00 Kč	490 050,00 Kč
II.	Elektrické kotle						
II/A	Elektrický tálový sporák	99 000,00 Kč	1	99 000,00 Kč	21	20 790,00 Kč	119 790,00 Kč
II/B	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 85 l	128 000,00 Kč	1	128 000,00 Kč	21	26 880,00 Kč	154 880,00 Kč
II/C	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 150 l	151 000,00 Kč	1	151 000,00 Kč	21	31 710,00 Kč	182 710,00 Kč
II/D	Elektrický kotel s nepřímým ohřevem min. 150 l	151 000,00 Kč	1	151 000,00 Kč	21	31 710,00 Kč	182 710,00 Kč
II/E	Elektrický hranatý kotel s nepřímým ohřevem min. 250 l	209 000,00 Kč	1	209 000,00 Kč	21	43 890,00 Kč	252 890,00 Kč
II/F	Neutrální díl s baterií	21 000,00 Kč	1	21 000,00 Kč	21	4 410,00 Kč	25 410,00 Kč
III.	Elektrické konvektomaty						
III/A	Elektrický konvektomat pro 20xGN 1/1 bojlerové provedení včetně automatického čistícího systému	424 000,00 Kč	1	424 000,00 Kč	21	89 040,00 Kč	513 040,00 Kč
III/B	Elektrický konvektomat pro 10xGN 1/1 bojlerové provedení, včetně automatického čistícího systému a podestavby	259 000,00 Kč	1	259 000,00 Kč	21	54 390,00 Kč	313 390,00 Kč
III/C	Elektrický konvektomat pro 6xGN 1/1 bojlerové provedení včetně podestavby	189 000,00 Kč	1	189 000,00 Kč	21	39 690,00 Kč	228 690,00 Kč
III/D	Elektrický konvektomat pro 10xGN 1/1 bojlerové provedení, včetně automatického čistícího systému a podestavby	259 000,00 Kč	1	259 000,00 Kč	21	54 390,00 Kč	313 390,00 Kč
III/E	Zavážecí vozík ke konvektomatu	37 000,00 Kč	1	37 000,00 Kč	21	7 770,00 Kč	44 770,00 Kč
III/F	Příslušenství ke konvektomátům (pol. III/C a III/D)	19 000,00 Kč	1	19 000,00 Kč	21	3 990,00 Kč	22 990,00 Kč
IV.	Příslušenství						
IV/A	Stojanový vozík na GN nádoby	12 500,00 Kč	2	25 000,00 Kč	21	5 250,00 Kč	30 250,00 Kč
IV/B	Kombinovaná vylevka s umývadlem	10 800,00 Kč	1	10 800,00 Kč	21	2 268,00 Kč	13 068,00 Kč
IV/C	Pracovní stůl s dřezem	24 170,00 Kč	1	24 170,00 Kč	21	5 075,70 Kč	29 245,70 Kč

IV/D	Vozík k multifunkční páňvi	21 500,00 Kč	1	21 500,00 Kč	21	4 515,00 Kč	26 015,00 Kč
IV/E	Vozík na koše	8 900,00 Kč	1	8 900,00 Kč	21	1 869,00 Kč	10 769,00 Kč
IV/F	Pracovní stůl	21 500,00 Kč	1	21 500,00 Kč	21	4 515,00 Kč	26 015,00 Kč
IV/G	Pracovní stůl	13 600,00 Kč	1	13 600,00 Kč	21	2 856,00 Kč	16 456,00 Kč
IV/H	Pojízdný stojan na GN nádoby	11 620,00 Kč	2	23 240,00 Kč	21	4 880,40 Kč	28 120,40 Kč
IV/I	Modulový regálový systém	9 250,00 Kč	2	18 500,00 Kč	21	3 885,00 Kč	22 385,00 Kč
IV/J	Modulový regálový systém	8 280,00 Kč	1	8 280,00 Kč	21	1 738,80 Kč	10 018,80 Kč
IV/K	Modulový regálový systém	9 250,00 Kč	1	9 250,00 Kč	21	1 942,50 Kč	11 192,50 Kč
IV/L	Pojízdná nádoba na odpad nerezová s víkem	2 910,00 Kč	2	5 820,00 Kč	21	1 222,20 Kč	7 042,20 Kč
IV/M	Skříň pro umístění změkčovače vody	28 100,00 Kč	1	28 100,00 Kč	21	5 901,00 Kč	34 001,00 Kč
V.	Myčka						
V/A	Mycí stroj na provozní nádoby	678 000,00 Kč	1	678 000,00 Kč	21	142 380,00 Kč	820 380,00 Kč
V/B	Vozík na koše k mycímu stroji	37 100,00 Kč	1	37 100,00 Kč	21	7 791,00 Kč	44 891,00 Kč
V/C	Pracovní stůl s dřezem	38 100,00 Kč	1	38 100,00 Kč	21	8 001,00 Kč	46 101,00 Kč
V/D	Pojízdná vyhřívaná skříň na 15 x GN 2/1	49 700,00 Kč	1	49 700,00 Kč	21	10 437,00 Kč	60 137,00 Kč
VI.	Kuchařský trénink v prostorech zrekonstruované kuchyně zadavatele po instalaci dodávané technologie v rozsahu 1 x 4 hodiny	1 000,00 Kč	1	1 000,00 Kč	21	210,00 Kč	1 210,00 Kč
VII.	Kuchařský odborný dohled dodavatele po zahájení provozu v místě instalace technologie v rozsahu 5 dní x 6 hodin	8 000,00 Kč	1	8 000,00 Kč	21	1 680,00 Kč	9 680,00 Kč
Celková nabídková cena*				4 394 560,00 Kč	21	922 857,60 Kč	5 317 417,60 Kč

* nabídková cena musí zahrnovat veškeré náklady na zhotovení a dodávku zboží včetně obvyklých obalů, dopravy do místa plnění a pojištění při přepravě, instalace (montáže a rozmístění), uvedení do provozu s předvedením funkčnosti, úklidu a likvidace obalů a odpadů, instruktaže obsluhy osobou k tomu oprávněnou, včetně případných nezbytných revizí, atestů, technické dokumentace. Cena musí zahrnovat veškeré další náklady dodavatele nutné pro realizaci předmětu plnění, včetně pojištění, daní, cel a poplatků, úroků z půjček a všech rizik a vlivů (především kurzových a inflačních), včetně nákladů na poskytování bezplatného záručního servisu ve sjednaném rozsahu po sjednanou dobu, a to včetně práce techniků a cestovného


InterGast
 IČ: 62917153 DIČ: CZ62917153
 InterGast a. s. ©
 Na Vinobraní 1792/55, Praha 10
 PSČ 106 00 Czech Republic