

IČO: 00256455
Město Blovice

INVENTÁRNÍ KARTA dlouhodobého majetku

IK DLM
Období: 09/2018

Skup./Podskup.: 22 / 40 Inv. číslo : **33520** Předmět souboru: 0
Typ daň. odp. : 0 - neodepisuje se Odpis. skup.: 0 SKP :
Typ uč. odp. : 2 - rovnoměrný Kategorizace: 3 CZ-CPA : 27.51.28
% zbytk.hodnoty: Odp. sazba : 8,33 % CZ-CC : 0
Zbyt. hodnota : 0,00 Doba odpisu : 144
Datum zařazení: 31.8.2018

Název: Školní jídelna ZŠ - gastrotechnologická obnova varny, d.č. 60408

Cena pořizovací : 2 086 281,00
vstupní daňová : 2 086 281,00
Oprávk. daňové : 0,00
Roční odpis daňový : 0,00
Zůstatková cena daň.: 2 086 281,00
Oprávk. účetní : 0,00
Opravné položky : 0,00
Měsíční odpis účetní: 14 489,00
Zůstatková cena úč. : 2 071 792,00
Ocenění :

Rok pořízení: Rok výroby :
Dat. záruky : Číslo zápisu:
Příjmový doklad: 60408
Pohyb : 0 - - Bez pohybu -
Faktura : 60408
Odp. osoba : 0 - - Neznámá osoba ! -
Místnost : 0 - neurčeno
Středisko : 14-208 - ZŠ
Zakázka : 0 - - Neznámá zakázka ! -

Technické parametry:

Délka (cm) :
Šířka (cm) :
Výška (cm) :
Hmotnost (kg):
Příkon (W) :

Typ :
Výr. číslo :
Dodavatel :
Výrobce :
Země původu:
Tech. znak :

Technický stav

Způsob využití

Poznámka :

Přehled odpisů karty 'Školní jídelna ZŠ - gastrotechnologická obnova varny, d.č. 60408':

Období	Pořiz.cena	Odpis úč.měs.	Odpis od p.r.	Úhrn oprávek	Zůstat.cena
08/18	2 086 281,00	0,00	0,00	0,00	2 086 281,00
09/18	2 086 281,00	14 489,00	14 489,00	14 489,00	2 071 792,00
*2018 poř.c.daň.:	2 086 281,00	daň.odp.:		0,00 ZC daň.:	2 086 281,00

□

poz.	kategorie dodávky jakost materiálu	stručný popis porovnávaného modelu	SOUBŘÍŠ STROJŮ A ZAŘÍZENÍ											Poznámka	BITO cena bez DPH (Kč)	BITO cena bez DPH cokem (Kč)	Netto cena (Kč/Ka)	NETTO cena bez DPH cokem (Kč)	NETTO cena bez DPH cokem (Kč)	
			rozměry [mm] max.				připojení elektro				připojení plyn		připojení ZTI							
			š.	hl.	v.	ks	přikon kW/ks 220V	přikon kW/ks 400V	přikon kW cokem 220V	přikon kW cokem 400V	přikon kW/ks cokem	přikon kW cokem	3V							TV

Jsou - li ve výkazu výměr nebo ve standardech uvedeny odkazy na obchodní firmy, názvy nebo specifická označení výrobku apod., jsou takové odkazy pouze informativní a zhotovitelé umožňují použití i jiných kvalitativně a technicky obdobných, případně kvalitnějších, řešení. Uvedené referenční modely jsou minimálními požadavky na dodávané výrobky. Bude-li zhotovitel nahrazovat výrobek jinými modely, musí doložit v písemně přehledné podobě rozdíly od referenčního vzorku (pouze parametry navíc od výrobku srovnatelné kvality, nižší není přípustné).

GASTROTECHNOLOGICKÁ OBNOVA VARNÝCH SKOLNÍ JIDELNA ZA BLOVICE, DRUZEVNÍ 850, 33501 BLOVICE

Varná příprava

01	neroz AISI 304/316 / gastro	Multifunkční sklopná pánev 150 l s elektronickou regulací; TECHNICKÉ PARAMETRY: 150 litrů – dle DIN 18857; Kapacita GN 3 x GN 1/1; Rozměr dna max. 1071 x 580 mm; Hloubka vany max. 280 mm; Užžitná plocha max. 83 dm ² ; MAXIMÁLNÍ PODMÍNKY PRO INSTALACI: Maximální celkový rozměr: 1704 x 850 x 1030 mm; Celkový maximální instalovaný příkon max.: 35 kW; Napětí: 3N AC 400V; Jistění: 3 x 80 A; Váha max.: 550 kg; Přívod studené vody R3/4; Odpad vody DN – 50; VARNÉ REŽIMY: Vaření, Intenzivní a šetrné, smažení, grilování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C; OVLÁDACÍ PANEL: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů; Dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládním; Kompletní ovládní v českém jazyce; Možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích; Zobrazování průběhu úprav na displeji; Přesné senzorické měření teplot; Indikace nastavených a skutečných hodnot; Zobrazení poruchových hlášení na displeji; Technické a servisní informace; Tlačítka Zapnutí / Vypnutí; Krytí displeje IPX5; KONSTRUKCE: Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm; Materiál vany AISI 316; Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm; Dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem; Bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu; Odvod nadbytečné páry otvorem ve středě víka; Topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášeč hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu; Dosažení teploty 200 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty; ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dc; Vyklopění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění; Osa sklápění umožňuje vykllopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve; Mechanismus vyklopění vyroben kompletně z nerezové oceli; Vícebodová sonda pro měření teploty jádra surovin; Integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem; Automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem; Integrovaná zásuvka 230 V / 16 A; USB konektor; Integrovaná sprcha s automatickým navijem a kovovou hlavici; Regulator tlaku vody v základní výbavě; HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů; TECHNICKÁ NADSTAVBA: Servisní přístup z přední části stroje; Jednoduché výsvytný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer; Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy; Provedení pro umístění na soklu, možno i CNS; Stavitelné robustní nohy s rektifikací; Certifikační značka CE, TUV-SUD; Včetně odkládacího stolku o rozměrech: šíře 348 mm, hloubky 314 mm a výšky do 1030 mm. Celková šíře varného bloku odpovídá rozměru 3054 mm.	1542	914	1	35		35												V popisu je porovnávaný etalonový výrobek s limitními požadovanými vlastnostmi. Vlastnosti mohou být stejné nebo lepší pro VR. Odlišné jsou pouze parametry venkovních rozměrů a příkonu, funkční parametry musí být minimálně zachovány FRIMA 311 Dynamic
02	neroz AISI 304/316 / gastro	Multifunkční sklopná pánev 100 l s elektronickou regulací; TECHNICKÉ PARAMETRY: 100 litrů – dle DIN 18857; Kapacita GN 2 x GN 1/1; Rozměr dna max. 713 x 580 mm; Hloubka vany max. 280 mm; Užžitná plocha max. 43 dm ² ; MAXIMÁLNÍ PODMÍNKY PRO INSTALACI: Maximální celkový rozměr: 1350 x 850 x 1030 mm; Celkový maximální instalovaný příkon max.: 22 kW; Napětí: 3N AC 400V; Jistění: 3 x 50 A; Váha max.: 460 kg; Přívod studené vody R3/4; Odpad vody DN – 50; VARNÉ REŽIMY: Vaření, Intenzivní a šetrné, smažení, grilování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C; OVLÁDACÍ PANEL: Automatický a manuální režim úpravy pokrmů; Dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládním; Kompletní ovládní v českém jazyce; Možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích; Zobrazování průběhu úprav na displeji; Přesné senzorické měření teplot; Indikace nastavených a skutečných hodnot; Zobrazení poruchových hlášení na displeji; Technické a servisní informace; Tlačítka Zapnutí / Vypnutí; Krytí displeje IPX5; KONSTRUKCE: Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm; Materiál vany AISI 316; Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm; Dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem; Bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu; Odvod nadbytečné páry otvorem ve středě víka; Topný systém SUPER BLOCK JPX 17, roznášeč hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu; Dosažení teploty 200 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty; ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ: Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dc; Vyklopění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění; Osa sklápění umožňuje vykllopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve; Mechanismus vyklopění vyroben kompletně z nerezové oceli; Vícebodová sonda pro měření teploty jádra surovin; Integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem; Automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem; Integrovaná zásuvka 230 V / 16 A; USB konektor; Integrovaná sprcha s automatickým navijem a kovovou hlavici; Regulator tlaku vody v základní výbavě; HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů; TECHNICKÁ NADSTAVBA: Servisní přístup z přední části stroje; Jednoduché výsvytný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer; Centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy; Provedení pro umístění na soklu, možno i CNS; Stavitelné robustní nohy s rektifikací; Certifikační značka CE, TUV-SUD;	1164	914	1	22		22												V popisu je porovnávaný etalonový výrobek s limitními požadovanými vlastnostmi. Vlastnosti mohou být stejné nebo lepší pro VR. Odlišné jsou pouze parametry venkovních rozměrů a příkonu, funkční parametry musí být minimálně zachovány FRIMA 211 Dynamic
03	neroz AISI 304/316 / gastro	Plynový kotel 150 litrů s kvalitním duplikátorem spojení vodotěsné s ostatním zařízením ve varném bloku; nepřímo vyhříváný s automatickým doplňováním duplikátorem; na nerezovém soklu s hygienickým bezspárovým spojením s varným blokem; Instalace na výškové nastavitelné nerez nohy 150mm s krytím nerezovým okopovým soklem; Provedení v 2 mm chromniklové oceli (AISI 304); velké snadno čistitelné rohy; - dno kotle v motybově obnaženým chromniklové oceli (AISI 316), neviditelné svařené stěny kotle v chromniklové oceli (AISI 304); - Uzavřený systém vytápění s max. pracovním tlakem 0,5 bar (50 kPa) v pamli pláště; - Víko parotěsné s dvojitou stěnou a pružinou víka (AISI 304) s neviditelnými svary s uhlím otevírání 30 °; - Přední kryt zařízení s neviditelnými svary (AISI 304); - Všechny vnější svary v AISI 304; vodotěsné a nečistotám odolné spojení ve varném bloku s okolními spotřebiči; - Funkce: - Mikroprocesor s podporou automat. vaření s automatickým výkonem, nastavení pro ohřev a řízení mírného varu; - Termostatický režim s teplotním volením rozsahem 30 ° až 100 ° C; - varný mód s 10 výkonostními úrovněmi; - Automatický režim pro dosažení rychlého vaření v nejkratším časovém limitu; - Ochrana nízké hladiny vody u parního generátoru; - Pojistný ventil, vakuový výhled a automatické odsávání, vše instalováno pod víkem; - Automatické plnění parního pláště (parní generátor - zmáčknutím vody); - Automatické omezení vnitřního tlaku parního pláště; - 2" vypouštěcí kohout; - Natáčecí vodovodní kohoutek; - odpadní filtr; - Kontrolní panel; - Manometr pro aktuální indikaci tlaku v pamli pláště; - 2 kohouty pro plnění studenou a horkou vodou. Rozhraní pro připojení k externímu PC SW.	900	920	900	2	0,1	0	0,2		28	96,0								V popisu je porovnávaný etalonový výrobek s limitními požadovanými vlastnostmi. Vlastnosti mohou být stejné nebo lepší pro VR. Odlišné jsou pouze parametry venkovních rozměrů a příkonu, funkční parametry musí být minimálně zachovány AMBACH GSK 150l

POZ.	kategorie dodávky/ jakost materiálu	stručný popis porovnávaného modelu	SOUPIS STROJŮ A ZAŘÍZENÍ			přípojné elektro				přípojení plyn		přípojení ZT				Poznámka	BITO cena bez DPH (Kč/Ks)	BITO cena bez DPH odkern: (Kč)	Rozhod SLEVA (%)	NETTO cena bez DPH (Kč/Ks)	NETTO cena bez DPH odkern (Kč)	NETTO cena s DPH odkern (Kč)	
			rozměry [mm] max.			ks	příkon kW/ks 230V	příkon kW/ks 400V	příkon kW odkern 230V	příkon kW odkern 400V	příkon kW/ks	příkon kW odkern	SV	TV	odpad DN								změřena voda
			š.	hl.	v.																		
<p>Jsou - li ve výkazu výměr nebo ve standardech uvedeny odkazy na obchodní firmy, názvy nebo specifická označení výrobku apod., jsou takové odkazy pouze informativní a zhotovitelé umožňují použití jiných kvalitativně a technicky obdobných, případně kvalitnějších, řešení. Uvedené referenční modely jsou minimálními požadavky na dodávané výrobky. Bude-li zhotovitel nahrazovat výrobek jinými modely, musí doložit v písemné přehledné podobě rozdíly od referenčního vzorku (pouze parametry navíc od výrobku srovnatelné kvality; nižší není přípustné).</p>																							
GASTROTECHNOLOGICKÁ OBNOVA VARNÝ - ŠKOLNÍ JIDELNA ZŠ BLOVICE, Družstevní 650, 33601 Blovice																							
Ostatní náklady																							
DOP RAVA	gastro	Doprava stávající sestavy ve varně, přípravných a mytí černého nádobí				1	0,00	-	-	-													
DEM ONT	gastro	Demontáž, doprava a ekologická likvidace původního vybavení				1	0,00	-	-	-													
MON T ST	gastro	Montáž stávající sestavy ve varně, přípravných a mytí černého a bílého nádobí				1	0,00	-	-	-													
MON T NEW	gastro	Montáž nových sestav sestav ve varně a přípravných				1	0,00	-	-	-													
STAVBA		Stavební práce dle výkazu výměr STAVBA - přenesení částky!!!				1	0,00	-	-	-													
REV PL	PLYN	Revize na připojené zařízení v rámci opravy podlahy (plyn + elektrovizle)				2	0,00	-	-	-													
<p>Prostory osazené neraznými pasivními výrobky budou zaměřeny dle skutečného stavu. Všechny výrobky budou vyrobeny s minimálními výměry, max.1,5mm na každé straně. Výrobky budou zaměřeny a vyrobeny v úhlovém provedení, bude-li místnost a napojení ostatních zařízení tuto výchytku vyžadovat.</p>							PŘÍKON CELKEM		elektro:	230V	0,30	MAX											
										400V	57,00	MAX											
										plyn:	79,00	MAX											
									Pratpokládané součinnost:		0,65												

Účastník výběrového řízení doplní sloupce "S6" až "S25", dále může doplnit sloupce "U6" až "U25" (slevo). Výpočet bude v elektronické podobě proveden po doplnění automaticky. Takto vyplněná tabulka po vyplnění dat o zpracovateli nabídky vytisknuta na formát A2, opatřena podpisy a razítky zpracovatele a zaslána jako součást nabídky dle požadavku zadavatele VR).

Celková cena v "Kč" bez DPH (samostatně doloženo z doplněné tabulky v EXCEL)

1724199

Nedílnou součástí pro vypracování cenové nabídky je prohlídka "místa realizace části ZŠ Blovice-kategorie GASTRO" Zájemce o dodávku a realizaci akce si po obhlídce místa plnění dodávky provede revizi stávajících přípojních bodů. Sestavy tvořené stávajícími výrobky a novými výrobky (díly) budou sestaveny a nové díly budou jako doměřové do sestavy (povinnost realizátora doměřit a vyrobit s minimální spárou max 3mm). Stávající pozice výškově, případně designově upravit (zkrátit, případně zvýšit) dle nových pozic.

Celková cena v "Kč" s DPH 21% (samostatně doloženo z doplněné tabulky v EXCEL)

2086281

Pozn. Součástí stavebního rozpočtu je: demontáž stávající sestavy, přemístění do úložných prostor, dále napojení na stávající VZT stávající odzračně vč. zarogulování soustavy a vyčištění;

Všechny vývody (odpady) z varny, připraven po obvodě varny, rozebrat, vyčistit, přetáhnout; instalovat přípoje na místo umístění PLYNU , SV+TV+ DN 50 a DN 110 (dle podlahových vpustí) dle NOVÉ dispozice ve varně, osazením vody roháčky, 1xprackovým ventilem navíc). Doporučené výšky u podlahy u odpadů DN 50 (v rovině podlahy), SV (v=75mm n.č.p.), DN 110 pro podlahovou vpust' (v podlaže), nově 1x odpad DN50 ve výšce 75mm n.č.p. pro konvektomat + SV pro konvektomat 10x GN1/1. Osazení podlahových vpustí a napojení na stávající odpad DN110: ležatou kanalizací pročistit; instalovat přípoje elektro a zásuvkového okruhu dle nové dispozice rozmístění ve varném ostrůvku, 2x navíc přívod 400V s předvypínačem pro ostrůvek (2x400V, 3x 230V), samostatně . 1x přívod pro konvektomat 10xGN1/1 (400V). ostatní stávající

Proseknout drážky pro umístění SV + TV +DN 50 na podlahu ; SV+TV + plyn ZP do výše nad podlahou max 70mm, jinak pro konvektomat DN 50 do výše 70 mm n.č.p. (z měkčovač + odpady); oprava poškozených obkladů cca 5m2, poškozená dlažba cca 30m2; izolace

Měření a regulace VZT rozvodu na připojené zařízení stávající a nové