

SMLOUVA O DÍLO

„Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT na Slezské univerzitě v Opavě“

Dílčí část 2: Dodávka technologií kuchyní

uzavřená dle § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění (dále jen občanský zákoník)

mezi:

Název: Slezská univerzita v Opavě
Sídlo: Na Rybníčku 626/1, 746 01 Opava
IČO: 47813059
ID datové schránky: qw6j9hq
Právní forma: 601 – vysoká škola
Zastoupen: Doc. Ing. Pavel Tuleja, Ph.D., rektor
Bankovní spojení: [REDAKCE]
Číslo účtu: [REDAKCE]
Oprávněný zástupce ve věcech obchodních a smluvních dodatků: Ing. Ivana Růžičková, MPA, kvestorka
Oprávněný zástupce ve věcech technických: (dále jen „objednatel“) Ing. Libor Chlebiš, MPA, projektový manažer

a

Název: MAVÁ spol. s r.o.
Sídlo: Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava - Vítkovice
IČO: 48397555
DIČ: CZ48397555
ID datové schránky: nrbkjvt
Právní forma: společnost s ručením omezeným
Zápis v OR: OR vedený u Krajského soudu v Ostravě, oddíl C, vložka 10259
Zastoupen: Ing. Jiří Válek st, Ing. Jiří Válek ml, Ing Lenka Bestová
Bankovní spojení: [REDAKCE]
Číslo účtu: [REDAKCE]
Oprávněný zástupce ve věcech obchodních a smluvních dodatků: Ing. Jiří Válek st, Ing. Jiří Válek ml, Ing Lenka Bestová
Oprávněný zástupce ve věcech technických: (dále jen „zhotovitel“) Ing. Jiří Válek ml., telefon [REDAKCE]
Michal Chromek, telefon [REDAKCE]

1. VYMEZENÍ ZÁKLADNÍCH POJMŮ

- 1.1. Objednatel je zadavatel zadávacího řízení na veřejnou zakázku „Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT na Slezské univerzitě v Opavě“ („zadávací řízení“) po podpisu této smlouvy o dílo.
- 1.2. Zhotovitelem je dodavatel, který podal nabídku v rámci zadávacího řízení a se kterým byla na základě tohoto zadávacího řízení uzavřena smlouva.
- 1.3. Podzhotovitelem je subdodavatel (poddodavatel) po uzavření této smlouvy.
- 1.4. Příslušnou či projektovou dokumentací je projektová dokumentace „Modernizace a rozšíření Gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava“ – „D.2.1 Technologie Gastro“, která je zpracována MAVa s.r.o., Sovova 1291/5, Ostrava-Vítkovice.
- 1.5. Položkovým rozpočtem je zhotovitelem oceněný soupis dodávek, v němž jsou zhotovitelem uvedeny jednotkové ceny u všech položek dodávek a služeb a jejich celkové ceny pro zadavatelem vymezené množství, který byl součástí nabídky podané zhotovitelem v zadávacím řízení.

2. PŘEDMĚT SMLOUVY

- 2.1. Předmětem smlouvy je provedení dodávek specifikovaných v čl. 3 této smlouvy.
- 2.2. Zhotovitel se zavazuje, že provede pro objednatele dílo v rozsahu, způsobem a jakostí dle čl. 3 této smlouvy na svůj náklad a nebezpečí a objednatel se zavazuje dílo převzít a zaplatit cenu.
- 2.3. Zhotovitel není oprávněn pověřit provedením díla ani jeho části bez předchozího písemného souhlasu objednatele jinou osobu, která by prováděla svoji činnost samostatně a svým jménem. V případě, že tak učiní, je povinen objednateli uhradit škodu vzniklou zejména tím, že mu nebudou poskytnuty finanční prostředky od jejich poskytovatele, jakož i další finanční újmu s tímto související.
- 2.4. Zhotovitel je oprávněn zadat dílčí části díla podzhotovitelům, kteří provádí svoji činnost jménem zhotovitele, přičemž za výsledek jejich činnosti odpovídá, jako by dílo prováděl sám. Jejich činnost je prováděna primárně na náklady zhotovitele.
- 2.5. Předmět smlouvy bude realizován v rámci projektu reg. číslo CZ.02.2.67/0.0/0.0/18_059/0010237 „Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury na Slezské univerzitě v Opavě za účelem zajištění vysoké kvality výuky“ spolufinancovaného z Evropského fondu pro regionální rozvoj v rámci Operačního programu Výzkum, vývoj a vzdělávání (dále jen „OP VVV“). Zhotovitel bere na vědomí, že předmětem smlouvy jsou aktivity a výstupy, které tvoří součást projektu spolufinancovaného Evropskou unií v rámci OP VVV.
- 2.6. Vzhledem ke spolufinancování předmětu smlouvy dle odst. 2.5 tohoto článku smlouvy, zavazuje se zhotovitel:
 - a) předem projednávat se zástupcem objednatele jakoukoliv změnu prováděnou při realizaci stavby, a to jak změnu oproti této smlouvy, tak i změnu oproti zadávací dokumentaci,
 - b) minimálně do konce roku 2028 poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (MŠMT ČR, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen poskytnout výše uvedeným osobám součinnost a podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu,
 - c) uchovávat odpovídajícím způsobem v souladu se zákonem č. 499/2004 Sb., o archivnictví a spisové službě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a v souladu se zákonem č. 563/1991 sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů a v souladu

s obecnými pravidly pro žadatele a příjemce pro OP VVV do roku 2028 včetně veškeré originály účetních dokladů, smlouvu včetně jejích dodatků a další originály dokumentů, vztahujících se k projektu.

3. PŘEDMĚT A PLNĚNÍ DÍLA

- 3.1. Předmětem díla je zejména, nikoli však výlučně, dodávka gastrovybavení dle příslušné projektové dokumentace a dle příloh této smlouvy.
- 3.2. Součástí plnění díla je rovněž závazek zhotovitele dílo uvedené v tomto čl. smlouvy odborně zapojit, uvést do provozu a provést provozní zkoušku funkčnosti všech instalovaných zařízení. Zhotovitel proškolí pracovníky objednatele s provozováním a obsluhou jednotlivých strojů a zařízení pro využití všech jejich funkcí. Součástí školení bude upozornění na příčiny nejčastějších závad a způsobu, jak jim předcházet a seznámení se zásadami správné údržby zařízení. Rozsahu školení bude minimálně 24 hodin v termínech stanovených objednatelem.
- 3.3. Zhotovitel je povinen provést dílo v souladu s příslušnou dokumentací, rozhodnutími a vyjádřeními státní správy a samosprávy, předpisy upravujícími provádění stavebních děl, ustanoveními této smlouvy a se svojí nabídkou podanou v rámci zadávacího řízení („nabídka“).
- 3.4. Místem plnění je areál Slezské univerzity v Opavě na ul. Hradecká 17 v Opavě (pozemky parc.č. 654/1, 654/14, 655/1 v katastrálním území Opava-Předměstí).
- 3.5. Dílo je provedeno řádně v případě úplného, bezvadného provedení všech prací a konstrukcí včetně dodávek potřebných materiálů, strojů a zařízení nezbytných pro řádné dokončení díla, dále provedení všech činností souvisejících s dodávkou prací, jejichž provedení je pro řádné dokončení díla nezbytné (např. zařízení staveniště, bezpečnostní opatření, kompletační a inženýrská činnost apod.), a to v celém rozsahu zadání, který je vymezen projektovou dokumentací, určenými standardy.
- 3.6. Všechny použité materiály musí vyhovovat požadavkům kladeným na jejich jakost a musí mít prohlášení o shodě dle zákona 22/1997 Sb. Jakost dodávaných materiálů a konstrukcí bude dokládána předepsaným způsobem při kontrolních prohlídkách a při předání a převzetí díla.
- 3.7. Veškeré vícepráce, méněpráce a změny díla musí být objednatelem předem odsouhlaseny. V případě, že z těchto změn bude vyplývat změna ceny díla, musí být před jejich realizací, nejpozději však před jejich fakturací, uzavřen dodatek k této smlouvě. V případě neodsouhlasení změn má objednatel nárok na provedení původně plánovaných prací, aniž by zhotovitel měl nárok na úhradu případných vícenákladů nebo finanční kompenzaci.
- 3.8. Dle dohody smluvních stran je předmětem díla provedení všech činností, prací a dodávek obsažených v projektové dokumentaci, nebo které vyplývají ze zadávacích podmínek zadávacího řízení (dále též „výchozí dokumenty“), které tvoří rámec této smlouvy, a to bez ohledu na to, v kterém z těchto výchozích dokumentů jsou uvedeny, resp. z kterého z nich vyplývají. Předmětem díla jsou rovněž činnosti, práce a dodávky, které nejsou ve výchozích dokumentech obsaženy, ale o kterých zhotovitel věděl, nebo podle svých odborných znalostí a zkušeností vědět měl anebo vědět mohl, že jsou k řádnému a kvalitnímu provedení díla dané povahy třeba, a to i s přihlédnutím ke standardní praxi při realizaci děl podobného charakteru. Toto ustanovení však nevyklučuje odpovědnost objednatele za správnost a úplnost předané příslušné dokumentace ani tuto odpovědnost na zhotovitele nepřenáší. Přednost výchozích dokumentů je stanovena následovně: text této smlouvy, položkový rozpočet, textová část zadávací dokumentace k zadávacímu řízení, vysvětlení a změny zadávací dokumentace poskytnuté v rámci zadávacího řízení, projektová dokumentace, nabídka, ostatní výchozí dokumenty.
- 3.9. Není-li v této smlouvě uvedeno jinak, není zhotovitel oprávněn ani povinen provést jakoukoliv změnu díla bez písemné dohody s objednatelem ve formě písemného dodatku.

- 3.10. Zhotovitel jako odborník prohlašuje, že se pečlivě seznámil se zadáním objednatele, rozsahem a povahou díla a příslušné dokumentace a že jsou mu známy veškeré technické, kvalitativní a jiné podmínky nezbytné k realizaci díla. Zhotovitel prohlašuje, že disponuje takovými kapacitami a odbornými znalostmi, které jsou k provedení díla nezbytné.
- 3.11. Zhotovitel se zavazuje poskytovat součinnost zhotoviteli stavebních prací a koordinovat plnění dle této smlouvy s průběhem realizace stavebních prací, které částečně probíhají souběžně s dodávkou technologie zejména s ohledem na požadovanou stavební připravenost prostor určených pro umístění dodávek technologie kuchyní.
- 3.12. Na základě požadavku objednatele je zhotovitel povinen účastnit se vybraných kontrolních dnů při realizovaných stavebních prací. Požadavek na účast zhotovitele na kontrolním dni oznámí zástupce objednatele minimálně 2 pracovní dny před termínem kontrolního dne.

4. DOBA PLNĚNÍ

- 4.1. Zhotovitel se zavazuje provést dílo ve lhůtě do 60 dnů od dokončení stavebních úprav v místnosti č. 28 „Výukový prostor moderní gastronomie“ v rámci stavby „Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT na Slezské univerzitě v Opavě“ – dílčí část 1: Modernizace a rozšíření gastronomického centra - stavba. Zhotovitel bude o konečném termínu dokončení příslušných stavebních úprav informován nejméně 5 kalendářních dnů předem. Zhotovitel bude současně oprávněn k účasti na příslušných kontrolních dnech probíhajících stavebních prací.
- 4.2. Dodávky a montáž vybavení technologie kuchyní může dodavatel provádět ihned po nabytí účinnosti této smlouvy, pokud bude dokončena stavební připravenost prostor určených pro umístění zařízení

5. CENA DÍLA

- 5.1. Cena díla byla stanovena dohodou smluvních stran na základě nabídky zhotovitele a smluvního položkového rozpočtu (příloha č. 1 smlouvy) a činí:
- | | |
|---------------|--------------|
| Cena bez DPH: | 5 095 500 Kč |
| DPH 21 %: | 1 070 055 Kč |
| Cena s DPH | 6 165 555 Kč |
- 5.2. Cena bez DPH je dohodnuta jako nejvýše přípustná po celou dobu platnosti smlouvy. Dojde-li v průběhu realizace stavby ke změnám sazeb daně z přidané hodnoty, bude v takovém případě k ceně díla bez DPH připočtena DPH v aktuální sazbě platné v době vzniku zdanitelného plnění.
- 5.3. Cena obsahuje veškeré náklady zhotovitele, nutné k úplné a řádné realizaci díla a předpokládaný vývoj cen až do konce její platnosti, rovněž obsahuje i předpokládaný vývoj kurzů české koruny k zahraničním měnám až do konce její platnosti. Cena obsahuje i vedlejší náklady související s umístěním stavby, zařízením staveniště a také ostatní náklady související s plněním podmínek zadávacího řízení.
- 5.4. V případě, že dojde k prodloužení s předáním díla z důvodů ležících na straně zhotovitele, je tato cena neměnná až do doby skutečného ukončení díla.
- 5.5. Cenu lze změnit pouze v případě, že:
- objednatel požaduje práce, které nejsou v předmětu díla,
 - objednatel požaduje vypustit některé práce z předmětu díla,
 - při realizaci se zjistí skutečnosti, které nebyly v době podpisu smlouvy známy, a zhotovitel je nezavinil ani nemohl předvídat, a mají vliv na cenu díla,

- d) při realizaci se zjistí skutečnosti odlišné od příslušné dokumentace (např. neodpovídající geologické údaje apod.).
- 5.6. Případné vícepráce musí být odsouhlaseny objednatelem a musí o nich být uzavřen dodatek. V takovém případě zhotovitel ocení veškeré činnosti v položkovém rozpočtu dle jednotkových cen použitých v položkovém rozpočtu, který je přílohou této smlouvy. Pouze v případech, kdy položky dodatečných prací nelze ocenit žádným ze způsobů uvedených v tomto odstavci smlouvy, doloží zhotovitel individuální transparentní kalkulaci jednotkové ceny. Výsledná jednotková cena položky pak bude stanovena na základě dohody objednatele a zhotovitele. Objednatel je v tom případě oprávněn ověřit přiměřenost jednotkové ceny nezávislým subjektem.
- 5.7. Pokud zhotovitel nedodrží tento postup, má se za to, že práce a dodávky jím realizované byly předmětem díla a jsou v ceně zahrnuty.
- 5.8. Cena díla bude snížena o práce, které oproti projektu nebudou objednatelem vyžadovány (méněpráce) a tedy nebudou provedeny, a to podle jednotkových cen uvedených v položkovém rozpočtu. Případné méněpráce musí být objednatelem odsouhlaseny a musí o nich být uzavřen dodatek.
- 5.9. Zhotovitel je povinen a zavazuje se zpracovat veškeré změnové listy a dále oceněné soupisy víceprací dle odstavce 5.6 a oceněné soupisy méněprací dle odstavce 5.8 a předložit je ke kontrole, k vyjádření a k odsouhlasení osobě vykonávající technický dozor stavebníka a osobě vykonávající autorský dozor.

6. PLATEBNÍ PODMÍNKY

- 6.1. Objednatel nebude poskytovat zhotoviteli zálohy.
- 6.2. Fakturace bude provedena po dokončení a předání kompletního díla bez vad a nedodělků.
- 6.3. Zhotovitel vystaví daňový doklad (fakturu) do tří pracovních dnů po podpisu předávacího protokolu. Přílohou daňového dokladu bude kopie předávacího protokolu na všechny součásti dodávky potvrzeného oprávněnou osobou objednatele.
- 6.4. Splatnost daňového dokladu (faktury) činí 30 dní ode dne doručení objednateli.
- 6.5. Daňový doklad (faktura) je uhrazen dnem odepsání příslušné částky z účtu objednatele. Platba bude provedena na účet zhotovitele uvedený na faktuře.
- 6.6. Veškeré účetní doklady musí obsahovat náležitosti daňového dokladu a náležitosti uvedené v této smlouvě (název akce, důvod fakturace s odkazem na smlouvu o dílo), název projektu „Zkvalitnění vzdělávací infrastruktury na Slezské univerzitě v Opavě za účelem zajištění vysoké kvality výuky“ a registrační číslo projektu CZ.02.2.67/0.0/0.0/18_059/0010237, označení banky a čísla účtu, na který má být zapláceno, případně i další náležitosti, jejichž požadavek objednatel písemně sdělí zhotoviteli po podpisu této smlouvy. V případě, že účetní doklady nebudou obsahovat požadované náležitosti, je zadavatel oprávněn je vrátit zpět k doplnění, lhůta splatnosti počne běžet znovu od doručení řádně opraveného dokladu.
- 6.7. Doručení faktury se provede osobně na podatelně Slezské univerzity v Opavě, doručením prostřednictvím provozovatele poštovních služeb, nebo doručením do datové schránky.
- 6.8. Postoupení nebo zastavení pohledávek zhotovitele vůči objednateli z této smlouvy je možné jen na základě předchozího písemného souhlasu objednatele, jinak je takové postoupení nebo zastavení pohledávky neúčinné.

7. PŘEDÁNÍ A PŘEVZETÍ DÍLA

- 7.1. K předání a převzetí části díla a celého díla zhotovitel prokazatelně vyzve objednatele nejméně 5 pracovních dnů před termínem jeho dokončení. Objednatel je oprávněn k předání a převzetí díla přizvat TDI, případně autorský dozor. Zápis o předání a převzetí díla bude proveden společně objednatelem se zhotovitelem dle obvyklých obchodních zvyklostí ve dvou stejnopisech, z nichž jeden obdrží objednatel a jeden zhotovitel. Zápis o předání a převzetí musí obsahovat soupis případných vad a nedodělků. V případě, že k tomu objednatel zhotovitele vyzve, je zhotovitel povinen zúčastnit se kolaudačního řízení stavby. K tomuto řízení je zhotovitel povinen vyslat hlavního stavbyvedoucího nebo zástupce hlavního stavbyvedoucího.
- 7.2. K zahájení přijímacího řízení je zhotovitel povinen předložit zejména:
- prohlášení o shodě
 - návody k užívání v českém jazyce
 - revizní zprávy
 - servisní knihy
 - soupis výrobků a zařízení, na které je nutné pro uplatnění reklamace v záruční lhůtě provádět servisní prohlídky, či legislativou stanovené revizní prohlídky, včetně uvedení periodické lhůty
 - změnové listy
 - předložit technické listy ke všem položkám strojů a zařízení napojených na elektrickou energii
 - dokumentaci skutečného provedení díla.
- 7.3. Přijímka je ukončena podpisem předávacího protokolu zmocněnými zástupci obou stran.
- 7.4. Ojedinelé drobné vady a drobné nedodělky, které samy o sobě ani ve spojení s jinými nebrání užívání díla, nejsou důvodem pro odmítnutí převzetí díla objednatelem. Objednatel v takovém případě dílo převezme a zhotovitel je povinen drobné vady nebo nedodělky odstranit v dohodnutých lhůtách.
- 7.5. O předání a převzetí díla bude sepsán protokol, ve kterém mimo jiné budou uvedeny vady a nedodělky a lhůty pro odstranění.
- 7.6. Zhotovitel poskytuje touto smlouvou objednateli licenci ke všem autorskoprávním dílům vzniklým v průběhu provádění díla, zejména pak k projektové dokumentaci skutečného provedení díla, fotodokumentaci, popř. video dokumentaci průběhu provádění díla, a to okamžikem vzniku autorskoprávního díla. V případě zhotovení autorského díla třetí osobou je zhotovitel povinen zajistit pro objednatele licenci ke všem autorským dílům takto vzniklým, a to ve stejném rozsahu, v jaké zhotovitel poskytuje objednateli licenci dle tohoto článku smlouvy. Licence se poskytuje jako výhradní, s právem objednatele poskytnout práva získaná touto smlouvou třetím osobám, a to i opakovaně. Objednatel je oprávněn spojit dílo s jiným dílem, jakož i zařadit jej do díla souborného. Objednatel i zhotovitel prohlašují, že odměna za licenci je již obsažena v ceně díla. Zhotovitel není oprávněn autorské dílo ani jeho část poskytnout třetí osobě bez předchozího písemného souhlasu objednatele.
- 7.7. Vlastnická práva ke zhotovenému autorskoprávnímu dílu náleží výlučně objednateli.

8. ZÁRUČNÍ PODMÍNKY

- 8.1. Zhotovitel poskytuje na provedení díla záruku po dobu 48 měsíců, která začíná plynout ode dne předání a převzetí díla. Pokud dojde k předání a převzetí díla v ucelených, samostatně funkčních částech, začíná záruční lhůta plynout pro každou takto předanou a převzatou část.
- 8.2. Dílo má vady, pokud jeho provedení neodpovídá požadavkům uvedeným ve smlouvě o dílo, příslušným ČSN, ČSN EN, TKP nebo jiné dokumentaci, vztahující se k provedení díla.

- 8.3. Zhotovitel, odpovídá za vady, které má dílo v době předání nebo které se vyskytly v záruční době. Za vady díla, které se projevily po záruční době, odpovídá zhotovitel v případě, že jejich příčinou bylo porušení povinností zhotovitele. Zhotovitel neodpovídá za vady způsobené nesprávným provozováním díla, jeho poškozením živelnou událostí nebo třetí osobou.
- 8.4. Objednatel je povinen zjištěné vady písemně reklamovat u zhotovitele, a to do 14 pracovních dnů ode dne, kdy tuto vadu zjistil. V reklamaci objednatel uvede popis vady, jak se projevuje, zda požaduje vadu odstranit nebo zda požaduje finanční náhradu.
- 8.5. Zhotovitel započne s odstraňováním reklamované vady do 10 dnů ode dne doručení písemného oznámení o vadě, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak. V případě havárie bránící plynulému provozu započne zhotovitel s odstraněním vady bezodkladně, tj. do 24 hodin od jejího oznámení, pokud se strany nedohodnou jinak. Zhotovitel odstraní reklamované vady v technologicky nejkratším termínu, nejdéle však v termínu dohodnutém s objednatel. Pokud se jedná o vadu omezující provoz, je zhotovitel povinen ji odstranit do 72 hodin od nahlášení. Jestliže zhotovitel neodstraní vadu v dohodnutém termínu, je objednatel oprávněn na náklady zhotovitele vadu odstranit sám nebo za pomoci třetí osoby. Objednatel je povinen umožnit zhotoviteli odstranění vady. Zhotovitel je povinen nastoupit k odstranění vady i v případě, že reklamaci neuznává.
- 8.6. Oznámení o ukončení odstranění vady a předání provedené opravy objednateli provede zhotovitel protokolárně. Na provedenou opravu poskytne zhotovitel novou záruku ve stejné délce jako je uvedena v čl. 10.1 této smlouvy, která počíná běžet dnem předání a převzetí opravy potvrzením předávacího protokolu oběma smluvními stranami a ostatními účastníky řízení o předání a převzetí opravy.

9. ODPOVĚDNOST ZA ŠKODU

- 9.1. Nebezpečí škody na realizovaném díle nese zhotovitel v plném rozsahu až do dne předání a převzetí díla.
- 9.2. Zhotovitel nese odpovědnost původce odpadů a zavazuje se nezpůsobit únik ropných, toxických či jiných škodlivých látek na stavbě.
- 9.3. Zhotovitel je povinen nahradit objednateli v plné výši škodu, která vznikla při realizaci díla v souvislosti nebo jako důsledek porušení povinností a závazků zhotovitele dle této smlouvy.
- 9.4. Zhotovitel má uzavřenou pojistnou smlouvu proti škodám způsobeným činností zhotovitele včetně možných škod způsobených pracovníky zhotovitele, a to ve výši 2.000.000 Kč. Kopie této pojistné smlouvy bude objednateli předložena do jednoho týdne od účinnosti této smlouvy. Zhotovitel se zavazuje, že bude po celou dobu stavby takto pojištěn a je povinen tuto skutečnost na vyžádání objednateli prokázat.

10. SANKCE

- 10.1. V případě nedodržení dohodnutého termínu předání díla (části díla) se zhotovitel zavazuje uhradit objednateli smluvní pokutu ve výši 0,1 % z ceny díla za každý i započatý den prodlení.
- 10.2. Zhotovitel se zavazuje, že v případě nedodržení termínu k odstranění vady uvedené v protokolu o předání a převzetí zaplatí objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000 Kč za každou jednotlivou vadu a každý i jen započatý den prodlení.
- 10.3. Objednatel se zavazuje v případě prodlení s úhradou peněžního závazku vůči zhotoviteli zaplatit úrok z prodlení v zákonné výši.
- 10.4. V případě prodlení zhotovitele s odstraněním nahlášené reklamace ve sjednaném termínu, je zhotovitel povinen zaplatit objednateli smluvní pokutu ve výši 1.000 Kč za každou reklamovanou

- vadu a za každý započatý den prodlení, v případě havárie smluvní pokutu ve výši 10.000 Kč za každou reklamovanou vadu (havárii) a za každý započatý den prodlení.
- 10.5. V případě, že závazek provést dílo zanikne před řádným ukončením díla, nezanikají nároky na smluvní pokuty, pokud vznikly dřívějším porušením povinností. Zánik závazku jeho pozdním plněním neznamená zánik nároku na smluvní pokutu z prodlení s plněním či plnění ze záruky za odstranění vad.
- 10.6. Smluvní pokuty se nezapočítávají na náhradu případně vzniklé škody.
- 10.7. Smluvní pokuty je objednatel oprávněn započítat proti pohledávce zhotovitele za plnění díla, a to i před datem její splatnosti.
- 10.8. Splátnost smluvních pokut je dohodnuta na 30 dnů po obdržení daňového dokladu (faktury) s vyčíslením smluvní pokuty.

11. Odstoupení od smlouvy

- 11.1. Za podstatné porušení smlouvy dle § 2002 a násl. občanského zákoníku, při kterém je druhá strana oprávněna odstoupit od smlouvy, se považuje zejména:
- vadnost díla již v průběhu jeho provádění, pokud zhotovitel na písemnou výzvu objednatele vady neodstraní ve stanovené lhůtě,
 - prodlení zhotovitele se zahájením nebo dokončením díla o více než 15 dnů,
 - prodlení objednatele s předáním staveniště či jiných podstatných dokladů pro plnění smlouvy o více než 30 dnů,
 - úpadek zhotovitele ve smyslu zák. č. 182/2006 Sb., insolvenčního zákona,
 - vstup zhotovitele do likvidace,
 - porušování předpisů bezpečnosti práce a technických zařízení, v případě, že byl zhotovitel na takové nedostatky písemně upozorněn a v přiměřené lhůtě nezjednal nápravu,
- 11.2. Odstoupení od smlouvy musí být učiněno písemně a doručeno prokazatelně druhé smluvní straně. Účinky odstoupení od smlouvy nastávají dnem doručení oznámení o odstoupení druhé straně smlouvy. V případě odstoupení od smlouvy bude provedeno vyúčtování provedených prací a zabudovaných materiálů.
- 11.3. Objednateli budou uhrazeny zhotovitelem vícenáklady vzniklé z titulu přerušení prací z důvodu na straně zhotovitele a tím pádem nutnosti dokončení díla jiným zhotovitelem a vliv nedodržení termínu dokončení díla.
- 11.4. Zánikem smlouvy nejsou dotčeny nároky účastníků na náhradu škody a jiné sankce, které za trvání smlouvy vznikly.

12. Závěrečná ustanovení

- 12.1. Tuto smlouvu lze měnit pouze číslovanými dodatky, podepsanými oběma smluvními stranami.
- 12.2. Tuto smlouvu je možno ukončit písemnou dohodou smluvních stran.
- 12.3. Objednatel může smlouvu vypovědět písemnou výpovědí s jednoměsíční výpovědní lhůtou, která začíná běžet prvním dnem kalendářního měsíce následujícího po kalendářním měsíci, v němž byla výpověď doručena zhotoviteli.
- 12.4. Pro případ zániku závazku před řádným ukončením díla je zhotovitel povinen ihned předat objednateli nedokončené dílo včetně věcí, které opatřil a které jsou součástí díla a uhradit případně vzniklou škodu. Objednatel je povinen uhradit zhotoviteli cenu věcí, které opatřil a které se staly součástí díla. Smluvní strany uzavřou dohodu, ve které upraví vzájemná práva a povinnosti.

- 12.5. Zhotovitel není oprávněn bez souhlasu objednatele postoupit práva a povinnosti vyplývající z této smlouvy třetí osobě.
- 12.6. Případná neplatnost některého ustanovení této smlouvy nemá za následek neplatnost ostatních ustanovení. Pro případ, že se kterékoliv ustanovení této smlouvy stane neúčinným nebo neplatným, se smluvní strany zavazují bez zbytečného odkladu nahradit takové ustanovení novým.
- 12.7. V případě, že některá ze smluvních stran odmítne převzít písemnost nebo její převzetí znemožní, se má za to, že písemnost byla doručena.
- 12.8. Smlouva se řídí českým právním řádem. Obě strany se dohodly, že pro neupravené vztahy plynoucí z této smlouvy platí příslušná ustanovení občanského zákoníku
- 12.9. Osoby podepisující tuto smlouvu svým podpisem stvrzují platnost svého oprávnění zastupovat smluvní stranu.
- 12.10. Smluvní strany se dohodly, že případné spory budou přednostně řešeny dohodou. V případě, že nedojde k dohodě stran, bude spor řešen místně a věcně příslušným soudem.
- 12.11. Zhotovitel je na základě § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb. o finanční kontrole osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly. Zhotovitel je v tomto případě povinen vykonat veškerou součinnost s kontrolou.
- 12.12. Smluvní strany prohlašují, že žádná informace uvedená v této smlouvě ani v její příloze není předmětem obchodního tajemství ve smyslu § 504 občanského zákoníku.
- 12.13. Obě strany smlouvy prohlašují, že si smlouvu přečetly, s jejím obsahem souhlasí a že byla sepsána na základě jejich pravé a svobodné vůle, prosté omylů.
- 12.14. Smluvní strany berou na vědomí, že tato smlouva bude uveřejněna v registru smluv v souladu s ustanoveními zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv.
- 12.15. Nedílnou součástí této smlouvy je příloha:
Příloha č. 1 – položkový rozpočet

V Opavě

Ing. Ivana
Růžičková, MPA

Digitálně podepsal Ing.
Ivana Růžičková, MPA
Datum: 2019.07.02
10:23:32 +02'00'

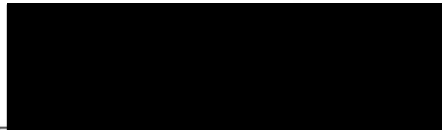
Ing. Ivana Růžičková, MPA
za objednatele

V Ostravě

Ing. Jiří
Válek

Digitálně podepsal
Ing. Jiří Válek
Datum: 2019.07.02
07:51:32 +02'00'

Ing. Jiří Válek ml. - jednatel
za zhotovitele



Hlubinská 917/20, 702 00 Moravská Ostrava

Výkaz výměr GASTROTECHNOLOGIE

ARCHIVNÍ ČÍSLO OBJEDNATELE / CUSTOMER DOCUMENT No.:

REV.: ÚPRAVA / DESCRIPTION	DATUM / DATE	VYPRACOVAL / MADE BY
odkaz TG na seznam strojů a zařízení MV-SS-1214-00 EXP DSP		

OBJEDNATEL / CLIENT:	TENTO DOKUMENT JE NAŠIM DUŠEVNÍM VLASTNICTVÍM. BEZ PÍSEMNÉHO SOUHLASU FIRMY BKB METAL, s.s. NESMÍ BÝT KOPÍROVÁN ANI POSKYTNUT TŘETÍM OSOUBAM.
Slezská univerzita Opava	THIS DOCUMENT IS THE INTELLECTUAL PROPERTY OF BKB METAL. COPYING OR SUBMITTING TO THIRD PARTIES WITHOUT THE PRIOR WRITTEN CONSENT OF BKB METAL IS FORBIDDEN.
Na Rybníčku 626/1, Opava	
AKCE / ACTIVITY:	VYPRACOVAL / MADE BY: [REDACTED]
MODERNIZACE A ROZŠÍŘENÍ GASTRONOMICKÉHO	KONTROLOVAL / CHECKED: [REDACTED]
CENTRA ÚLGAT V AREÁLU HRADECKÁ 17, OPAVA	SCHVÁLIL / APPROVED: [REDACTED]
	DATUM / DATE: 17.08.2018
	STUPEŇ / STAGE: DPS
	ZAKÁZKA / CONTRACT: 18-4101
	POČET A4 / NUMBER A4: 50
OBSAH / TITLE:	ARCHIVNÍ ČÍSLO / DOCUMENT No.:
Výkaz výměr GASTROTECHNOLOGIE	BKB-SM-6232

REKAPITULACE STAVBY

Kód: JH_SLU_Hradecka_2

Stavba: Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava - GASTRO

KSO:
Místo: Opava

CC-CZ:
Datum: 17. 7. 2018

Zadavatel:
Slezská univerzita Opava

IČ:
DIČ:

Uchazeč:
MAVA spol.s.r.o., Sovova 1291/5, 700 30 Ostrava

IČ: 48397555
DIČ: CZ 48397555

Projektant:
BKB Metal, a.s.

IČ:
DIČ:

Zpracovatel:

IČ:
DIČ:

Poznámka:

Cena bez DPH

5 095 500,00

	Sazba daně	Základ daně
DPH základní	21,00%	5 095 500,00
DPH snížená	15,00%	0,00

Výše daně
1 070 055,00
0,00

Cena s DPH

v

CZK

6 165 555,00

REKAPITULACE OBJEKTŮ STAVBY A SOUPISŮ PRACÍ

Kód: JH_SLU_Hradecka_2

Stavba: Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava - GASTRO

Místo: Opava

Datum: 17. 7. 2018

Zadavatel: Slezská univerzita Opava

Projektant: BKB Metal, a.s.

Uchazeč: MAVÁ spol.s.r.o., Sovova 1291/5, 700 30 Ostrava

Zpracovatel:

Kód	Popis	Cena bez DPH [CZK]	Cena s DPH [CZK]
Náklady z rozpočtů		5 095 500,00	6 165 555,00
05_SO01_4	Technologie kuchyní	5 095 500,00	6 165 555,00

KRYCÍ LIST SOUPISU PRACÍ

Stavba: Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava - GASTRO
Objekt:

05_SO01_4 - Technologie kuchyní

KSO:
Místo:
Zadavatel:
Slezská univerzita Opava

Uchazeč:
MAVA spol.s.r.o., Sovova 1291/5, 700 30 Ostrava

Projektant:
BKB Metal, a.s.

Zpracovatel:

Poznámka:

CC-CZ:
Datum: 17. 7. 2018

IČ:
DIČ:

IČ: 48397555
DIČ: CZ 48397555

IČ:
DIČ:

IČ:
DIČ:

Náklady z rozpočtu	5 084 000,00
Ostatní náklady	11 500,00
Cena bez DPH	5 095 500,00

	Základ daně	Sazba daně	Výše daně
DPH základní	5 095 500,00	21,00%	1 070 055,00
snižovaná	0,00	15,00%	0,00

Cena s DPH	v CZK	6 165 555,00
-------------------	--------------	---------------------

REKAPITULACE ČLENĚNÍ SOUPISU PRACÍ

Stavba: Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava - GASTRO

Objekt: 05_SO01_4 - Technologie kuchyní

Místo:

Datum: 17. 7. 2018

Zadavatel: Slezská univerzita Opava

Projektant: BKB Metal, a.s.

Uchazeč: MAVÁ spol.s.r.o., Sovova 1291/5, 700 30 Ostrava

Zpracovatel:

Kód dílu - Popis

Cena celkem [CZK]

1) Náklady ze soupisu prací

D0 - POZNÁMKA

D1 - PROSTOR UČEBNY MODERNÍ GASTRONOMIE

D2 - PROSTOR STÁVAJÍCÍ CVIČNÉ KUCHYNĚ

D3 - OSTATNÍ NÁKLADY

2) Ostatní náklady

Zařízení staveniště

Projektové práce

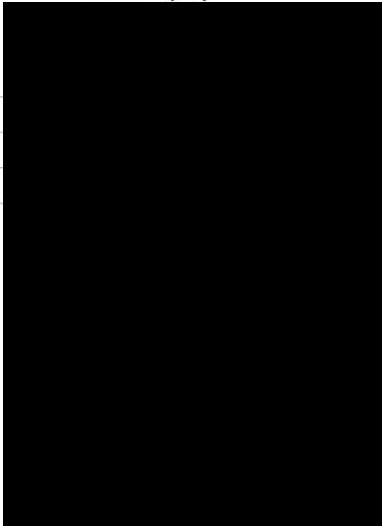
Územní vlivy

Provozní vlivy

Jiné VRN

Kompletační činnost

Celkové náklady za stavbu 1) + 2)



SOUPIS PRACÍ

Stavba: Modernizace a rozšíření gastronomického centra ÚLGaT v areálu Hradecká 17, Opava - GASTRO

Objekt: 05_SO01_4 - Technologie kuchyní

Místo: Slezská univerzita Opava
Zadavatel: MAVA spol.s.r.o., Sovova 1291/5, 700 30 Ostrava
Uchazeč:

Datum: 17. 7. 2018
Projektant: BKB Metal, a.s.
Zpracovatel:

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
Náklady soupisu celkem								
D	D0		POZNÁMKA					
3	K	0000	Podrobný popis stroju a zařízení je v dokumentu Seznam stroju a zařízení MV-SS-1214-00					
	PP		Podrobný popis stroju a zařízení je v dokumentu Seznam stroju a zařízení MV-SS-1214-00					
D	D1		PROSTOR UČEBNÝ MODERNÍ GASTRONOMIE					
0	K	1	Multifunkční pánve. Užité kapacita: min. 2x 14 litrů. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, Finishing a servis; manuální režim se t					
	PP		Multifunkční pánve. Užité kapacita: min. 2x 14 litrů. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, Finishing a servis; manuální režim se dvěma různými varnými médii; automatické zdvihání a spouštění (koše k vaření těstovin a fritování), obrazovka a la carte k ideálnímu vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí; datová paměť HACCP a export přes rozhraní USB; 350 pozic v paměti pro individuální procesy. Vybava: integrovaná ruční sprcha s automatickým zahotáváním, integrovaná funkce uzavření vody a plymulé dávkování proudu; sonda teploty jádra se šesti mycími body; vyprazdňování varné, resp. mycí vody přímo nádobou; automatické plnění zařízení VarioDose™ pracující s přesností na litr; TFT displej dotyková obrazovka s jasnou symbolikou obsluhy; integrované tlačítko zapnutí/vypnutí; doplňkové funkce lze volit sbekem tlačítka; ukazatel s vysvětlujícími texty; centrální nastavovací kolečko a snadno čitelná tlačítka; indikátor provozu a výstrah, např. horký olej při fritování; digitální indikatory teploty; zobrazení požadovaných a skutečných hodnot; digitální spínací hodiny 0-24hod. s trvalým nastavením; bezpečnostní termostat; patentovaný topný systém VarioBoost™; rozhraní USB. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	1a	Podstavec pod multifunkční pánve. Pod nádobama multifunkční pánve pozice jsou integrovány 2 výsuvné police pro vyprazdňování nádob pánve pomocí sklápění a 2 řady čtyř zásuv pro GN1/1. Přípravenost pro instalace rozvodu elektřiny, teplé a studené vody.					
	PP		Podstavec pod multifunkční pánve. Pod nádobama multifunkční pánve pozice jsou integrovány 2 výsuvné police pro vyprazdňování nádob pánve pomocí sklápění a 2 řady čtyř zásuv pro GN1/1. Přípravenost pro instalace rozvodu elektřiny, teplé a studené vody.					
0	K	1b	Příslušenství pro multifunkční pánve: 2x Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku; 1x Varný koš; 1x Fritovací koš; 1x Špachtle; 2x Rošt na dno pánve; 1x Síta					
	PP		Příslušenství pro multifunkční pánve: 2x Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku; 1x Varný koš; 1x Fritovací koš; 1x Špachtle; 2x Rošt na dno pánve; 1x Síta					
0	K	2	Chladicí stůl pro GN 1/1, 4x šuplíky, využitelné výška šuplíku min. 160/216 mm, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 270l, zadní lem 50mm. Rozsah teplot 0/+12°C. Di					
	PP		Chladicí stůl pro GN 1/1, 4x šuplíky, využitelné výška šuplíku min. 160/216 mm, vnitřní prostor bez výparníku s nuceným oběhem vzduchu, automatické odtávání a odpařování za použití horkého plynu. Objem min. 270l, zadní lem 50mm. Rozsah teplot 0/+12°C. Digitální termostat.					
0	K	3	Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–1					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
	PP		Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, a la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.). Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejnadhlednější ovládání. Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání. Uživatelé nastavitelný zámek obsluhy a programů (tři stupně). Online nápověda, pípnůvka k obsluze a uživatelská pípnůvka. Systém automatického čišťání a péče o varný prostor a parní generátor: automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, automatická indikace optimálního stupně čišťání a množství chemie, automatické odvěpávání. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjením, integrovanou funkci uzavírání vody a plynulým dávkováním proudů vody. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením. 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Napařování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–250 °C (horký vzduch nebo kombinace). Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kymutí, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času. Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odešředivě odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru. Možnost zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádobu GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Instalace do věžové sestavy s poz.4. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	4	Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, a la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.). Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejnadhlednější ovládání. Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání. Uživatelé nastavitelný zámek obsluhy a programů (tři stupně). Online nápověda, pípnůvka k obsluze a uživatelská pípnůvka. Systém automatického čišťání a péče o varný prostor a parní generátor: automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, automatická indikace optimálního stupně čišťání a množství chemie, automatické odvěpávání. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjením, integrovanou funkci uzavírání vody a plynulým dávkováním proudů vody. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením. 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Napařování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–250 °C (horký vzduch nebo kombinace). Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kymutí, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času. Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odešředivě odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru. Možnost zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádobu GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Instalace do věžové sestavy s poz.3. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
	PP		Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, a la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.). Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejnadhlednější ovládání. Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání. Uživatelé nastavitelný zámek obsluhy a programů (tři stupně). Online nápověda, pípnůvka k obsluze a uživatelská pípnůvka. Systém automatického čišťání a péče o varný prostor a parní generátor: automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, automatická indikace optimálního stupně čišťání a množství chemie, automatické odvěpávání. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navjením, integrovanou funkci uzavírání vody a plynulým dávkováním proudů vody. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením. 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Napařování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–250 °C (horký vzduch nebo kombinace). Rozšířená funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kymutí, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času. Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odešředivě odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru. Možnost zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádobu GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Instalace do věžové sestavy s poz.3. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	5	Sous Vide - Vodní lázeň s vířivým vodou, pro vaření ve vakuových sáčcích. Nastavitelná teplota v rozmezí od 20°-100°C s přesností 0,1°C. Možnost uložení až 58 vlastních programů (nastavení). Vč. nádoby GN1/1, upraveného víka vany umožňující zakrytí i při usazeném vířivě. Madla pro snadný přenos.					
	PP		Sous Vide - Vodní lázeň s vířivým vodou, pro vaření ve vakuových sáčcích. Nastavitelná teplota v rozmezí od 20°-100°C s přesností 0,1°C. Možnost uložení až 58 vlastních programů (nastavení). Vč. nádoby GN1/1, upraveného víka vany umožňující zakrytí i při usazeném vířivě. Madla pro snadný přenos.					
0	K	6	Profesionální vestavné indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do varného bloku. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x min. 4mm. Rozměr nádobí při, kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 6 kg. Rozměr nádobí při, kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 60kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení. Udržovací režim (souvise vaření) 7 teplotních stupňů (35,40,50,60,70,80,90°C). Varný režim 10 výkonových stupňů. Nastavení doby chodu v rozsahu minimálně od 1 minuta až 720 minut. Samostatný elektronický ovládací panel.					
	PP		Profesionální stoli indukční plotna. Vpichová teplotní sonda min. s přesností na 1°C. Regulace s vpichovou teplotní sondou 35-90°C. 10 výkonových stupňů. 7 varných/udržovacích stupňů. Varné/udržovací režimy 35-200°C. Nastavení času min. 0-720 minut. Výměnný a čísteľný vzduchový filtr. Ceranové sklo. Informační displej. LED ukazatel stavu. Automatické rozeznání typu páry. Integrovaný ochranný systém. Chybová hlášení. Minimální rozměr hrnce pro fungování indukce 120mm. Zatížitelnost zařízení hrncem max. 30kg.					
0	K	6a	Profesionální stoli indukční plotna. Vpichová teplotní sonda min. s přesností na 1°C. Regulace s vpichovou teplotní sondou 35-90°C. 10 výkonových stupňů. 7 varných/udržovacích stupňů. Varné/udržovací režimy 35-200°C. Nastavení času min. 0-720 minut. Výměnný a čísteľný vzduchový filtr. Ceranové sklo. Informační displej. LED ukazatel stavu. Automatické rozeznání typu páry. Integrovaný ochranný systém. Chybová hlášení. Minimální rozměr hrnce pro fungování indukce 120mm. Zatížitelnost zařízení hrncem max. 30kg.					
	PP		Profesionální stoli indukční plotna. Vpichová teplotní sonda min. s přesností na 1°C. Regulace s vpichovou teplotní sondou 35-90°C. 10 výkonových stupňů. 7 varných/udržovacích stupňů. Varné/udržovací režimy 35-200°C. Nastavení času min. 0-720 minut. Výměnný a čísteľný vzduchový filtr. Ceranové sklo. Informační displej. LED ukazatel stavu. Automatické rozeznání typu páry. Integrovaný ochranný systém. Chybová hlášení. Minimální rozměr hrnce pro fungování indukce 120mm. Zatížitelnost zařízení hrncem max. 30kg.					
0	K	7	Šokový zchlazovač/zmrazovač, kapacita 5xGN1/1 (EN 60x40) -40mm, rostež zásuvu min. 50mm. Šokové zchlazování +90°C do +3°C - min. 15 kg produktu max.do 90min. Šokové zmrazování +90°C do -18°C- min. 10 kg produktu max. do 240min. Zaznamenávání teploty jádr					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
	PP		Šokový zchlazovač/zmrzovač, kapacita 5xGN1/1 (EN 60x40) 40mm, rozteč zásuvů min. 50mm. Šokové zchlazování +90°C do +3°C - min. 15 kg produktu max. do 90min. Šokové zmrzování +90°C do -18°C - min. 10 kg produktu max. do 240min. Zaznamenávání teploty jádrové sondy. Možnost manuálního nastavení času. Možnost kontroly teploty v chladičské komoře. Uchování cyklů do interní paměti. Manuální i automatické odmrazování. Maximální rozměr: 760x700x850.					
0	K	8	Pamíň/horkovzdušná trouba založena na technologii, která připraví hranolky a veškeré druhy smažených bez přidání oleje nebo tuku. Pára, horký vzduch a otáčení nahrazuje tradiční postupy. Proces přípravy je rozdělen do dvou kroků. Během první fáze probíhá					
	PP		Pamíň/horkovzdušná trouba založena na technologii, která připraví hranolky a veškeré druhy smažených bez přidání oleje nebo tuku. Pára, horký vzduch a otáčení nahrazuje tradiční postupy. Proces přípravy je rozdělen do dvou kroků. Během první fáze probíhá vaření produktu s použitím horké páry. Potom pokračuje proces druhou fází během které působí horký vzduch z ventilátoru na povrch a vytvoří křupavou kůrku. Toto vše probíhá v rolačném koši bezpečně v uzavřené komoře. Kapacita 16-55 kg hranolek za hodinu.					
0	K	9	Zařízení pro rychlý Snack. Kombinace tří typů ohřevu – mikrovlnný ohřev, infra sálavé teplo, kontaktní gril. Flexi hlava: samonastavitelný přídávek se přizpůsobí tloušťce/výšce pokrmu. Nastavitelný režim přechodu do energeticky úsporného módu po určité době					
	PP		Zařízení pro rychlý Snack. Kombinace tří typů ohřevu – mikrovlnný ohřev, infra sálavé teplo, kontaktní gril. Flexi hlava: samonastavitelný přídávek se přizpůsobí tloušťce/výšce pokrmu. Nastavitelný režim přechodu do energeticky úsporného módu po určité době nečinnosti zařízení. Interval do 1 do 50 minut. USB port (programování, aktualizace SW) a WiFi modul pro možnost napojení na systém vzdáleného přístupu (sledování počtu cyklů, ...). Elektronické ovládání s 4.3" LED displejem s nastavitelným kontrastem zobrazování. Na displej se zobrazují odpočet času do konce cyklu a zvukový signál na konci cyklu s možností nastavení úrovně hlasitosti. Automatický zámek a zvedání víka na konci cyklu. IPX 4 - ochrana proti průniku vody. Min. 8 přednastavených programů. Vroubovaná horní hlava (hliník se speciální nepřilnavou, telefonovou vrstvou. Kontaktní plocha horní hlavy 215x215mm. Hladké, 4mm silné křemenné síto spodní plotny (250 x 250 mm). 2 teplotní sondy pro nezávislou regulaci vřchích a spodních topic Automatické zvedání víka na konci cyklu je regulované mechanickou pružinou. Víko, zadní a spodní panely z nerezové AISI304. Kryt víka, madlo a boční panely vyrobeny v vysoce odolného kompozitního materiálu. Min. 800W vrchní topnice a min. 800W spodní elektrické topné spirály. 2 x 1050W magnetrony pro mikrovlnný ohřev. Vzduchem chlazená elektronika. Snadná demontáž vzduchových filtrů i při umístění dvou zařízení vedle sebe. Oddělené nastavitelné teploty horní a spodní desky v rozmezí 50 až 250°C.					
0	K	10	Tlakový parní vařič. Jednoduché ovládání systému pro atmosférický (bez tlaku), polovina (0,5bar) a plný tlak (1,0 bar). Vaření pomocí suché páry v rozmezí 1 - 3 minut. Rychlý start. Tepelně izolovaný parní generátor a varná komora snižuje tepelné ztráty a snižuje spotřebu energie.					
	PP		Tlakový parní vařič. Jednoduché ovládání systému pro atmosférický (bez tlaku), polovina (0,5bar) a plný tlak (1,0 bar). Vaření pomocí suché páry v rozmezí 1 - 3 minut. Rychlý start. Tepelně izolovaný parní generátor a varná komora snižuje tepelné ztráty a snižuje spotřebu energie. Automatické přehřívání. Přístroj automaticky snímá počáteční vřmou teplotu, aby bylo zajištěno, že produkt je připraven k vaření Konstrukce dveří zajišťuje, že varná komora není přístupná během cyklu vaření. Varná komora pro GN 1/2 do hloubky 138mm. 3 úrovně tlaku bez tlaku: 50 ° - 99 ° C, 0,5 baru, cca. 110 ° C, 1 bar, cca. 118 ° C. Digitální displej pro tlak a teplotu komory. Zbývající indikace času. Indikace poruchy. Paměť odšavá v kombinaci se zabudovaným kondenzátorem. Automatické odšerpávací zařízení po ukončení práce. Automaticky samočističci program parního odšavání po skončení práce. Elektronika připravená pro použití sondy teploty jádra. Bezpotenciálové kontakty pro připojení optimalizačního zařízení. Systém HPCP: datová paměť HACCP a připojení přes infračervený port.					
0	K	11	Pracovní deska s rohovým přechodem, podestavba s přípravou pro zabudování spotřebičů. Síla desky min. 2mm. Pracovní deska bude vcelku v bezesparém provedení.					
	PP		Pracovní deska s rohovým přechodem, podestavba s přípravou pro zabudování spotřebičů. Síla desky min. 2mm. Pracovní deska bude vcelku v bezesparém provedení.					
0	K	12	Pracovní deska podestavba s úložným prostorem, zabudovaný dřež 600x500x300mm, stojánková páková baterie. Síla desky min. 2mm. Pracovní deska bude vcelku v bezesparém provedení.					
	PP		Pracovní deska podestavba s úložným prostorem, zabudovaný dřež 600x500x300mm, stojánková páková baterie. Síla desky min. 2mm. Pracovní deska bude vcelku v bezesparém provedení.					
0	K	13	Zařízení pro udržování a nízkoteplotní úpravy pokrmů kapacita 3x GN1/1-65mm. Vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavené programy / vlastní varotéka. Ovládání prostřednictvím 5" dotykového displeje. Intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin. Jed					
	PP		Zařízení pro udržování a nízkoteplotní úpravy pokrmů kapacita 3x GN1/1-65mm. Vaření pomocí 3 režimů: manuální / přednastavené programy / vlastní varotéka. Ovládání prostřednictvím 5" dotykového displeje. Intuitivní varné procesy rozděleny do 6 skupin. Jednotlivé varné procesy označeny pikogramy s odkazem na typ úpravy suroviny. Návod k jednotlivým varným procesům obsahující popis postupu a vhodné příkuseství. Možnost ukázení vlastního programu vč. pojmenování. Manuální režim s řízením času vsunu. Vypnutí pomocí odporového topného drátu. Ventilátor chlazení elektroniky. Dvířka s regulací výkonu 100% / 50% / 0%. Vstup USB pro aktualizaci SW. 4x madlo pro lepší manipulaci. Vnitřní zaoblená komora. Vnitřní a vnější pláště: nerez CrNi 18/10, jemný brus. Indikace otevřených dveří. Signalizace přehřátí komor. Zadní doraz pro zabezpečení proudění vzduchu. Pojistný termoprot vyřívání, možnost vkládání GN shora i z boku, doba nahřátí 25 min., regulace teploty 30-90°C, 11 párů zásuvů pro ukládání GN (rozteč 57,5mm), kapacita : 3 x GN 1/1-200. Zařízení může sloužit zároveň jako výdejní vozík					
0	K	14	Pojistný termoprot vyřívání, možnost vkládání GN shora i z boku, doba nahřátí 25 min., regulace teploty 30-90°C, 11 párů zásuvů pro ukládání GN (rozteč 57,5mm), kapacita : 3 x GN 1/1-200. Zařízení může sloužit zároveň jako výdejní vozík					
	PP		Pojistný termoprot vyřívání, možnost vkládání GN shora i z boku, doba nahřátí 25 min., regulace teploty 30-90°C, 11 párů zásuvů pro ukládání GN (rozteč 57,5mm), kapacita : 3 x GN 1/1-200. Zařízení může sloužit zároveň jako výdejní vozík					
0	K	15	Chlazená saladěta - celonerezové provedení s nerezovým výklopným víkem (zákrytem). Kapacita 5GN 1/4-150, pracovní teplota +4+8°C					
	PP		Chlazená saladěta - celonerezové provedení s nerezovým výklopným víkem (zákrytem). Kapacita 5GN 1/4-150, pracovní teplota +4+8°C					
0	K	16	Výdejní rezon - 2x zabudovaná indukční varná a udržovací deska, spodní vyhřívací prostor uzavřený dvířky, nástavba pro umístění zařízení. Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do pracovní desky. Rozměry sklokeram					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
	PP		Výdejší režim - 2x zabudovaná indukční varná a udržovací deska, spodní vyhřevný prostor uzavřený dvířky, nástavba pro umístění zařízení. Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do pracovní desky. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x3 min, 4mm. Rozměr nádoby při, kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 60kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení. Udržovací režim (souvislé vaření) 7 teplotních stupňů (35, 40, 50, 60, 70, 80, 90°C). Varný režim 10 výkonových stupňů. Nastavení doby chodu v rozsahu minimálně od 1 minuty až 720 minut. Samostatný elektronický ovládací panel.					
0	K	17	Chladicí skříň 650L, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. Rozsah teplot -2+12°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými hranami					
	PP		Chladicí skříň 650L, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. Rozsah teplot -2+12°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými hranami. Výpamik umístěný vně chladicí komory. Jednotka ve formě monobloku v horní části přístroje. Výškově nastavitelné nohy. Chladivo R290. Tropikalizované provedení do +43°C. Maximální rozměry: 695x810x2020.					
0	K	18	Mrazicí skříň 650L, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. Rozsah teplot -15-22°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými hranami					
	PP		Mrazicí skříň 650L, GN 2/1 s nuceným oběhem vzduchu s automatickým odtáváním a odpaření kondenzátu horkým plynem, nastavitelný s digitálním displejem. Rozsah teplot -15-22°C. Nerezové provedení vně i uvnitř. Hygienický vnitřní prostor se zaoblenými hranami. Výpamik umístěný vně chladicí komory. Jednotka ve formě monobloku v horní části přístroje. Výškově nastavitelné nohy. Chladivo R290. Tropikalizované provedení do +43°C. Maximální rozměry: 695x810x2020.					
0	K	19	Vyhřevaný zásobník na talíře 1-tubusový, možnost vložení všech tvarů nádobí: kulaté až do průměru 33 cm, čtvercové, obdelníkové, IPX 5, kapacita 80 talířů, regulace teploty v rozsahu 30 - 110°C. Zásobník umožňuje úplné vyjmout obou šachet pro lepší čištění					
	PP		Vyhřevaný zásobník na talíře 1-tubusový, možnost vložení všech tvarů nádobí: kulaté až do průměru 33 cm, čtvercové, obdelníkové, IPX 5, kapacita 80 talířů, regulace teploty v rozsahu 30 - 110°C. Zásobník umožňuje úplné vyjmout obou šachet pro lepší čištění, nastavení pružin a servisní přístup. Polykarbonátový kryt při výdeji lze zavázat na madlo vozíku.					
0	K	20	Stolní kutr. Objem nádoby 4,7l. Umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí. Indukční motor asynchronní motor; tichý chod motoru bez ja					
	PP		Stolní kutr. Objem nádoby 4,7l. Umožňuje zpracování masa, zeleniny a ovoce, přípravu těsta, paštik, majonéz, pyré, pomazánek a strouhanky a rovněž sekání bylinek a koření a drcení ořechů a mandlí. Indukční motor asynchronní motor; tichý chod motoru bez jakýchkoli vibrací; motor nevyžádá žádnou údržbu; nerezová hlídel; magnetický bezpečnostní systém, zajišťující při nesprávném sesazení zařízení nebo v momentu otevření víka zastavení, popř. nespouštění kутru. 2 regulace rychlosti. Pulsní tlačítko pro lepší kontrolu konzistence a větší přenos zpracování. Kryt motorového bloku je kovový. Odnímatelná nádoba kутru z nerezové ergonomickým držadlem. Průhledné polykarbonátové víko s otvorem umožňuje přidávání dalších ingrediencí v průběhu sekání. Počet ot/ min.: 1500/3000. Plnění kутru: 2,5 kg suroviny.					
0	K	21	Univerzální robot, stolní provedení. Objem nerezové nádoby min. 7l, ochranný plastový kryt nádoby - odnímatelný, 3 nástavce: šlehačí metla, hák, plochá metla. Plynulá regulace otáček 75-660 ot/min. Planetární pohon nástavců.					
	PP		Univerzální robot, stolní provedení. Objem nerezové nádoby min. 7l, ochranný plastový kryt nádoby - odnímatelný, 3 nástavce: šlehačí metla, hák, plochá metla. Plynulá regulace otáček 75-660 ot/min. Planetární pohon nástavců.					
0	K	22	Jednokomorová programovatelná balíčka, 8m3/hod. Robustní celonerezové provedení s lisovanou vanou. Vypouklé víko umožňující balení i větších porcí (hloubka komory s víkem 130mm). Digitální ovládání. Doba pracovního cyklu 15-35 s. Šíře sváru na listě min.					
	PP		Jednokomorová programovatelná balíčka, 8m3/hod. Robustní celonerezové provedení s lisovanou vanou. Vypouklé víko umožňující balení i větších porcí (hloubka komory s víkem 130mm). Digitální ovládání. Doba pracovního cyklu 15-35 s. Šíře sváru na listě min. 280mm. Rozměr komory 280x310x130.					
0	K	23	Myčka provozního nádobí granulová s funkcí klasického mytí pro talíře, příbory a porcelánové nádobí. Otočný standardní mycí koš s možností vložení koše 500x500 pro mytí stolního nádobí. Objem nádrže: min. 83 l. Množství Granulí : 8 l. Teplota mycí vody: min. 65 °C. Teplota oplachovací vody: 85 °C. Objem oplachovací vody (litry / mycí program) Program Eco: max. 4 l. Krátký/normální program: max. 8 litrů, K dosažení 3600 HUE podle hygienické směrnice NSF/ANSI 3 je potřeba 3 8 litrů, tak, aby se nádoby nahřály na 72 °C a došlo k bezpečné sanitaci nádobí. Mycí programy s granulí: ECO 2 min 20 s; krátký 3 min 30 s; normální 5 min 30 s. Mycí programy bez granulí: ECO 2 min 20 s; krátký 2 min, 50 s; normální 4 min, 50 s. Mycí programy (mód combi): ECO 1 min 30 s; krátký 2 min, normální 2 min 30 s. Kapacita během programu: 6+1 GN1/1 65 mm nebo 3 GN1/1 do hloubky 200 mm a 3 GN1/1 do hloubky 65 mm nebo srovnatelné množství jiných nádob. Běžná kapacita za hodinu: 126 GN1/1 nebo srovnatelné množství jiných nádob. Kapacita za hodinu (mód Combi) 33 koší za hodinu (500 x 500 mm). Instalovaný příkon (napojení na teplou vodu): 12,6 kW. Motory mycího čerpadla 1 x 2,6 kW a 1 x 0,7kW. Motor oplachovacího čerpadla 0,37 kW. Topná tělesa mytí/oplachování pro studenou vodu možnost 14 kW/14 kW). Třída ochrany IP 55. Tlačíř/průtok studené vody 1-6 bar, 15 l/min. Vypouštění: Požadovaná kapacita 50 litrů/minutu. Součástí standardní konfigurace dodávky je: 1x USB port; 1x GD Memo; 1x Vzduchová mezeza v souladu s EN 1717; 1x Standardní mycí koš; 1x Škrabka; 1x Sběrač granulí 8l; 1x 8l originálních granulí; 1x Připojení na studenou vodu; 1x Vložka na talíř a víka; 2x Flexibilní držák hmoč; 1x Koš na talíře 500x500; 1x Koš univerzální 500x500; 1x Dvouletá servisní sada. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
	PP		Myčka provozního nádobí granulová s funkcí klasického mytí pro talíře, příbory a porcelánové nádobí. Otočný standardní mycí koš s možností vložení koše 500x500 pro mytí stolního nádobí. Objem nádrže: min. 83 l. Množství Granulí : 8 l. Teplota mycí vody: min. 65 °C. Teplota oplachovací vody: 85 °C. Objem oplachovací vody (litry / mycí program) Program Eco: max. 4 l. Krátký/normální program: max. 8 litrů, K dosažení 3600 HUE podle hygienické směrnice NSF/ANSI 3 je potřeba 3 8 litrů, tak, aby se nádoby nahřály na 72 °C a došlo k bezpečné sanitaci nádobí. Mycí programy s granulí: ECO 2 min 20 s; krátký 3 min 30 s; normální 5 min 30 s. Mycí programy bez granulí: ECO 2 min 20 s; krátký 2 min, 50 s; normální 4 min, 50 s. Mycí programy (mód combi): ECO 1 min 30 s; krátký 2 min, normální 2 min 30 s. Kapacita během programu: 6+1 GN1/1 65 mm nebo 3 GN1/1 do hloubky 200 mm a 3 GN1/1 do hloubky 65 mm nebo srovnatelné množství jiných nádob. Běžná kapacita za hodinu: 126 GN1/1 nebo srovnatelné množství jiných nádob. Kapacita za hodinu (mód Combi) 33 koší za hodinu (500 x 500 mm). Instalovaný příkon (napojení na teplou vodu): 12,6 kW. Motory mycího čerpadla 1 x 2,6 kW a 1 x 0,7kW. Motor oplachovacího čerpadla 0,37 kW. Topná tělesa mytí/oplachování pro studenou vodu možnost 14 kW/14 kW). Třída ochrany IP 55. Tlačíř/průtok studené vody 1-6 bar, 15 l/min. Vypouštění: Požadovaná kapacita 50 litrů/minutu. Součástí standardní konfigurace dodávky je: 1x USB port; 1x GD Memo; 1x Vzduchová mezeza v souladu s EN 1717; 1x Standardní mycí koš; 1x Škrabka; 1x Sběrač granulí 8l; 1x 8l originálních granulí; 1x Připojení na studenou vodu; 1x Vložka na talíř a víka; 2x Flexibilní držák hmoč; 1x Koš na talíře 500x500; 1x Koš univerzální 500x500; 1x Dvouletá servisní sada. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	23.01.2018	Duplexní automatický změkčovač teplé vody. Duplexní provedení, dva tanky, s objemovým kontrolním modulem, který automaticky řídí pracovní fáze změkčovače. Střídatý provoz tanků duplexu zajiřtuje plynulou dodávku změkčené vody a to i během regenerace. Změk					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
	PP		Duplexní automatický změkčovač teplé vody. Duplexní provedení, dva tanky, s objemovým kontrolním modulem, který automaticky řídí pracovní fáze změkčovače. Sřídavý provoz tanků duplexu zajišťuje plynulou dodávku změkčené vody a to i během regenerace. Změkčovač pracuje plně automaticky, obsluha pouze doplňuje regenerační sůl. Regeneraci ionexu, proplach náplně a přepínání z jednoho tanku na druhý. Průtok doporučený max. 35 l/min (7P 7 1 bar). Provozní výkon 0,8 – 1,7 m ³ / hod (záleží na tvrdosti vstupní vody). Uspořádání systému duplex – sřídavý. Regenerace katevového lože protiproudová. Vstup / výstup 3/4" (1" adapter). Tlak 2,0 – 8,0 bar. Teplota 2 – 65 °C. Tvrdost celková max. 38 °dH. Solankový tank - kapacita 45 kg tablet soli. Pro filtraci mechanických nečistot ze vstupní vody do změkčovače je součástí ochranný filtr (100 µm). Připojení vstupu / výstupu filtru – 6/4", délka a šířka filtru 35 a 13 cm, vzdálenost vstup / výstup 20 cm. Max. tlak 8 bar, max. teplota 65°C, průtok do 6 m ³ /hod. Elektronické připojení: žádné.					
0	K	24	Vstupní stůl k myčce s dřezem 400x400x250, spodní roštová police					
	PP		Vstupní stůl k myčce s dřezem 400x400x250, spodní roštová police					
0	K	24.01.2018	Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.					
	PP		Stojánková tlaková sprcha s napouštěcím raménkem, tlaková hadice s vyvažovací pružinou, úchyt na zeď a háček na sprchu, délka hadice 1100mm.					
0	K	25	Výstupní stůl k myčce, spodní roštová police					
	PP		Výstupní stůl k myčce, spodní roštová police					
0	K	26	Regál nerez, 4 police					
	PP		Regál nerez, 4 police					
0	K	27	Simplexový změkčovač v kabinetovém provedení s objemovým řídicím ventilem bez elektrického napájení. Fáze regenerace max. do 15 minut. Objemové řízení s přesným nastavením vstupní tvrdosti vody. Filtr mechanických nečistot. Průtok min. 30l/min; množství k					
	PP		Simplexový změkčovač v kabinetovém provedení s objemovým řídicím ventilem bez elektrického napájení. Fáze regenerace max. do 15 minut. Objemové řízení s přesným nastavením vstupní tvrdosti vody. Filtr mechanických nečistot. Průtok min. 30l/min; množství katexu min. 7,4l, doba regenerace max. 15 min. spotřeba vody na regeneraci max. 29l; množství soli na regeneraci max. 0,25kg, elektronické připojení: žádné, teplota vstupní vody 2 – 48° C.					
0	K	28	Sestava digestoří nad varný ostrov, rohové provedení, tukové lamelové filtry, osvětlení, nádobky na sběr kondenzátu					
	PP		Sestava digestoří nad varný ostrov, rohové provedení, tukové lamelové filtry, osvětlení, nádobky na sběr kondenzátu					
0	K	29	Nástěnná skříňka s posuvnými dvířky					
	PP		Nástěnná skříňka s posuvnými dvířky					
0	K	30	Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu					
	PP		Umyvadlo nástěnné, nerezové, úchyty na zeď k umyvadlu, zakrytí sifonu					
0	K	30.01.2018	Stojánková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Vypíná 1–2 sec po vyjmutí rukou z umyvadla. Dosah se nastavuje automaticky po připojení napájení. Hygienické proplachování aktivovatelné od 0–108 hod. Trvání proplachu je nastavitelné od 5–180 sek. Napájení z ext. zdroje 12 V-.					
	PP		Stojánková umyvadlová baterie s integrovanou elektronikou ve výtoku, elmag. ventilem, směšovačem, připojovacími hadicemi a filtry nečistot, na teplou a studenou vodu. Vypíná 1–2 sec po vyjmutí rukou z umyvadla. Dosah se nastavuje automaticky po připojení napájení. Hygienické proplachování aktivovatelné od 0–108 hod. Trvání proplachu je nastavitelné od 5–180 sek. Napájení z ext. zdroje 12 V-.					
0	K	30.2	Dávkovací tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.					
	PP		Dávkovací tekutého mýdla, objem nádržky min. 400ml, okénko na kontrolu hladiny mýdla, uzamykatelný na klíč, hrany jsou svařované a zabroušené, zámek je zapuštěný do stěny výrobku, schované závěsy krytu. Provedení: nerez mat.					
0	K	30.03.2018	Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.					
	PP		Zásobník na jednotlivé papírové ručníky, objem do 250 ks ručníků, okénko na kontrolu množství ručníků v zásobníku, uzamykatelný na klíček. Provedení: nerez mat.					
0	K	30.04.2018	Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.					
	PP		Odpadkový koš otevíraný nožním pedálem bílý, objem min.20 l, vybavený vyjímatelnou plastovou vložkou, možnost použití jednorázových sáčků na odpady 35 l, odolný proti praskání.					
D	D2		PROSTOR STÁVAJÍCÍ CVIČNÉ KUCHYNĚ					
0	K	N1	Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do varného bloku. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x min. 4mm. Rozměr nádobí při, kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 6					
	PP		Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do varného bloku. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x min. 4mm. Rozměr nádobí při, kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 60kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přetížení. Udržovací režim (souvidé vaření) 7 teplotních stupňů (35,40,50,60,70,80,90°C). Varný režim 10 výkonových stupňů. Nastavení doby chodu v rozsahu minimálně od 1 minuta až 720 minut. Samostatný elektronický ovládací panel.					
0	K	N2	Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přílohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–1					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava
			Elektronický konvektomat GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, přilohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozložení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovacích procesů pro bankety, bufety, a la carte atd. Režim Delta-T – šestnácti připravá velkých kusů masa. Ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.). Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejjednodušší ovládání. Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání. Uživatelsky nastavitelný zámek obsluhy a programů (tři stupně). Online nápověda, příručka k obsluze a uživatelská příručka. Systém automatického čištění a péče o varný prostor a parní generátor: automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, automatická indikace optimálního stupně čištění a množství chemie, automatické odvápnění. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijem, integrovanou funkci uzavírání vody a plynujícím dávkováním proudů vody. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jádra se šestibodovým měřením, 350 libovolných volitelných programů až s 12 kroky. Napajování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–250 °C (horký vzduch nebo kombinace). Rozlišitelná funkce napajování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kymů, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné ochlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času. Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Výsoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odsádivací odlučování tuku bez dodatečného tukového filtru. Možnost zajištění dveří v poloze 120/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná zásuvka vhodná pro gastronádoby GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	N3	Multifunkční pánve. Užitiná kapacita: min. 2x 14 litrů. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přilohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, Finishing a servis; manuální režim se t					
			Multifunkční pánve. Užitiná kapacita: min. 2x 14 litrů. Rozsah teplot: 30 – 250°C. Varná média: se sedmi procesními skupinami: maso, ryby, zelenina a přilohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy, Finishing a servis; manuální režim se třemi provozními režimy: pečení masa, vaření, fritování; programovací režim. Doplnkové funkce: snímání teploty jádra se šesti měřicími body; současné vaření se dvěma různými varnými médii; automatické zdvihání a spouštění (koše k vaření těstovin a fritování); obrazovka à la carte k ideálnímu vaření, pečení a fritování jednotlivých porcí; datová paměť HACCP a export přes rozhraní USB; 350 pozic v paměti pro individuální procesy. Výběvka, integrovaná ruční sprcha s automatickým zatahováním; integrovaná funkce uzavření vody a plynující dávkování proudů; sonda teploty jádra se šesti mycími body; vypražování varné, resp. mycí vody přímo nádobou; automatické plnicí zařízení VarioDose™ pracující s přesností na litr; TFT displej dotyková obrazovka s jasnou symbolikou obsluhy; integrované tlačítko zapnutí/vypnutí; doplnkové funkce lze volit stiskem tlačítka; ukazatel a vyzvěšující texty; centrální nastavovací kolečko a snadno čitelná tlačítka; indikátor provozu a výtřah, např. horký olej při fritování; digitální indikátory teploty; zobrazení požadovaných a skutečných hodnot; digitální spínač hodiny 0-24hod. s trvalým nastavením; bezpečnostní termostat; patentovaný topný systém VarioBoost™; rozhraní USB. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.					
0	K	N3a	Podstavec pod multifunkční pánve. Pod nádobama multifunkční pánve pozice jsou integrovány 2 výsuvné police pro vyprazdňování nádob pánve pomocí sklápění a 2 řady čtyř zásuvů pro GN1/1. Připravenost pro instalace rozvodu elektriny, teplé a studené vody.					
			Podstavec pod multifunkční pánve. Pod nádobama multifunkční pánve pozice jsou integrovány 2 výsuvné police pro vyprazdňování nádob pánve pomocí sklápění a 2 řady čtyř zásuvů pro GN1/1. Připravenost pro instalace rozvodu elektriny, teplé a studené vody.					
0	K	N3b	Příslušenství pro multifunkční pánve: 2x Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku; 1x Varný koš; 1x Fritovací koš; 1x Špachtle; 2x Rošt na dno pánve; 1x Síto					
			Příslušenství pro multifunkční pánve: 2x Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku; 1x Varný koš; 1x Fritovací koš; 1x Špachtle; 2x Rošt na dno pánve; 1x Síto					
0	K	N4	Celonerzový varný blok, síla desky min.2mm. Otvory pro zabudování varné techniky (indukční desky poz.N1) a stávající fritézy. Ovládací prvky varných komponentů z čela varného bloku. Zadní strana po celé délce zakrytovaná. V části, kde jsou instalovány i					
			Celonerzový varný blok, síla desky min.2mm. Otvory pro zabudování varné techniky (indukční desky poz.N1) a stávající fritézy. Ovládací prvky varných komponentů z čela varného bloku. Zadní strana po celé délce zakrytovaná. V části, kde jsou instalovány indukční desky (N1), budou tyto osazeny zásuvkou 230V pro individuální připojení pomocných strojků. Varný blou bude umístěn na stavebním soklu. Celkové bude varný blok složen z pěti spodních částí (modulů) o délce cca 1750mm, které budou přikryty jednolitou nerezovou deskou v bezspárném provedení. První modul pod konvektomaty bude osazen 2mi řadami zásuvů pro GN 2/3, zbylá část bude uzavřena dvířky. Druhý, třetí a čtvrtý modul kde budou instalovány indukční desky (N1), bude vespod s polci. Pátý modul s instalací stávající fritézy, bude vespod uzavřen dvířky.					
0	K	N5	Digestof nad multifunkční pánve, tukové lamelové filtry, osvětlení, nádobka na sběr kondenzátu					
			Digestof nad multifunkční pánve, tukové lamelové filtry, osvětlení, nádobka na sběr kondenzátu					
0	K	N6	Digestof pro montáž na stávající PIZZA pec, vč. tukových lamelových filtrů a nádobky na sběr kondenzátu					
			Digestof pro montáž na stávající PIZZA pec, vč. tukových lamelových filtrů a nádobky na sběr kondenzátu					
0	K	N7	Navinovací pancéřová hadice, s pistolovým ovládním přívodu vody, pro napouštění vody do hrnců na plotně					
			Navinovací pancéřová hadice, s pistolovým ovládním přívodu vody, pro napouštění vody do hrnců na plotně Poznámka k poloze: Montáž, odzkoušení a zaškolení obsluhy; Doprava; Položkový rozpočet nezahrnuje drobné vybavení kuchyně (např. gastronádoby, hrnce, nože, krájecí desky apod.); Všechné nerezové pracovní a mycí stoly musí být provedeny z materiálu AISI 304 (ČSN 17240, DIN W NR 1.4301). Síla plechu pracovní desky mm. 1,2mm, pracovní deska vyztužena nerezovým profilem v průtlačkové úpravě, požadavek na nohy z uzavřených profilů 40mmx40mm, samostatné, kompletně z nerezového zakončení profilů 40x40mm a samostatné patky. Všechné mycí nádoby a desky musí být vyrobeny v nádosovém hygienickém provedení bez viditelných svárů a spojů. Povolené tolerance exaktních hodnot, které nejsou dány rozptím (mm./max.) je +/- 10% za podmínky dodržení celkového dispozičního řešení dle nákresů.					

PČ	Typ	Kód	Popis	MJ	Množství	J.cena [CZK]	Cena celkem [CZK]	Cenová soustava	
	D	D3	OSTATNÍ NÁKLADY						
1	K	ON1	Montáž kuchyně						
	PP		Profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska. Bezrámečkové zabudování do varného bloku. Rozměry sklokeramické desky: 350x330x min. 4mm. Rozměr nádoby při kterém sepe indukční ohřev od 120mm. Zatížitelnost sklokeramické varné desky minimálně 60kg. Bezpečnostní prvky při přehřátí elektrického prostoru a varné desky (systém vypne při přehřátí). Bezpečnostní prvky při elektrickém přehřátí. Udržovací režim (souvide vaření) 7 teplotních stupňů (35,40,50,60,70,80,90°C). Varný režim 10 výkonových stupňů. Nastavení doby chodu v rozsahu minimálně od 1 minuty až 720 minut. Samostatný elektronický ovládací panel.						
2	K	ON2	Doprava kuchyně						
	PP		Elektrický konvektomat 6GN 2/3. Sedm provozních režimů: maso, drůbež, ryby, pillohy, vaječná jídla, pečivo, dokončovací operace. Technologie zaručující rovnoměrné rozdělení energie ve varném prostoru. Režim konvektomatu se třemi provozními režimy: pára 30–130 °C, horký vzduch 30–300 °C, kombinace páry a horkého vzduchu 30–300 °C. Měření, nastavování a regulace vlhkosti s přesností na procenta. Automatické procesy dokončovací procesy pro bankety, bufety, a la carte atd. Režim Delta-T – šetrná příprava velkých kusů masa. Ovládací obrazovka, kterou si uživatelé mohou konfigurovat dle vlastních požadavků (obrázky, texty atd.). Barevný displej TFT a dotyková obrazovka s intuitivními symboly zajišťujícími nejsnadnější ovládání. Centrální nastavovací kolečko s funkcí „Push“ sloužící k potvrzování zadání. Uživatelé nastavitelný zámeček obsluhy a programů (tři stupně). Online nápověda, příručka k obsluze a uživatelská příručka. Systém automatického čištění a péče o varný prostor a paměť generátor: automatická detekce stupně znečištění a stavu péče, automatická indikace optimálního stupně čištění a množství chemie, automatické odvápnění. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijáním, integrovanou funkcí uzavření vody a plynulým dávkováním proudů vody. Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazením servisních hlášení. Sonda teploty jídla se šestibodovým měřením, 350 libovolně volitelných programů až s 12 kroky. Napařování nastavitelné v tři krocích na teplotu 30–260 °C (horký vzduch nebo kombinace). Rozlišitelná funkce napařování s nastavením hodnoty vlhkosti s přesností na procenta. Pět rychlostí vzduchu, programovatelné. Pět stupňů kymnutí, programovatelné. Funkce zajišťující rychlé a bezpečné zchlazení varného prostoru. Automatická předvolba okamžiku spuštění s možností nastavení data a času. Možnost nastavení jednotek teploty na °C nebo °F. Nastavitelná zvuková signalizace, nastavitelný kontrast displeje. Nastavení času v hodinách/minutách nebo v minutách/sekundách. Digitální indikátory teploty. Zobrazení skutečných a požadovaných hodnot. Možnost volby 1/2 energie. Vysoce výkonný generátor čerstvé páry s automatickým plněním vodou. Přívod energie řízený na základě aktuální potřeby. Integrovaná brzda kola ventilátoru. Odstředivé odlučování tuku bez dodatečného likového filtru. Možnost zajištění dveří v poloze 120°/180 stupňů. Bezdotykový spínač dveřního kontaktu. Podélná záseвка vhodná pro gastronádoby GN 1/2, 1/3, 2/3, 2/8. Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru. Připojení na systém pro optimalizaci elektrické energie.						