

KUPNÍ SMLOUVA

(dále jen „Smlouva“) uzavřená dle § 2079 a násl. zákona č.89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“).

I. Smluvní strany

1. Městys Ostrov u Macochy

Sídlo: Ostrov u Macochy 80, Ostrov u Macochy, 67914
Zastoupena: Ing. Ondřejem Hudcem, starostou
IČO: 00280780
Bankovní spojení: 1360194309/0800
Osoba oprávněná jednat
Ve věcech technických: Ing. Ondřej Hudec

(dále jen „Kupující“)

a

2. Hraspo spol. s r.o.

Sídlo: Tuřanka 1148/107, Brno 627 00

Statutární zástupce: **Ing. Michal Hrabálek**

e-mail: michal@hraspo.cz

telefon: +420 608 300 222

IČO: 25323610

DIČ: CZ25323610

Bankovní spojení, č.ú.: ČSOB, a.s., 280444238/0300

Osoba oprávněná jednat

ve věcech technických: Martin Videczký, tel.: +420 725 453 181, e-mail: videczky@hraspo.cz

Zapsán v Obchodním rejstříku vedeném u Krajského soudu v Brně sp. zn. C 25554

(dále jen „Prodávající“)

II. Preambule

II.1. Prodávající je držitelem příslušných živnostenských oprávnění potřebných k dodání předmětu plnění a má řádné vybavení, zkušenosti a schopnosti, aby řádně a včas dodal předmět plnění dle Smlouvy a je tak způsobilý splnit svou nabídku podanou v zadávacím řízení na veřejnou zakázku na dodávky zadávanou ve zjednodušeném podlimitním řízení dle § 53 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon“) s názvem **ZŠ Ostrov u Macochy, energetické úspory školní kuchyně – dodávky II.**

Prodávající prohlašuje, že je schopný předmět plnění dle Smlouvy dodat v souladu se Smlouvou za sjednanou cenu a že si je vědom skutečnosti, že Kupující má značný zájem na dodání předmětu plnění, které je předmětem Smlouvy v čase a kvalitě dle Smlouvy.

III. Předmět plnění

III.1. Prodávající se Smlouvou zavazuje dodat pro Kupujícího řádně a včas, na svůj náklad a na své nebezpečí sjednaný předmět plnění dle čl. IV. Smlouvy a umožní mu k němu nabýt vlastnické právo a Kupující se zavazuje dodaný předmět plnění převzít a zaplatit cenu sjednanou v čl. VI.1 této smlouvy.

III.2. Prodávající splní závazek založený Smlouvou tím, že řádně a včas dodá předmět plnění dle Smlouvy, umožní Kupujícímu nabýt k němu vlastnické právo a splní všechny ostatní povinnosti vyplývající ze Smlouvy.

III.3. Kupující splní závazek založený Smlouvou tím, že předmět plnění převezme a řádně a včas zaplatí cenu za předmět plnění.

IV. Specifikace předmětu smlouvy

IV.1. Předmětem této Smlouvy je dodávka nové a nepoužité gastro technologie do školní kuchyně, blíže specifikované a splňující požadavky stanovené v přílohách č. 1- 3 této Smlouvy pro veřejnou zakázku s názvem „**ZŠ Ostrov u Macochy, energetické úspory školní kuchyně – dodávky II.**“.

IV.2. Předmětem Smlouvy je rovněž:

- a) doprava do místa plnění, montáž, instalace, uvedení do provozu včetně ověření jeho funkčnosti, provedení všech provozních testů a předepsaných zkoušek dle příslušné platné právní úpravy, ověření deklarovaných technických parametrů;
- b) dodání předávacího protokolu, záručního a dodacího listu;
- c) poskytování komplexního záručního servisu a oprav včetně dodávky náhradních dílů;
- d) dodání dokladů, které jsou potřebné pro používání zboží jako např. návod k údržbě v českém jazyce (i v elektronické podobě na CD/DVD/flash disk), příslušné certifikáty, atesty osvědčující, že přístroj je vyroben v souladu s platnými bezpečnostními normami a ČSN, kopii prohlášení o shodě (CE declaration) a příp. další;
- e) ekologická likvidace obalového materiálu, v němž bylo zboží dodáno;

IV.3. Předmět Smlouvy musí být v každém ohledu realizován v souladu s cíli a zásadami udržitelného rozvoje a zásadou „významně nepoškozovat“ (dále jen „DNSH“) v oblasti životního prostředí, které jsou přílohu č. 4 této Smlouvy.

IV.4. Prodávající se zavazuje, že dodá celý předmět plnění, tak jak je specifikován v přílohách této Smlouvy.

IV.5. Prodávající předá Kupujícímu doklady potřebné k převzetí a užívání předmětu plnění.

V. Doba plnění a místo dodání

V.1. Realizace předmětu plnění se předpokládá srpen 2024.

V.2. K zahájení plnění předmětu veřejné zakázky bude dodavatel vyzván písemně zadavatelem, a to minimálně 5 dnů před zahájením plnění stanoveným v písemné výzvě dle tohoto ustanovení.

V.3. Maximální délka realizace dodávky je **10 kalendářních dnů ode dne data zahájení plnění stanoveného v písemné výzvě.**

V.4. Splněním dodávky se rozumí protokolární předání a převzetí předmětu plnění Kupujícím v místě dodání. O dodání a převzetí předmětu plnění sepíše Prodávající s Kupujícím dodací list, v němž potvrdí, že dodaný předmět plnění byl předán bez zjevných vad a v souladu s dohodnutými technickými podmínkami. Od okamžiku podepsání dodacího listu na předmět plnění začíná plynout záruční doba podle čl. VIII. 1 Smlouvy.

V.5. Místem plnění je **ZŠ Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 363, 67914 Ostrov u Macochy**

VI. Cena zboží a platební podmínky

VI.1. Smluvní strany se dohodly na této výši ceny za předmět plnění:

Cena bez DPH	6 644 360,00,-Kč
DPH ve výši	1 395 315,60,-Kč
Cena včetně DPH ve výši	8 039 675,60,-Kč

(dále též „Cena za předmět plnění“).

VI.2. Tato cena vztahující se k předmětu plnění, jeho rozsahu a způsobu dodání, tak, jak je sjednáno v době uzavření Smlouvy, byla sjednána jako cena nejvýše přípustná, která je překročitelná pouze v případě změny právních předpisů ovlivňujících výši DPH u ceny sjednané Smlouvou.

VI.3. Cena díla stanovena v čl. VI odst. 1 Smlouvy obsahuje vše, co je uvedeno v položkovém rozpočtu, jenž tvoří přílohu č. 1 této Smlouvy.

VI.4. Kupujícím nebude poskytnuta záloha na plnění. Kupujícím bude cena uhrazena po dodání a převzetí celého předmětu Smlouvy včetně zajištění plné funkcionality, dle podmínek stanovených v této Smlouvě.

VI.5. Po dodání kompletního předmětu plnění předá Prodávající Kupujícímu daňový doklad - fakturu za dodání kompletního předmětu plnění.

VI.6. Daňový doklad - faktura bude obsahovat pojmové náležitosti daňového dokladu stanovené zákonem č. 235/2004 Sb. – o dani z přidané hodnoty, v platném znění, a zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění. V případě, že daňový doklad nebude obsahovat správné údaje či bude neúplný, je Kupující oprávněn daňový doklad - fakturu vrátit ve lhůtě do data jeho splatnosti Prodávajícímu. Prodávající je povinen takový daňový doklad - fakturu opravit, event. vystavit nový daňový doklad - fakturu - lhůta splatnosti počíná v takovém případě běžet ode dne doručení opraveného či nově vystaveného dokladu - faktury Kupujícímu. Přílohou daňového dokladu - faktury musí být kopie dodacího listu potvrzeného Kupujícím.

VI.7. Není-li dohodnuto jinak, je splatnost daňového dokladů smluvními stranami dohodnuta na 30 (slovy: třicet) kalendářních dní ode dne řádného doručení daňového dokladu - faktury Prodávajícím Kupujícímu. Daňový doklad - faktura se považuje za řádně a včas zaplacený, bude-li poslední den této lhůty účtovaná částka odepsána z účtu Kupujícího.

VII. Součinnost smluvních stran

VII.1. Smluvní strany se zavazují vyvinout veškeré úsilí k vytvoření potřebných podmínek pro dodání předmětu plnění dle podmínek stanovených Smlouvou, které vyplývají z jejich smluvního postavení. To platí i v případech, kde to není výslovně stanoveno ustanovením Smlouvy.

VII.2. Pokud jsou kterékoli ze smluvních stran známy skutečnosti, které jí brání nebo budou bránit, aby dostála svým smluvním povinnostem, sdělí tuto skutečnost neprodleně písemně druhé smluvní straně. Smluvní strany se dále zavazují neprodleně odstranit v rámci svých možností všechny okolnosti, které jsou na jejich straně a které brání splnění jejich smluvních povinností.

VII.3. Prodávající se zavazuje, že na základě skutečností zjištěných v průběhu plnění povinností dle Smlouvy navrhne a provede opatření směřující k dodržení podmínek stanovených Smlouvou pro naplnění Smlouvy, k ochraně Kupujícího před škodami, ztrátami a zbytečnými výdaji a že poskytne Kupujícímu veškeré potřebné doklady, konzultace, pomoc a jinou součinnost.

VII.4. Smlouva je uzavírána v rámci Operačního programu Životní prostředí (dále jen „program“), avšak nejen k naplnění tohoto projektu.

VII.5. Prodávající je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s realizací projektu včetně účetních dokladů minimálně do konce roku 2034. Pokud je v českých právních předpisech stanovena lhůta delší, musí ji Prodávající dodržet.

VII.6. Prodávající je povinen minimálně do konce roku 2034 poskytovat požadované informace a dokumentaci související s realizací projektu zaměstnancům nebo zmocněncům pověřených orgánů (CRR, MMR ČR, MF ČR, Evropské komise, Evropského účetního dvora, Nejvyššího kontrolního úřadu, příslušného orgánu finanční správy a dalších oprávněných orgánů státní správy) a je povinen vytvořit výše uvedeným osobám podmínky k provedení kontroly vztahující se k realizaci projektu a poskytnout jim při provádění kontroly součinnost.

VII.7. Ve smlouvách uzavíraných s případnými partnery a poddodavateli Prodávající zaváže povinnostmi vyplývajícími z čl. VII.5 a VII.6 Smlouvy i případné partnery a poddodavatele veřejné zakázky.

VIII. Záruka za zboží

VIII.1. Prodávající v souladu s § 2113 a násl. občanského zákoníku poskytuje záruku za jakost předmětu plnění dle čl. III. a IV. Smlouvy po dobu **24 měsíců**. Je-li v přílohách této Smlouvy stanovena záruka delší, pak se použije záruka delší. Záruka počíná běžet ode dne předání a převzetí předmětu plnění.

IX. Zajištění servisu

IX.1. Prodávající je povinen zabezpečit bezplatný záruční servis na veškeré dodané zboží za podmínek uvedených v tomto článku této Smlouvy.

IX.2. Prodávající je povinen zabezpečit servis na veškerý předmět plnění dle Specifikace předmětu plnění, a to tak, že veškerý servis a opravy musí započít nejpozději do 2 dnů od nahlášení vady (poruchy) Kupujícím v pracovních dnech. Servis a opravy musí být Prodávající přednostně schopen provádět v místě plnění dle této Smlouvy. Zadavatel akceptuje i servisní zásah elektronickým přístupem do stroje.

IX.3. Za nahlášení vady je považováno telefonické oznámení a následně zaslání písemného (elektronické prostřednictvím e-mailu) oznámení vady Prodávajícímu na tyto kontakty:

Tel: +420 775 300 821
e-mail: jkuchta@hraspo.cz

X. Úrok z prodlení a smluvní pokuta

X.1. Pro případ porušení níže uvedených smluvních povinností si dohodly strany Smlouvy ve smyslu ustanovení § 2048 a násl. občanského zákoníku níže uvedené smluvní pokuty, jejichž sjednáním není dotčen nárok Kupujícího na náhradu újmy způsobené porušením povinnosti, utvrzené smluvní pokutou. Pohledávka Kupujícího na zaplacení smluvní pokuty může být započítána s pohledávkou Prodávajícího na zaplacení ceny.

X.2. Pokud bude Prodávající v prodlení se splněním svého závazku dodat předmět plnění nebo jeho část ve sjednaném termínu plnění, je Kupující oprávněn účtovat Prodávajícímu smluvní pokutu ve výši 0,2 % z Ceny předmětu plnění za každý i započatý den prodlení.

X.3. Dojde-li ze strany Kupujícího k prodlení při úhradě faktury je Prodávající oprávněn požadovat úhradu úroku z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý den prodlení.

X.4. Nezapočne-li Prodávající s opravou nahlášené vady do doby uvedené v čl. IX odst. 2 této Smlouvy, je Zadavatel oprávněn účtovat Prodávajícímu smluvní pokutu ve výši 0,2 % z ceny zboží bez DPH za každý i započatý den prodlení.

X.5. Uhrazením smluvní pokuty není dotčen nárok Kupujícího na náhradu škody způsobené porušením povinnosti, zajištěné smluvní pokutou.

X.6. Smluvní pokutu vyúčtuje oprávněná strana do 30 dnů od jejich zjištění a druhá strana je povinna smluvní pokutu uhradit do 30 dnů od obdržení daňového dokladu - faktury. Totéž se týká úroků z prodlení.

XI. Odstoupení od Smlouvy

XI.1. Smluvní strany se dohodly, že mohou od Smlouvy odstoupit v případech, kdy to stanoví zákon nebo Smlouva. Odstoupení od Smlouvy musí být provedeno písemnou formou a je účinné okamžikem jeho doručení druhé straně. Odstoupením od Smlouvy zanikají práva a povinnosti stran ze Smlouvy pro dosud nesplněnou část závazku, s výjimkou nároku na náhradu újmy vzniklé porušením Smlouvy, smluvních ustanovení týkajících se volby práva, řešení sporů mezi smluvními stranami a jiných ustanovení, které podle projevené vůle stran nebo vzhledem ke své povaze mají trvat i po ukončení Smlouvy.

XI.2. Smluvní strany Smlouvy se dohodly, že podstatným porušením Smlouvy se rozumí zejména:

1. jestliže se Prodávající dostane do prodlení s dodáním zboží po dobu delší než 15 kalendářních dnů, a/nebo
2. jestliže bude zahájeno insolvenční řízení dle zák. č. 182/2006 Sb., o úpadku a způsobech jeho řešení v platném znění, jehož předmětem bude úpadek nebo hrozící úpadek Prodávajícího.

XI.3. Kupující je oprávněn odstoupit od Smlouvy v případě, že nezíská účelovou dotaci na spolufinancování předmětu Smlouvy z programu nebo v případě, že Kupujícímu bude dotace krácena, a to až do okamžiku odeslání (první dílčí) objednávky.

XII. Společná ustanovení

XII.1. Není-li Smlouvou stanoveno výslovně něco jiného, lze Smlouvu měnit, doplňovat a upřesňovat pouze oboustranně odsouhlasenými, písemnými a průběžně číslovanými dodatky, podepsanými oprávněnými zástupci obou smluvních stran, které musí být obsaženy na jedné listině.

XII.2. Příloha uvedená v textu Smlouvy a sumarizované v závěrečných ustanoveních Smlouvy tvoří nedílnou součást Smlouvy.

XII.3. Případné spory vzniklé ze Smlouvy budou řešeny podle platné právní úpravy věcně a místně příslušnými soudy České republiky.

XIII. Závěrečná ustanovení

XIII.1. Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu osobami oprávněnými Smlouvu uzavřít.

XIII.2. Osoba(y), podepisující smlouvu o dílo za Prodávajícího, prohlašuje, že je (jsou) oprávněna(y) tento smluvní vztah uzavřít a podepsat, a že na straně Prodávajícího byly splněny všechny předpoklady a podmínky pro platné uzavření této smlouvy o dílo.

XIII.3. Smluvní strany konstatují, že tato Smlouva je vyhotovena v elektronické podobě, přičemž obě smluvní strany obdrží její elektronický originál.

XIII.4. Obě smluvní strany potvrzují autentičnost Smlouvy a prohlašují, že si Smlouvu přečetly, jejímu obsahu porozuměly, s jejím obsahem souhlasí, že Smlouva byla sepsána na základě pravdivých údajů, z jejich pravé a svobodné vůle a bez jednostranně nevýhodných podmínek, což stvrzují svým podpisem, resp. podpisem svého oprávněného zástupce.

XIII.5. Pro případ pochybností o doručení konkrétní písemnosti (např. odstoupení od smlouvy, vyúčtování smluvní pokuty nebo vzniklé škody) Prodávajícímu nebo v případě, že Prodávající doručení písemnosti zmaří nebo její přijetí odmítne, se sjednává, že písemnost bude považovaná za doručenu Prodávajícímu po odeslání (předání k poštovní přepravě) do oficiálního sídla Prodávajícího, a to bez ohledu na skutečnost, zda se bude Prodávající na této adrese zdržovat či nikoli, za podmínek stanovených § 573 občanského zákoníku („Má se za to, že došla zásilka odeslaná s využitím provozovatele poštovních služeb došla třetí pracovní den po odeslání, byla-li však odeslána na adresu v jiném státu, pak patnáctý pracovní den po odeslání“). Smluvní strany se dále dohodly, že pokud bude Kupující doručovat Prodávajícímu písemnost sám a Prodávající písemnost nepřevzme nebo jakkoli zmaří její doručení, bude za den doručení písemnosti Prodávajícímu považován den, kdy písemnost bude vhozena do schránky Prodávajícího v místě sídla Prodávajícího nebo se jinak dostane do sféry vlivu Prodávajícího. Prodávajícímu lze také zasílat písemnosti datovou schránkou, má-li ji zřízenou.

XIII.6. Smluvní strany souhlasí s tím, aby výše uvedená Smlouva byla uvedena v evidenci smluv, vedené Kupujícím, která bude obsahovat údaje o smluvních stranách, předmětu smlouvy, číselné označení této smlouvy a datum jejího podpisu. Smluvní strany výslovně souhlasí, že jejich osobní údaje uvedené v této smlouvě budou zpracovávány pro účely vedení evidence smluv. Dále prohlašují, že skutečnosti uvedené ve výše uvedené Smlouvě nepovažují za obchodní tajemství ve smyslu § 504 občanského zákoníku a udělují svolení k jejich užití a zveřejnění bez stanovení jakýchkoliv dalších podmínek.

XIII.7. Nedílnou součástí Smlouvy tvoří jako příloha Smlouvy:

Příloha č. 1: Položkový rozpočet

Příloha č. 2: Projektová dokumentace

Příloha č. 3 Technické standardy

Příloha č. 4 DNSH

XIII.8. Obě smluvní strany potvrzují autentičnost Smlouvy a prohlašují, že si Smlouvu přečetly, s jejím obsahem souhlasí, že Smlouva byla sepsána na základě pravdivých údajů, z jejich pravé a svobodné vůle a bez jednostranně nevýhodných podmínek, což stvrzují svým podpisem, resp. podpisem svého oprávněného zástupce.

Za Kupujícího

Za Prodávajícího

V Ostrově u Macochy, dne.....

V Brně, dne.....

.....

Městys Ostrov u Macochy

Ing. Ondřej Hudec, starosta

.....

Hraspo spol. s r.o.

Ing. Michal Hrabálek, jednatel

Položka č.:	Název a popis:	Typ:	Rozměr v mm:	MJ:	Počet ks:	Napětí: (V)	Příkon: [kW]	Připojení plyn : Příkon: [kW]	Upravená voda	Studená voda	Teplá voda	Odpad	Cena za MJ bez DPH:	Cena celkem bez DPH:
PŘÍJEM ZÁSOB														
001	Váha příjmová rozměr: 360 x 460 mm provedení: vážní plocha – nerez, konstrukce – ocel krytí proti vodě a prachu: IP-54 certifikace: pro obchodní vážení - ES ověření displej: LCD napájení: AC 230V přes adaptér alternativní napájení: vestavěný akumulátor komunikace: RS-232 hmotnost váhy: cca 15 kg	CASDB260	360x580x765	ks	1	230	0,005						9 100,00 Kč	9 100,00 Kč
HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY														
051	Vozík na umývání zeleniny na 1x1/1GN	stávající	600x500x850	ks	1								-	-
052	Regál čtyřpolicový	stávající	1350x600x1800	ks	1								-	-
053	Stůl se dvěma dřevy a prolisem pracovní desky	stávající	1350x700x900	ks	1					x	x	x	-	-
054	Škrabka kořenové zeleniny Stroj k opracování (škrábání, loupaní a mytí) brambor a kořenové zeleniny. Vrstvou korundu (materiálu zajišťujícího oškrábání zeleniny) je pokryt nejen buben škrabky, ale pro zrychlení a zefektivnění celého procesu i samotné dno, které je speciálně tvarované a samozřejmě také „dvířka“ stroje. Doba škrábání (loupaní) jedné dávky brambor od 1,5 do 3 minut. Ve stroji můžete kromě brambor zpracovávat také kořenovou zeleninu a také cibuli.	ŠKBZ-40 N	780x880x1000	ks	1	400	1,1					x	58 000,00 Kč	58 000,00 Kč
055	Podlahový žeb	dodávka stavby		ks	1							x	-	-
056	Regál čtyřpolicový viz.samostatný technický standard nerezového nábytku	UJ 2214	1050x500x1800	ks	2								12 571,00 Kč	25 142,00 Kč
057	Skladovací rošt na zeleninu, dřevěný		800x1200	ks	2								1 500,00 Kč	3 000,00 Kč
SKLAD OBALŮ														
101	Regál čtyřpolicový viz.samostatný technický standard nerezového nábytku	UJ 2214	1000x600x1800	ks	5								13 064,00 Kč	65 320,00 Kč
SUŠE POTRAVINY														
151	Regál čtyřpolicový viz.samostatný technický standard nerezového nábytku	UJ 2214	1000x600x1800	ks	6								13 064,00 Kč	78 384,00 Kč
SKLAD CHEMIE														
171	Regál čtyřpolicový	stávající	1000x600x1800	ks	6								-	-
CHLADICÍ SKLAD														
201	Regál čtyřpolicový viz.samostatný technický standard nerezového nábytku	UJ 2214	1000x600x1800	ks	3								13 064,00 Kč	39 192,00 Kč
202	Chladicí box		2380x2380x2300	ks	1	230	1,09					x	125 500,00 Kč	125 500,00 Kč

601	Multifunkční pánve elektrická, 100l viz.samostatný technický standard	Rational iVario Pro L	1030x894x1078	ks	1	400	27				x		564 057,00 Kč	564 057,00 Kč
602	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
603	Neutrální blok s políci viz.samostatný technický standard nerezového nábytku		1100x800x900	ks	1								15 027,00 Kč	15 027,00 Kč
607	Míchací kotel elektrický, 100l viz.samostatný technický standard	MS 100 BL MAXI	1140x749x900	ks	1	400	22,5				x		1 020 875,00 Kč	1 020 875,00 Kč
608	Podlahový žlab	dodávka stavby	900x600	ks	1							x	-	-
609	Neutrální blok s políci viz.samostatný technický standard nerezového nábytku		800x800x900	ks	1								13 539,00 Kč	13 539,00 Kč
610	Rychlovarný kotel elektrický, 100l viz.samostatný technický standard	LogIQ LP 100	1100x890x1100	ks	1	400	21				x		757 500,00 Kč	757 500,00 Kč
611	Podlahový žlab	dodávka stavby	800x300	ks	1							x	-	-
612	Sporák indukční, 3 zóny viz.samostatný technický standard	LogIQ IS 3	1300x700x900	ks	1	400	10,5				x		378 840,00 Kč	378 840,00 Kč
612.1	Napouštěcí ramínko v=700mm	MP		ks	1						x		8 250,00 Kč	8 250,00 Kč
613	Vzduchotechnický zakrvt	dodávka VZT		ks	1								-	-
614	Pracovní stůl se zásuvkovým blokem, pojízdný	stávající	1350x800x900	ks	2								-	-
615	Regál čtyřpolicový	stávající	1600x600x1800	ks	2								-	-
UDRŽOVÁNÍ A VOZÍKY														
651	Vozík manipulační nosnost 200kg, nerezové provedení, 4 kolečka z toho 2 brzděná	SV 2 - 11500	900x600x900	ks	2								11 916,00 Kč	23 832,00 Kč
652	Vozík vhrhříváný na udržování pokrmů	stávající	570x825x1465	ks	2	230	2,3						-	-
653	Vozík vhrhříváný na talíře, 1 šachta	stávající	433x542x1038	ks	4	230	2,8						-	-
654	Vozík vhrhříváný na misky	stávající	433x542x1038	ks	3	230	2,1						-	-
VÝDEJ														
701	Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 2xGN1/1	stávající	1600x700x900	ks	1	230	1,5				x		-	-
702	Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1	stávající	1600x700x900	ks	1	230	2,25				x		-	-
703	Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1	stávající	1600x700x900	ks	1	230	2,25				x		-	-
704	Hygienický zakrvt	UJ 3122	1575x300	ks	3								10 845,00 Kč	32 535,00 Kč
705	Pojezdová dráha na tácy, čtvrttrubková	stávající	5700x350	ks	1								-	-
706	Vozík na tácy a přílohy	stávající	525x752x1250	ks	1								-	-
707	Podlahová vpust	dodávka stavby	100x100	ks	1							x	-	-
731	Výdejní stůl s chlazenou vanou 2xGN1/1 a interierovým obložením	UJ 1520	2000x700x900	ks	1	230	0,2					x	89 075,00 Kč	89 075,00 Kč

[illegible]

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	 ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno	
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy		
název stavby	ZŠ Ostrov u Macochy Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy		
název dokumentu	Gastrotechnologie - Technická zpráva		

číslo paré	
zakázka	22-085
datum	11/2022
stupeň	DPS
formát / měřítko	A4 / ---
číslo přílohy	001

OBSAH

1. Úvod a zadání
2. Dispoziční uspořádání
3. Provozní řešení
4. Obecné požadavky
5. Vliv provozu na životní prostředí
6. Energetická bilance rekonstrukce

1. Úvod a zadání

Projektová dokumentace stravovacího provozu řeší rekonstrukci zázemí, provozní část a výdej pokrmů ve školní jídelně v objektu ZŠ Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 363. V plánu je kompletní rekonstrukce kuchyně a přilehlých prostor.

Studie vychází z následujících požadavků:

Technologicky a dispozičně navrhnout moderní školní stravovací provoz, s ohledem na efektivní využití energií a surovin, v souladu se současnými trendy, požadavky na stravovací provozy a odpovídající platné hygienické legislativě (Nařízení EP a rady (ES) č. 853/2004, zákon č. 258/2000 Sb. v platném znění, vyhláška č. 602/2006 Sb., kterou se mění vyhláška č. 137/2004 Sb.).

Technologie je stanovena na základě:

Předpokládaný počet připravovaných jídel:	300
Předpokládaný počet vydaných jídel:	280
Počet zaměstnanců na směnu:	5
Použité energie:	elektřina
Charakteristika připravovaných pokrmů:	Teplé i studené pokrmy mezinárodní kuchyně Základní teplé a studené nápoje

Bližší specifikace vydávaných pokrmů:

Obvykle bude připravován jeden druh polévky a dva druhy teplého hlavního jídla. K jídlu budou mít žáci a zaměstnanci školy možnost nabrat si misku salátu dle vlastního výběru formou salátového baru.

Druh jídel je dán běžným jídelním lístkem tak, aby splňoval požadavky na kvalitu, pestrost a vyváženost pokrmů.

2. Dispoziční uspořádání

Provoz je situován v 1NP a 2NP školy. V rámci rekonstrukce se počítá s redukcí podlahové plochy stravovacího prostoru, která může být využita školou k jiným účelům. Prostory se nachází nad sebou a jsou propojeny schodištěm. V 1NP je samostatný vstup, kterým budou sklady zásobovány. Na vstup navazuje příjem zboží, který bude vybaven kontrolní příjmovou vahou. Na příjem zboží navazuje chodba, z které jsou přístupné prostory hrubé přípravy zeleniny se skladem kořenové zeleniny, úklidová místnost, suchý sklad, sklad chemie, sklad obalů, sklad chlazených potravin a chladicí box.

Ve 2NP se nachází denní sklad, výdej jídla a hlavní prostor kuchyně, s centrálním varným ostrovem, okolo kterého jsou umístěny pracovní plochy rozdělené na jednotlivé pracovní úseky přípravy a úseky mytí stolního a mytí provozního nádobí. Výdej je propojen s hlavní kuchyní a bude probíhat z výdejních oken, od kterých si žáci budou pokrmy nosit na místo.

3. Provozní řešení

Sklady

Zásobování probíhá zásobovacím vstupem do prostoru příjem zboží, který bude vybaven kontrolní příjmovou vahou. Na příjem zboží navazují v 1NP jednotlivé sklady a přípravná hrubé zeleniny. Zelenina bude skladována ve chladicím boxu na zeleninu a skladu kořenové zeleniny. Sklad kořenové zeleniny přímo navazuje na hrubou přípravu zeleniny. Maso bude skladováno v chladicím skladu a vyhrazeném chladicím boxu. Vejce se budou skladovat ve vyhrazené pod stolové chladicí skříní umístěné v hlavní kuchyni v úseku příprava masa. Pro skladování masa, případně vajec, budou používány omyvatelné a případně dezinfikovatelné nádoby.

V zázemí je dále vyčleněn suchý sklad, chladicí box a chladicí sklad vybavený trojicí mrazicích skříní, chladicí skříní, regály pro hygienické uložení potravin a manipulační vozík.

Pro denní uskladnění surovin je dále vyčleněn samostatný denní sklad v 2NP, vybavený chladicí technologií a skladovacím regálem.

Hrubá příprava zeleniny

Pro Hrubou přípravu zeleniny je vyčleněna místnost v 1NP přístupná z chodby - příjmu zboží, součástí je sklad kořenové zeleniny.

Přípravná bude vybavena škrabkou kořenové zeleniny s lapačem škrobu a slupek, pracovním stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, vozíkem na umývání zeleniny a čtyř policovým regálem.

Čistá příprava zeleniny

Čistá příprava zeleniny bude společně s přípravou studené kuchyně probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Úsek bude vybaven pracovním stolem se dvěma zásuvkovými bloky, s chladicím stolem se třemi sekcemi a dřezem. Dále zde bude umístěn krouhač zeleniny a nářezový stroj.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Příprava masa

Příprava masa bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Přípravná bude vybavena chladicím stolem se třemi sekcemi a dřezem. Dále zde bude umístěn mlýnek na maso.

V prostoru přípravy masa bude také probíhat výtuk vajec. V době výtluhu vajec nebude probíhat zpracování ani manipulace s jinými surovinami. Po ukončení výtluhu vajec bude prostor očištěn a dezinfikován.

V provozu nebude probíhat hrubá příprava masa – maso bude dodáváno již předzpracované, v kuchyňské úpravě.

Příprava těsta

Přípravu těsta tvoří samostatný úsek v prostoru hlavní kuchyně v 2NP. Úsek bude vybaven stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, stolem se dvěma zásuvkovými bloky, dále pak kuchyňským robotem a hnětačem a kontrolní vahou.

V dosahu úseku bude instalováno umyvadlo s kolenovým ovládáním.

Tepelná úprava

Tepelnou úpravu pokrmů tvoří centrální varný blok složený z elektrického míchacího kotle (100l), elektrického rychlovarného kotle (100l), elektrické multifunkční pánve (100l) a modulu s vestavěnými indukčními zónami. Samostatný úsek tvoří dvojice elektrických konvektomatů, jeden o kapacitě 10xGN1/1 a druhý o kapacitě 6xGN1/1.

Nad varnou technologií budou instalovány odsavače par s tukovými filtry a odvodem kondenzátu.

Příprava nápojů

Příprava bude probíhat ve vyhrazeném úseku v prostoru výdeje pokrmů ve 2NP. Úsek bude vybaven pracovním stolem a bonamatem pro přípravu kávy a čaje.

Výdej jídla

Výdej pokrmů bude probíhat z vyhřívaných van na GN, a to výdejním oknem. Výdej salátů bude probíhat ze samoobslužného chlazeného stolu. Špinavé nádobí budou strážníci vracet pomocí okna v prostoru sběr špinavého nádobí.

Mytí provozního (černého) nádobí

Použité kuchyňské nádobí (hrnce, gastronádoby a další kuchyňské náčiní) se bude umývat v úseku mytí černého nádobí, který je součástí hlavní kuchyně. Úsek bude vybaven mycím stolem s dřezem a prolisem pracovní desky, mycím strojem na provozní nádobí a regály na dočasné uložení umytého nádobí.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Mytí stolního nádobí

Špinavé nádobí budou žáci a zaměstnanci školy odkládat do okna na sběr nádobí, z kterého bude nádobí tříděno do košů a umýváno v mycím stroji na koše. Krom mycího stroje bude úsek vybaven vstupním stolem s dřezem a pojezdy pro koše, sprchou pro před mytí nádobí, výstupním stolem a skladovacími regály k uložení nádobí.

K usnadnění úklidu a sanitace bude v podlaze provedena podlahová vpust. Nad mycím strojem bude umístěn odsavač par.

Úklid

Pro zajištění úklidu je v zázemí provozu vyčleněna samostatná místnost. Úklidová místnost bude vybavena výlevkou a regálem k uskladnění mycích prostředků a chemie.

4. Obecné požadavky

Ve všech místnostech bude řešena odpovídající výměna vzduchu pomocí VZT jednotky.

Ve všech místnostech bude řešeno dostatečné osvětlení.

Povrch podlah v přípravných a hlavní kuchyni bude proveden s protiskluzovou úpravou, musí být lehce omyvatelný, případně dezinfikovatelný a odolný proti mechanickému poškození.

Stěny v kuchyni, v prostorách připraven a mytí nádobí budou obloženy keramickým obkladem do výšky minimálně 2000 mm.

Stropy budou konstruovány tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, omezila se kondenzace par a růstu plísní.

Dveře musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Parapety oken, včetně oken a okenních rámců se konstruují tak, aby se zabránilo hromadění nečistot, musí být omyvatelné, v případě potřeby dezinfikovatelné. Okna otevíraná do venkovních prostor musí být opatřena sítí proti hmyzu.

Ve všech vodovodních bateriích (u dřezů a umyvadel) je zajištěn přívod studené pitné vody a teplé vody z centrálního rozvodu.

Odpadní vody od zařizovacích předmětů budou svedeny do kanalizačního systému. Provoz bude mít oddělenou tukovou kanalizaci a instalován lapák tuku.

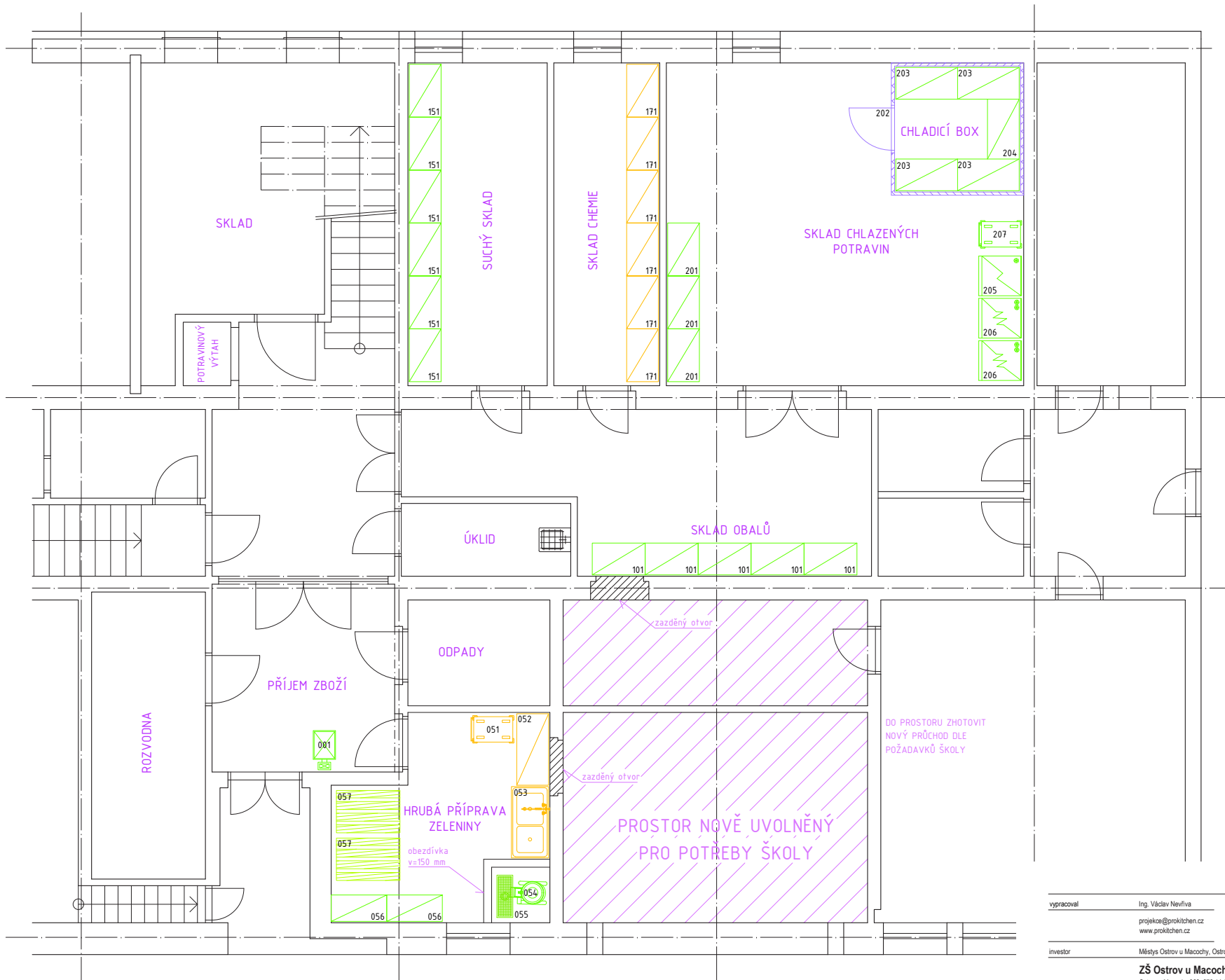
Odpadky se budou třídit podle jednotlivých typů, dle směrnice provozu. Biologický odpad se bude denně odvážet specializovanou firmou.

5. Vliv provozu na životní prostředí

Provozem nebudou vznikat škodlivé vlivy na okolí (zdroje hluku, vibrací apod.). Odpadní vody vzniklé při sanitaci budou svedeny do kanalizačního systému.

6. Energetická bilance rekonstrukce

Projekt je zpracován tak, aby byly provedením rekonstrukce maximalizovány úspory na energii spotřebované stravovacím provozem. Za tímto účelem je navrhované zařízení nejúspornější dostupné energetické třídy, s maximálním využitím technologií a metod ke snížení spotřeby. Odhadovaná úspora spotřeby elektrické energie po provedení rekonstrukce činí 35%.



LEGENDA ZAŘÍZENÍ:

PŘÍJEM ZÁSOB:

001 - Váha příjmová

HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY:

051 - Vozík na umývání zeleniny - stávající

052 - Regál čtyřpolicový - stávající

053 - Stůl se dvěma dřezy a prolisem pracovní desky - stávající

054 - Škrabka kořenové zeleniny

055 - Podlahový žlab - dodávka stavby

056 - Regál čtyřpolicový, 2ks

057 - Skladovací rošt na zeleninu, dřevěný, 2ks

SKLAD OBALŮ:

101 - Regál čtyřpolicový, 5ks

SUCHÉ POTRAVINY:

151 - Regál čtyřpolicový, 6ks

SKLAD CHEMIE:

171 - Regál čtyřpolicový, 6ks - stávající

CHLADICÍ SKLAD:

201 - Regál čtyřpolicový, 3ks

202 - Chladicí box

203 - Regál čtyřpolicový, 4ks

204 - Regál čtyřpolicový

205 - Chladicí skříň na přepravky

206 - Mrazicí skříň na přepravky, 2ks

207 - Vozík manipulační

vypracoval

Ing. Václav Nevřiva

projekce@prokitchen.cz

www.prokitchen.cz

investor

Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy

název stavby

ZŠ Ostrov u Macochy

Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy

název dokumentu

Gastrotechnologie - Dispozice 1.NP

číslo paré



ProKitchen

Minská 3104/34, 616 00 Brno

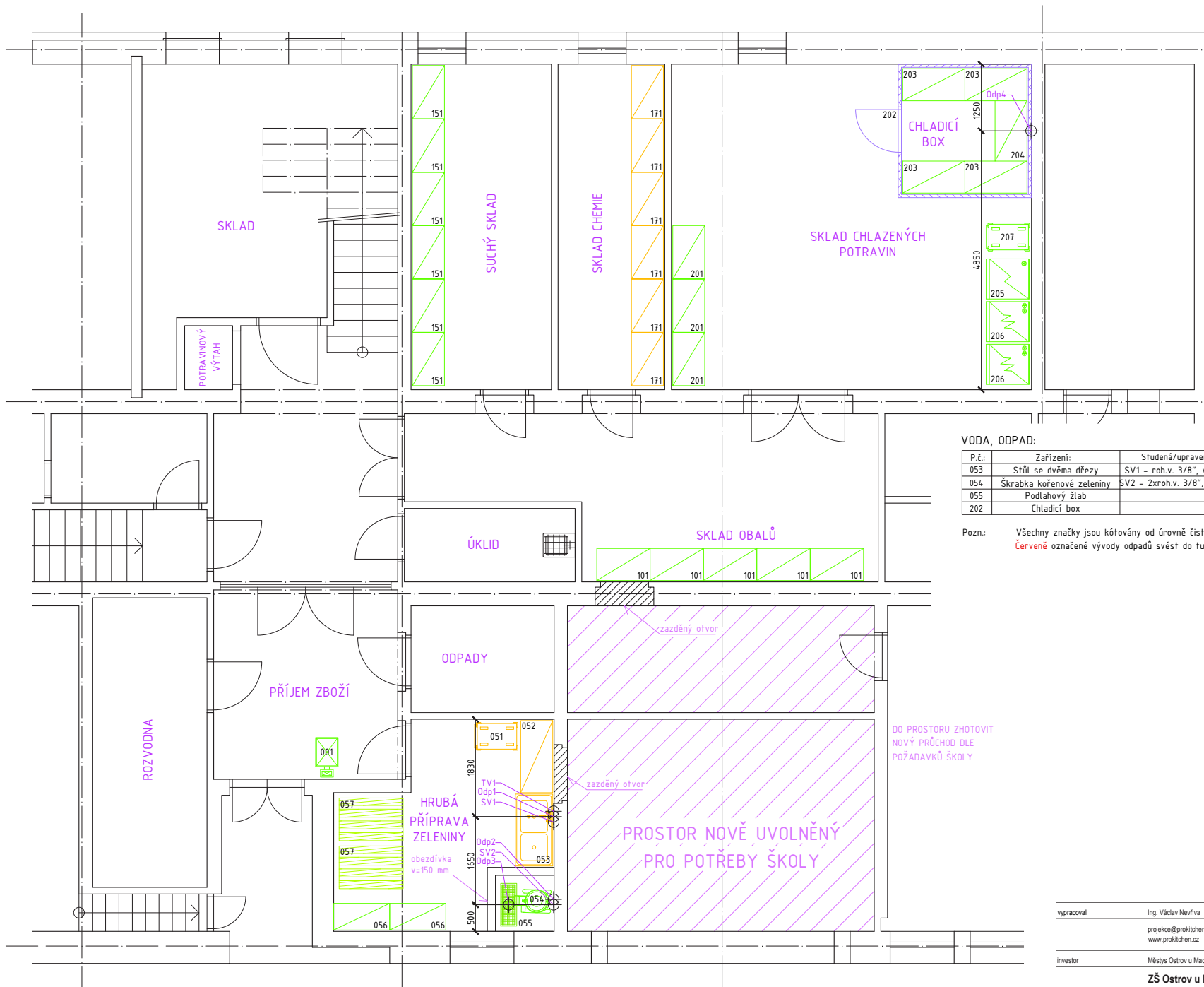
zakázka 22-085

datum 12/2022

stupeň DPS

formát / měřítko A2 / 1:50

číslo přílohy 101



LEGENDA ZAŘÍZENÍ:

PŘÍJEM ZÁSOB:

001 - Váha příjmová

HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY:

051 - Vozík na umývání zeleniny - stávající

052 - Regál čtyřpolicový - stávající

053 - Stůl se dvěma dřezy a prolisem pracovní desky - stávající

054 - Škrabka kořenové zeleniny

055 - Podlahový žlab - dodávka stavby

056 - Regál čtyřpolicový, 2ks

057 - Skladovací rošt na zeleninu, dřevěný, 2ks

SKLAD OBALŮ:

101 - Regál čtyřpolicový, 5ks

SUCHÉ POTRAVINY:

151 - Regál čtyřpolicový, 6ks

SKLAD CHEMIE:

171 - Regál čtyřpolicový, 6ks - stávající

CHLADICÍ SKLAD:

201 - Regál čtyřpolicový, 3ks

202 - Chladicí box

203 - Regál čtyřpolicový, 4ks

204 - Regál čtyřpolicový

205 - Chladicí skříň na přepravky

206 - Mrazicí skříň na přepravky, 2ks

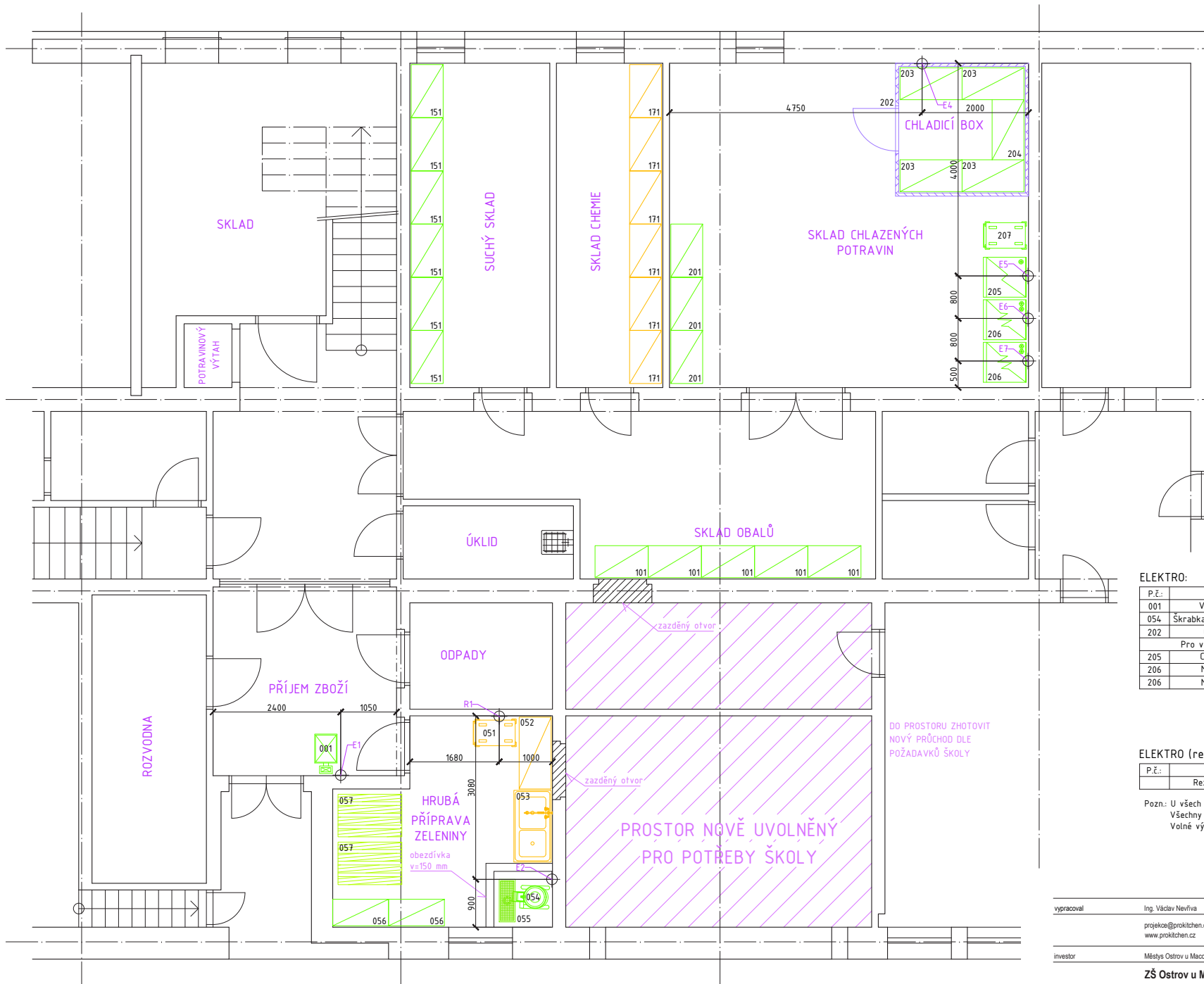
207 - Vozík manipulační

VODA, ODPAD:

P.č.:	Zařízení:	Studená/upravená voda:	Teplá voda:	Odpad:
053	Stůl se dvěma dřezy	SV1 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	TV1 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	Odp1 - DN50, v = 400 mm
054	Škrabka kořenové zeleniny	SV2 - 2xroh.v. 3/8", v = 650 mm		Odp2 - DN50, v = 50 mm
055	Podlahový žlab			Odp3 - DN100
202	Chladicí box			Odp4 - DN50, v = 1800 mm

Pozn.: Všechny značky jsou kótovány od úrovně čisté podlahy.
Červeně označené vývody odpadů svést do tukové kanalizace.

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva	číslo paré
projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	 ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno	
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy	zakázka 22-085
název stavby	ZŠ Ostrov u Macochy Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy	datum 12/2022
název dokumentu	Gastrotechnologie - Požadavky ZTI 1.NP	stupeň DPS
		formát / měřítko A2 / 1:50
		číslo přílohy 102



LEGENDA ZAŘÍZENÍ:

- PŘÍJEM ZÁSOB:
001 - Váha příjmová
HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY:
051 - Vozík na umývání zeleniny - stávající
052 - Regál čtyřpolicový - stávající
053 - Stůl se dvěma dřezy a protisem pracovní desky - stávající
054 - Škrabka kořenové zeleniny
055 - Podlahový žlab - dodávka stavby
056 - Regál čtyřpolicový, 2ks
057 - Skladovací rošt na zeleninu, dřevěný, 2ks
SKLAD OBALŮ:
101 - Regál čtyřpolicový, 5ks
SUŠÉ POTRAVINY:
151 - Regál čtyřpolicový, 6ks
SKLAD CHEMIE:
171 - Regál čtyřpolicový, 6ks - stávající
CHLADICÍ SKLAD:
201 - Regál čtyřpolicový, 3ks
202 - Chladicí box
203 - Regál čtyřpolicový, 4ks
204 - Regál čtyřpolicový
205 - Chladicí skříň na přepravky
206 - Mrazicí skříň na přepravky, 2ks
207 - Vozík manipulační

ELEKTRO:

P.Č.:	Zařízení:	Elektro:	Příkon: (kW)
001	Váha příjmová	E1 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,005
054	Škrabka kořenové zeleniny	E2 - 400V, zásuvka, v = 750 mm	1,1
202	Chladicí box	E3 - 230V, vývod 3 m, v = 2200 mm	1,09
Pro vývod E3 bude proveden podružný rozvaděč při stavbě boxu.			
205	Chladicí skříň	E4 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,25
206	Mrazicí skříň	E5 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,35
206	Mrazicí skříň	E6 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,35

Celkový předpokládaný instalovaný příkon: 400V - 1,1 kW
230V - 2,045 kW

ELEKTRO (rezerva):

P.Č.:	Zařízení:	Elektro:	Příkon: (kW)
	Rezerva zásuvky	R1 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	

Pozn.: U všech nerezových sestav vyvést zemnění, v = 50 mm.
Všechny značky jsou kótovány od úrovně čisté podlahy.
Volné vývody 400V v provedení "ohebný kabel".

vypracoval Ing. Václav Nevřiva

projekce@prokitchen.cz
www.prokitchen.cz

ProKitchen
Minská 3104/34, 616 00 Brno

číslo paré

investor Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy

zakázka 22-085

ZŠ Ostrov u Macochy

datum 12/2022

název stavby Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy

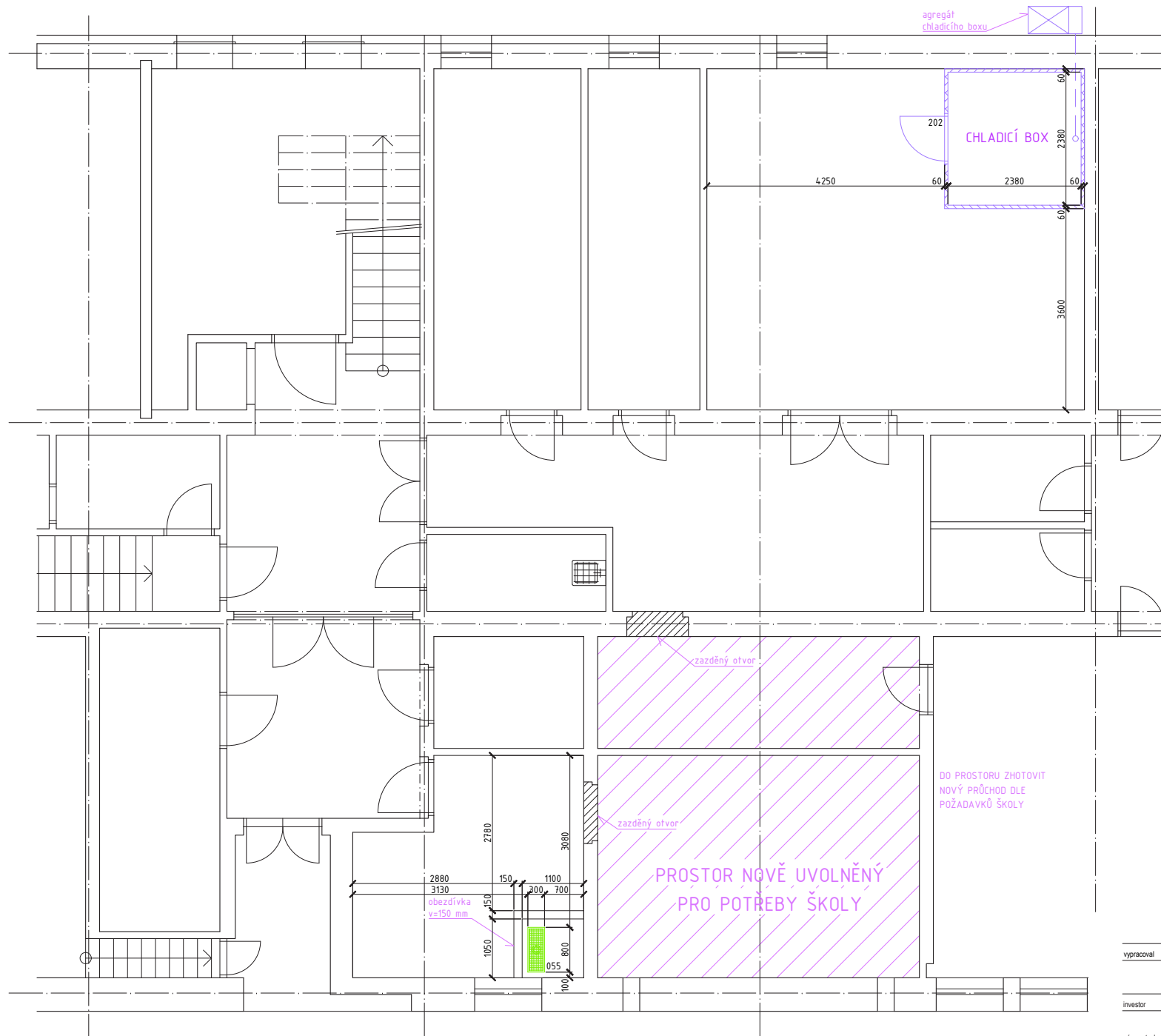
stupeň DPS

název dokumentu

Gastrotechnologie - Požadavky ELEKTRO 1.NP

formát / měřítko A2 / 1:50

číslo přílohy 103



SOUPIS PODLAHOVÝCH ŽLABŮ:

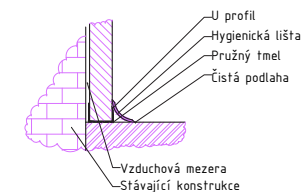
P.č.:	Položka:	Rozměr:
055	Podlahový žlab	800 x 300 mm

Pozn.: Žlaby v provedení s pachovou uzávěrou.
Žlaby jsou dodávkou stavby.

SOUPIS CHLADICÍCH BOXŮ:

P.č.:	Položka:	Rozměr:	Objem:
202	Chladicí box	2500 x 2500 mm	12,45 m ³

NÁVRH ŘEŠENÍ PODLAHY CHLADICÍHO BOXU:



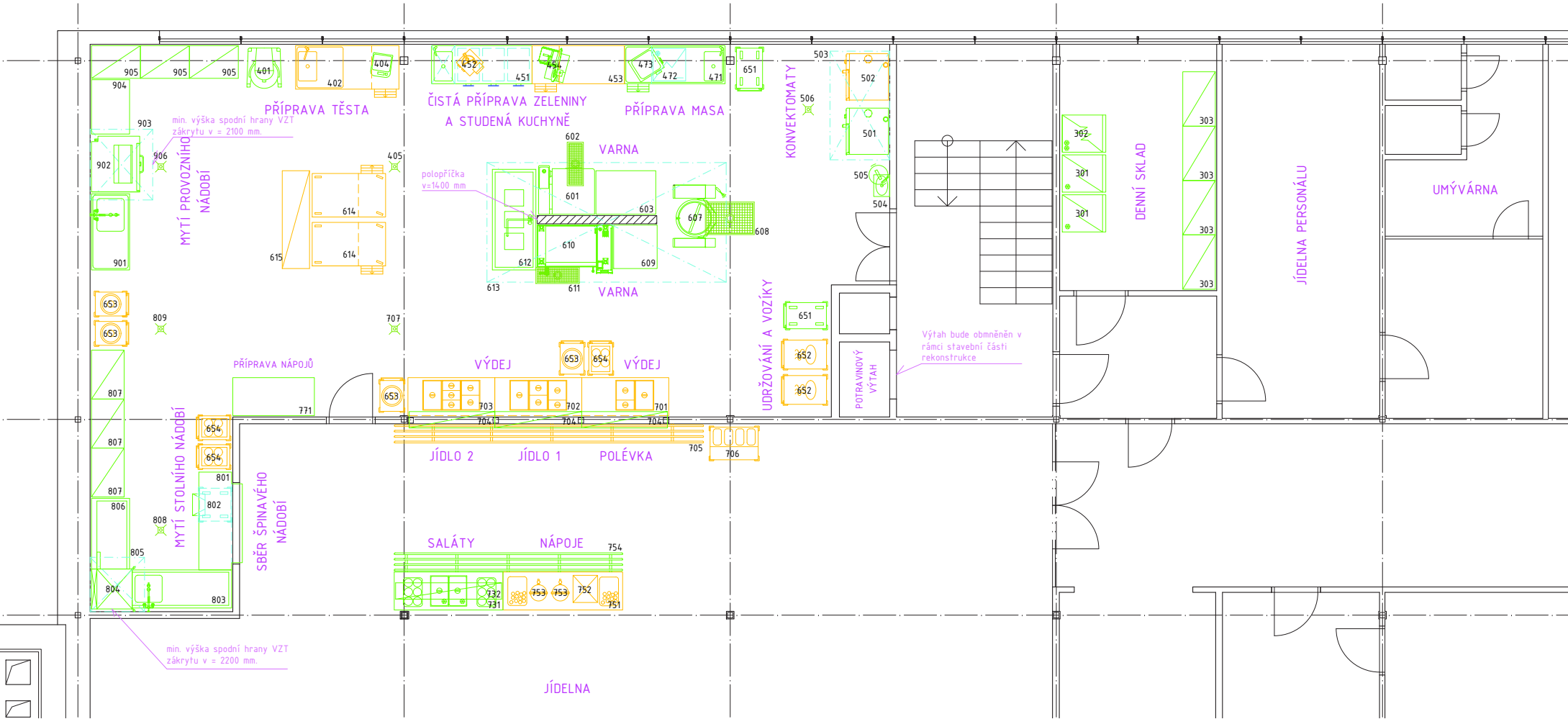
- Postaven na stavebně dokončenou podlahu
- Tloušťka PUR panelu 60 mm
- Výška boxu 2200 mm
- Objem chlazeného prostoru 12,45 m³

 Konstrukce chladicího boxu

Pozn.:

- agregát pro chladicí box bude umístěn ve venkovním prostoru
- agregát bude osazen na nástěnnou konzoli, přesné umístění bude upřesněno před realizací dle přání investora a možností stavby
- stavba zajistí průrazy pro vedení potrubí
- přesná trasa vedení potrubí bude upřesněna před realizací, dle možností stavby

vyraboval	Ing. Václav Nevřiva	číslo paré	
	projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	 ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno	
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy	zakázka	22-085
název stavby	ZŠ Ostrov u Macochy Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy	datum	12/2022
název dokumentu	Gastrotechnologie - Požadavky STAVBA 1.NP	stupeň	DPS
		formát / měřítko	A2 / 1:50
		číslo přílohy	104



LEGENDA ZAŘÍZENÍ:

DENNÍ SKLAD:

- 301 - Chladicí skříň na přepravky, 2ks
- 302 - Mrazicí skříň na přepravky
- 303 - Regál čtyřpolicový, 4ks

PŘÍPRAVA TĚSTA:

- 401 - Univerzální kuchyňský robot
- 402 - Stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky - stávající

404 - Váha kontrolní

405 - Podlahová vpust - dodávka stavby

ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUENÁ KUCHYNĚ:

- 451 - Chladicí stůl s dřezem, 3 sekce
- 452 - Krouhač zeleniny - 3 zóny
- 453 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem a policí - stávající
- 454 - Nářezový stroj

PŘÍPRAVA MASA:

- 471 - Pracovní stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky
- 472 - Lednice podstolová
- 473 - Mlýnek na maso

KONVEKTOMATY:

- 501 - Konvektomat elektrický, 10xGN1/1
- 501.1 - Podstavec pod konvektomaty
- 502 - Konvektomat elektrický, 6xGN1/1 - stávající
- 502.1 - Podstavec pod konvektomaty - stávající

503 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT

504 - Umyvadlo s kolenovým ovládním

505 - Odpadkový koš

506 - Podlahová vpust - dodávka stavby

VARNA:

601 - Multifunkční pánve elektrická, 100l

602 - Podlahový žlab - dodávka stavby

603 - Neutrální blok s policí

607 - Míchací kotol elektrický, 100l

608 - Podlahový žlab - dodávka stavby

609 - Neutrální blok s policí

610 - Rychlovarný kotol elektrický, 100l

611 - Podlahový žlab - dodávka stavby

612 - Sporák indukční, 3 zóny

612.1 - Napoštěcí ramínko

613 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT

614 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem, pojízdný, 2ks - stávající

615 - Regál čtyřpolicový - stávající

UDRŽOVÁNÍ A VOZÍKY:

651 - Vozík manipulační, 2ks

652 - Vozík vyhřívaný na udržování pokrmů, 2ks - stávající

653 - Vozík vyhřívaný na talíře, 1 šachta, 4ks - stávající

654 - Vozík vyhřívaný na misky, 3ks - stávající

VÝDEJ:

701 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 2xGN1/1 - stávající

702 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající

703 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající

704 - Hygienický zákryt, 3ks

705 - Pojezdová dráha na tácy - stávající

706 - Vozík na tácy a přístroje - stávající

707 - Podlahová vpust - dodávka stavby

731 - Výdejní stůl s chlazenou vanou 2xGN1/1 a interiérovým obložením

732 - Policová nadstavba s osvětlením

751 - Výdejní stůl s interiérovým obložením - stávající

752 - Výdejník chlazených nápojů - stávající

753 - Várnice na nápoje, 20l, 2ks - stávající

754 - Pojezdová dráha na tácy

PŘÍPRAVA NÁPOJŮ:

771 - Pracovní stůl pro přípravu nápojů

MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ:

801 - Stůl na třídění nádobí se shozem na přístroje

802 - Vozík na namáčení přístrojů

803 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a pojezdy pro koše

803.1 - Baterie se sprchou

804 - Mycí stroj na koše

804.1 - Úpravna vody

805 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT

806 - Výstupní stůl k myčce s pojezdy pro koše

807 - Regál čtyřpolicový, 3ks

808 - Podlahová vpust - dodávka stavby

MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ:

901 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a prolisem pracovní desky

901.1 - Baterie se sprchou

902 - Mycí stroj na provozní nádobí granulový

902.1 - Úpravna vody

903 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT

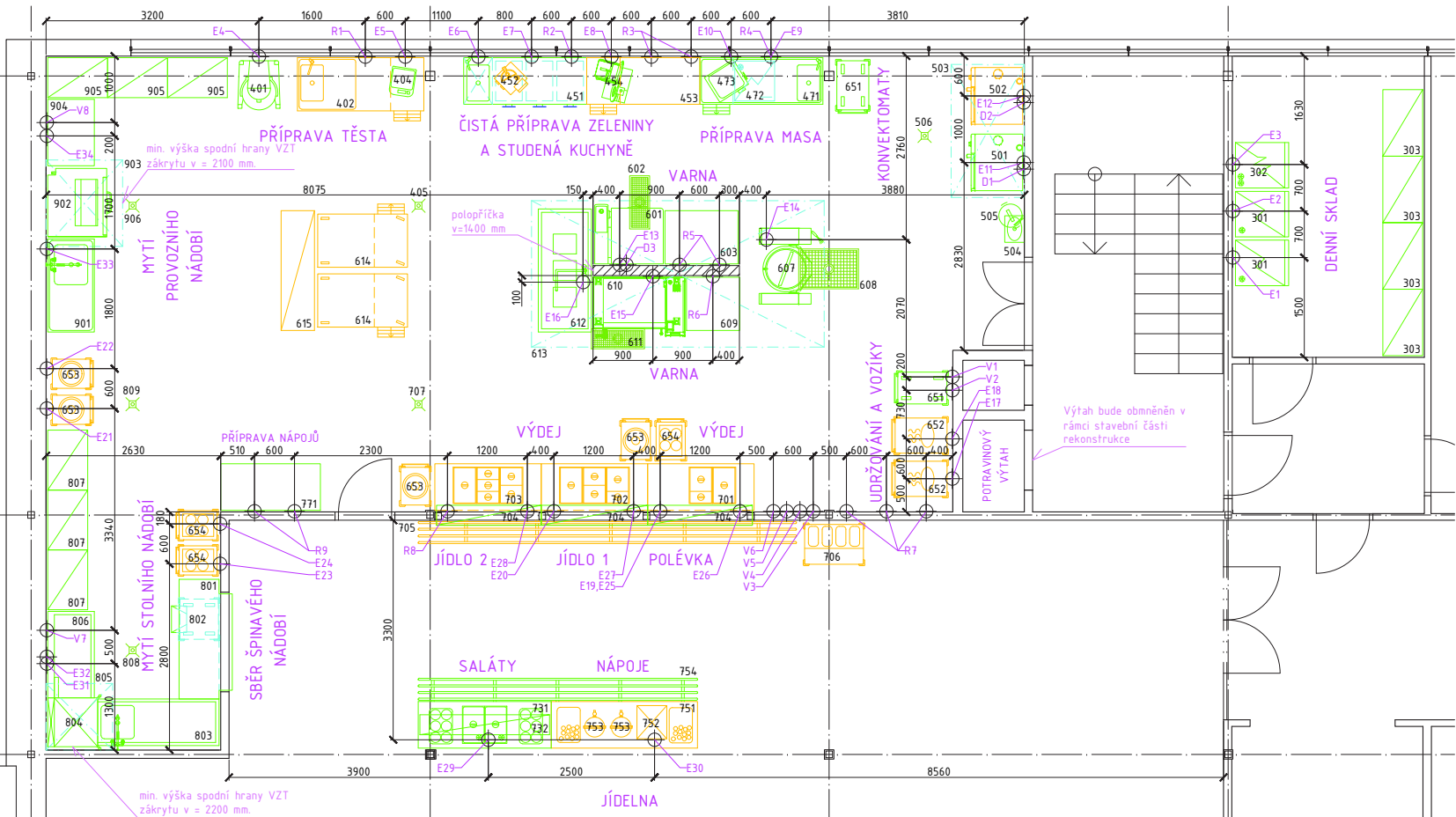
904 - Výstupní stůl k myčce

905 - Regál čtyřpolicový, 3ks

906 - Podlahová vpust - dodávka stavby

Pozn.: Rozměry vzduchotechnických zákrytů jsou pouze orientační - řeší samostatný projekt VZT.

vypracoval		Ing. Václav Nevřiva	 ProKitchen Minská 3104/34, 616 00 Brno	číslo paré	
		projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz			
investor		Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy		zakázka	
				datum	
název stavby		Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy		stupeň	
				formát / měřítko	
				číslo přílohy	
název dokumentu		Gastrotechnologie - Dispozice 2.NP			



- LEGENDA ZAŘÍZENÍ:**
- DENNÍ SKLAD:
- 301 - Chladicí skříň na přepravky, 2ks
 - 302 - Mrazicí skříň na přepravky
 - 303 - Regál čtyřpolicový, 4ks
- PŘÍPRAVA TĚSTA:
- 401 - Univerzální kuchyňský robot
 - 402 - Stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky - stávající
 - 404 - Váha kontrolní
 - 405 - Podlahová vpust - dodávka stavby
- ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYŇ:
- 451 - Chladicí stůl s dřezem, 3 sekce
 - 452 - Krouhač zeleniny - stávající
 - 453 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem a policí - stávající
 - 454 - Nářezový stroj
- PŘÍPRAVA MASA:
- 471 - Pracovní stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky
 - 472 - Lednice podstolová
 - 473 - Mlýnek na maso
- KONVEKTOMATY:
- 501 - Konvektomat elektrický, 10xGN1/1
 - 501.1 - Podstavec pod konvektomat
 - 502 - Konvektomat elektrický, 6xGN1/1 - stávající
 - 502.1 - Podstavec pod konvektomat - stávající
 - 503 - Vzduchotechnický zkrýt - dodávka VZT
 - 504 - Umyvadlo s kolenovým ovládním
 - 505 - Odpadkový koš
 - 506 - Podlahová vpust - dodávka stavby

- VARNA:
- 601 - Multifunkční pánve elektrická, 100l
 - 602 - Podlahový žlab - dodávka stavby
 - 603 - Neutrální blok s policí
 - 607 - Michací kotel elektrický, 100l
 - 608 - Podlahový žlab - dodávka stavby
 - 609 - Neutrální blok s policí
 - 610 - Rychlovární kotel elektrický, 100l
 - 611 - Podlahový žlab - dodávka stavby
 - 612 - Sporák indukční, 3 zóny
 - 612.1 - Napouštěcí ramínko
 - 613 - Vzduchotechnický zkrýt - dodávka VZT
 - 614 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem, pojízdný, 2ks - stávající
 - 615 - Regál čtyřpolicový - stávající
- UDRŽOVÁNÍ A VOZÍKY:
- 651 - Vozík manipulační, 2ks
 - 652 - Vozík vyhřívaný na udržování pokrmů, 2ks - stávající
 - 653 - Vozík vyhřívaný na talíře, 1 šachta, 4ks - stávající
 - 654 - Vozík vyhřívaný na misky, 3ks - stávající
- VÝDEJ:
- 701 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 2xGN1/1 - stávající
 - 702 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající
 - 703 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající
 - 704 - Hygienický zkrýt, 3ks
 - 705 - Pojezdová dráha na tácy - stávající
 - 706 - Vozík na tácy a přístroje - stávající
 - 707 - Podlahová vpust - dodávka stavby
 - 731 - Výdejní stůl s chlazenou vanou 2xGN1/1 a interiérovým obložením
 - 732 - Policová nadstavba s osvětlením
 - 751 - Výdejní stůl s interiérovým obložením - stávající

- 752 - Výdejník chlazených nápojů - stávající
- 753 - Várnice na nápoje, 20l, 2ks - stávající
- 754 - Pojezdová dráha na tácy
- PŘÍPRAVA NÁPOJŮ:
- 771 - Pracovní stůl pro přípravu nápojů
- MYTÍ STŮLNÍHO NÁDOBÍ:
- 801 - Stůl na třídění nádobí se shozem na přístroje
 - 802 - Vozík na namáčení přístrojů
 - 803 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a pojezdy pro koše
 - 804 - Baterie se sprchou
 - 804.1 - Mýcí stroj na koše
 - 805 - Úpravná vody
 - 806 - Vzduchotechnický zkrýt - dodávka VZT
 - 807 - Regál čtyřpolicový, 3ks
 - 808 - Podlahová vpust - dodávka stavby
- MYTÍ PROVOZNÍHO NÁDOBÍ:
- 901 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a prolisem pracovní desky
 - 901.1 - Baterie se sprchou
 - 902 - Mýcí stroj na provozní nádobí granulový
 - 902.1 - Úpravná vody
 - 903 - Vzduchotechnický zkrýt - dodávka VZT
 - 904 - Vstupní stůl k myčce
 - 905 - Regál čtyřpolicový, 3ks
 - 906 - Podlahová vpust - dodávka stavby

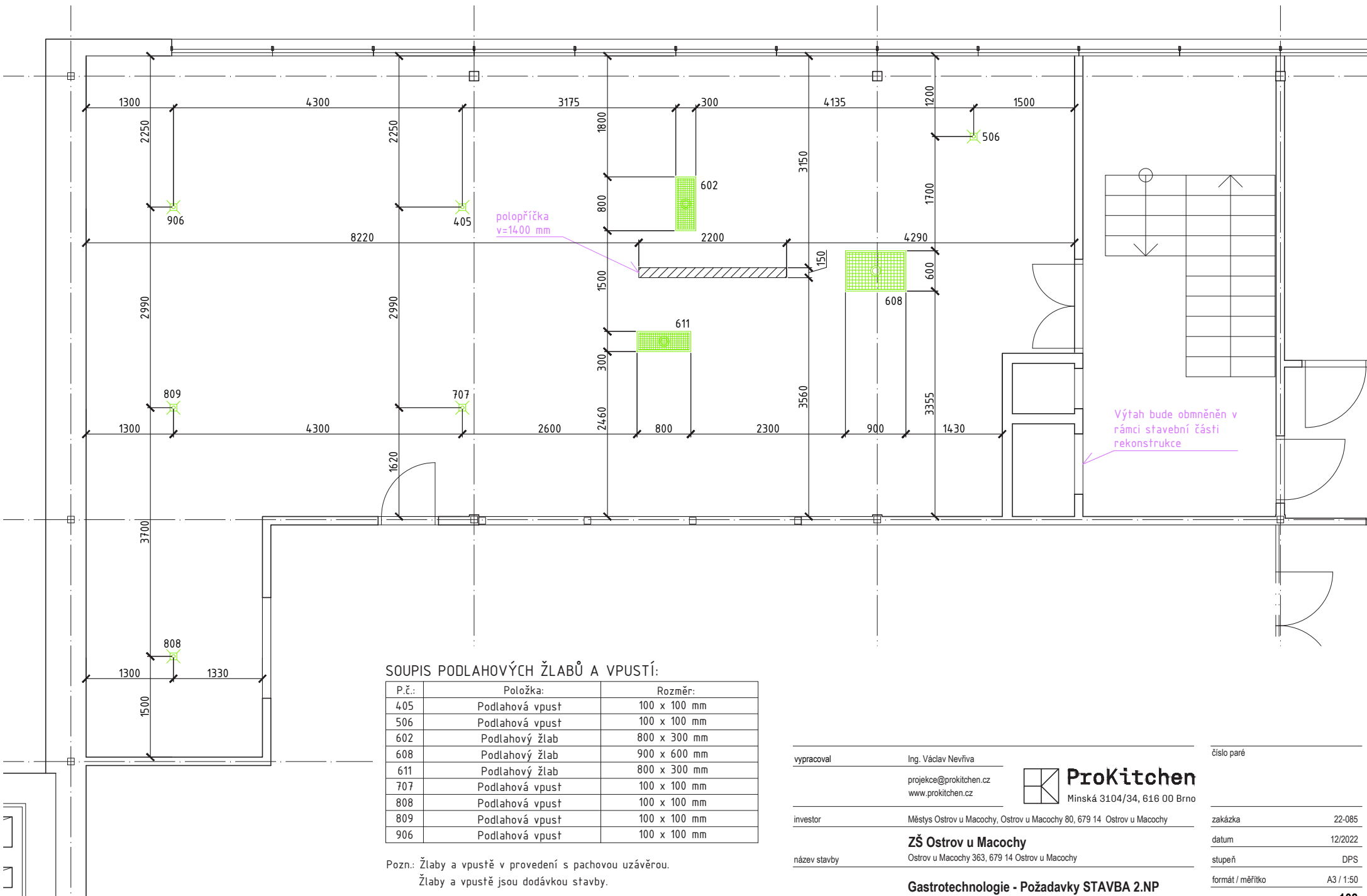
P.Č.:	Zařízení:	Elektro:	Příkonný (kW):
301	Chladicí skříň	E1 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,25
301	Chladicí skříň	E2 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,25
302	Mrazicí skříň	E3 - 230V, zásuvka, v = 2200 mm	0,35
401	Univerzální kuchyňský robot	E4 - 400V, zásuvka, v = 650 mm	2,4
404	Váha kontrolní	E5 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,005
451	Chladicí stůl, 3 sekce	E6 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,3
452	Krouhač zeleniny	E7 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,55
454	Nářezový stroj	E8 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,42
472	Lednice podstolová	E9 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,3
473	Mlýnek na maso	E10 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	1,2
Pro vývody E5 až E10 budou instalovány zásuvky po montáži technologie.			
501	Konvektomat el. 10xGN1/1	E11 - 400V, vývod 3 m, v = 650 mm	18,9
502	Konvektomat el. 6xGN1/1	E12 - 400V, vývod 3 m, v = 650 mm	10,8
601	Multifunkční pánve el., 100l	E13 - 400V, vývod 3 m, v = 50 mm	27,0
607	Michací kotel elektr., 100l	E14 - 400V, vývod 3 m	22,5
610	Rychlovární kotel el., 100l	E15 - 400V, vývod 3 m, v = 50 mm	21,0
612	Sporák indukční, 3 zóny	E16 - 400V, vývod 3 m	10,5
Pro vývody E11-E16 předřadit vypínače V1-V6, v = 1600 mm.			
652	Vyhřívaný vozík, udržovací	E17 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	1,8
652	Vyhřívaný vozík, udržovací	E18 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	1,8
653	Vozík na talíře vyhřívaný	E19 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,7
653	Vozík na talíře vyhřívaný	E20 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,7
Pro vývody E19,E20 budou instalovány zásuvky po montáži technologie.			
653	Vozík na talíře vyhřívaný	E21 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,7
653	Vozík na talíře vyhřívaný	E22 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,7
654	Vozík na misky vyhřívaný	E23 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,7
654	Vozík na misky vyhřívaný	E24 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,7
654	Vozík na misky vyhřívaný	E25 - 230V, vývod 3 m, v = 50 mm	0,7
Pro vývod E25 bude instalována zásuvka po montáži technologie.			
701	Vyhřívaná vana 2xGN1/1	E26 - 230V, zásuvka, v = 750 mm	1,5
702	Vyhřívaná vana 3xGN1/1	E27 - 230V, zásuvka, v = 750 mm	2,25
703	Vyhřívaná vana 3xGN1/1	E28 - 230V, zásuvka, v = 750 mm	2,25
731	Chlazená vana 2xGN1/1	E29 - 230V, vývod 3 m	0,2
752	Výdejník chlazených nápojů	E30 - 230V, vývod 3 m	0,28
Pro vývod E30 bude instalována zásuvka po montáži technologie.			
804	Mýcí stroj na koše	E31 - 400V, vývod 3 m, v = 50 mm	9,2
Pro vývod E31 předřadit vypínač V7, v = 1600 mm.			
804.1	Úpravná vody	E32 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,01
902	Mýcí stroj, granulový	E33 - 400V, vývod 3 m, v = 50 mm	16,5
Pro vývod E33 předřadit vypínač V8, v = 1600 mm.			
902.1	Úpravná vody	E34 - 230V, zásuvka, v = 650 mm	0,01
Celkový předpokládaný instalovaný příkon: 400V - 138,2 kW 230V - 18,625 kW			

P.Č.:	Zařízení:	Připojení:
501	Konvektomat el. 10xGN1/1	D1, datová zásuvka, 1x RJ45, v = 650 mm
502	Konvektomat el. 6xGN1/1	D2, datová zásuvka, 1x RJ45, v = 650 mm
601	Multifunkční pánve el., 100l	D3, datová zásuvka, 1x RJ45, v = 350 mm

P.Č.:	Zařízení:	Elektro:	Příkonný (kW):
	Rezerva zásuvky	R1 - 230V, vývod 3m, v = 50 mm	
	Rezerva zásuvky	R2 - 230V, vývod 3m, v = 50 mm	
	Rezerva zásuvky	R3 - 230V, 2x vývod 3m, v = 50 mm	
	Rezerva zásuvky	R4 - 230V, vývod 3m, v = 50 mm	
Pro vývody R1-R4 budou instalovány zásuvky po montáži technologie.			
	Rezerva zásuvky	R5 - 230V, 2x zásuvka, v = 1150 mm	
	Rezerva zásuvky	R6 - 230V, zásuvka, v = 1150 mm	
	Rezerva zásuvky	R7 - 230V, 3x zásuvka, v = 650 mm	
	Rezerva zásuvky	R8 - 230V, vývod 3m, v = 50 mm	
Pro vývod R8 bude instalována zásuvka po montáži technologie.			
	Rezerva zásuvky	R9 - 230V, 2x zásuvka, v = 1150 mm	

Pozn.: U všech nerezových sestav vyvést zemnění, v = 50 mm.
Dokumentace neřeší přívody pro osvětlení odsavače par.
Všechny značky jsou kórovány od úrovně čisté podlahy.
Volné vývody 400V v provedení "ohébný kabel".

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva	číslo paré
	projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy	zakázka 22-085
název stavby	ZŠ Ostrov u Macochy Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy	datum 12/2022
název dokumentu	Gastrotechnologie - Požadavky ELEKTRO 2.NP	stupeň DPS
		formát / měřítko A2 / 1:50
		číslo přílohy 107



SOUPIS PODLAHOVÝCH ŽLABŮ A VPUSTÍ:

P.č.:	Položka:	Rozměr:
405	Podlahová vpust	100 x 100 mm
506	Podlahová vpust	100 x 100 mm
602	Podlahový žlab	800 x 300 mm
608	Podlahový žlab	900 x 600 mm
611	Podlahový žlab	800 x 300 mm
707	Podlahová vpust	100 x 100 mm
808	Podlahová vpust	100 x 100 mm
809	Podlahová vpust	100 x 100 mm
906	Podlahová vpust	100 x 100 mm

Pozn.: Žlaby a vpustě v provedení s pachovou uzávěrou.
Žlaby a vpustě jsou dodávkou stavby.

vypracoval Ing. Václav Nevřiva

projekce@prokitchen.cz
www.prokitchen.cz



ProKitchen
Minská 3104/34, 616 00 Brno

investor Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy

název stavby Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy

název dokumentu

ZŠ Ostrov u Macochy

Gastrotechnologie - Požadavky STAVBA 2.NP

číslo paré

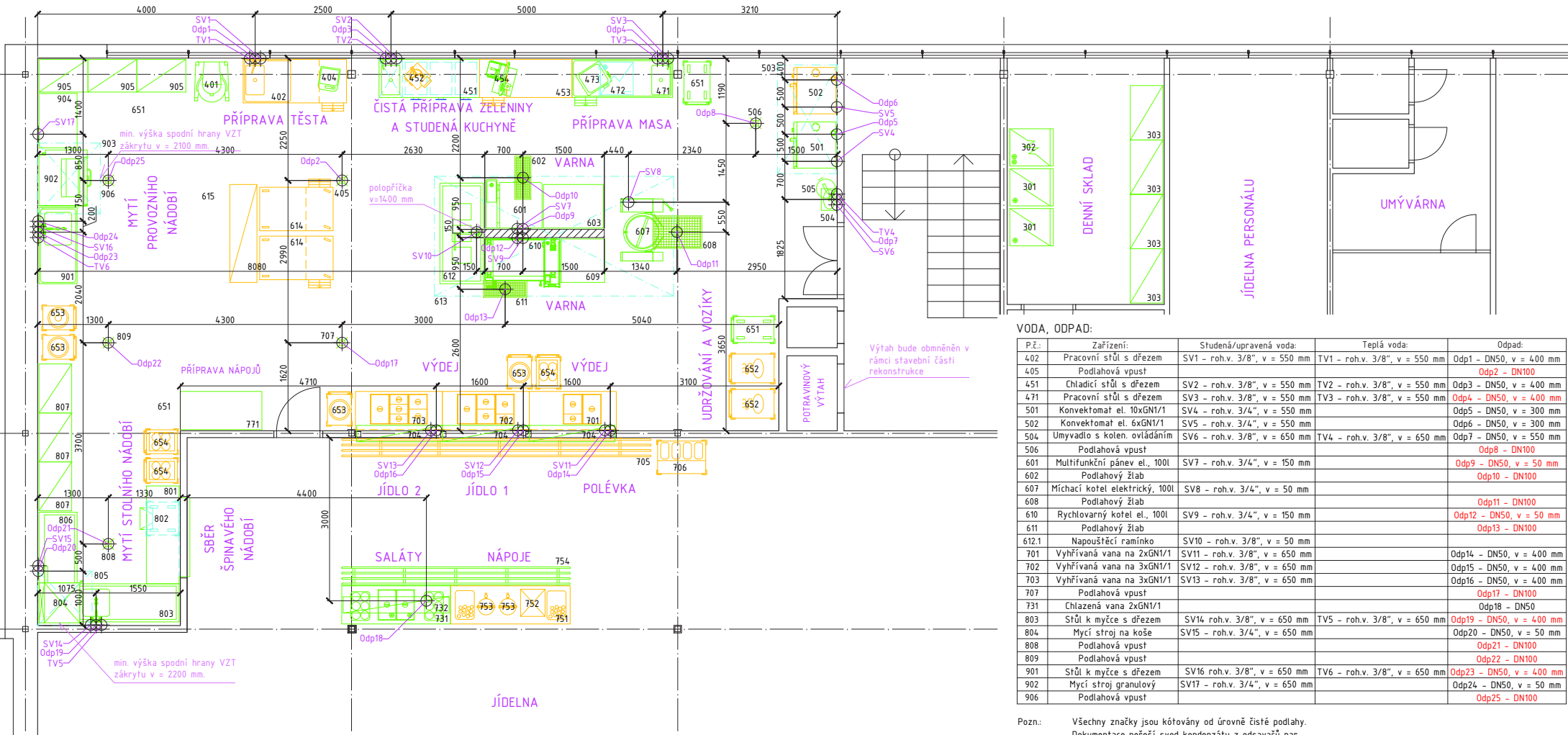
zakázka 22-085

datum 12/2022

stupeň DPS

formát / měřítko A3 / 1:50

číslo přílohy 108



LEGENDA ZAŘÍZENÍ:

DENNÍ SKLAD:

- 301 - Chladicí skříň na přepravky, 2ks
- 302 - Mrazicí skříň na přepravky
- 303 - Regál čtyřpolicový, 4ks

PŘÍPRAVA TĚSTA:

- 401 - Univerzální kuchyňský robot
- 402 - Stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky - stávající

- 404 - Váha kontrolní
- 405 - Podlahová vpust - dodávka stavby
- ČISTÁ PŘÍPRAVA ZELENINY A STUDENÁ KUCHYNĚ:

- 451 - Chladicí stůl s dřezem, 3 sekce
- 452 - Krouhač zeleniny - stávající
- 453 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem a policí - stávající
- 454 - Nářezový stroj

PŘÍPRAVA MASA:

- 471 - Pracovní stůl s dřezem, zásuvkovým blokem a prolisem pracovní desky
- 472 - Lednice podstolová
- 473 - Mlýnek na maso

KONVEKTOMATY:

- 501 - Konvektomat elektrický, 10xGN1/1
- 5011 - Podstavec pod konvektomat
- 502 - Konvektomat elektrický, 6xGN1/1 - stávající
- 5021 - Podstavec pod konvektomat - stávající

- 503 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT
- 504 - Umyvadlo s kolenovým ovládním
- 505 - Odpadkový koš
- 506 - Podlahová vpust - dodávka stavby
- VARNA:
- 601 - Multifunkční pánev elektrická, 100l
- 602 - Podlahový žlab - dodávka stavby
- 603 - Neutrální blok s policí
- 607 - Míchací kotel elektrický, 100l
- 608 - Podlahový žlab - dodávka stavby
- 609 - Neutrální blok s policí
- 610 - Rychlovarný kotel elektrický, 100l
- 611 - Podlahový žlab - dodávka stavby
- 612 - Sporák indukční, 3 zóny
- 612.1 - Napouštěcí ramínko
- 613 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT
- 614 - Pracovní stůl se zásuvkovým blokem, pojízdný, 2ks - stávající
- 615 - Regál čtyřpolicový - stávající
- UDRŽOVÁNÍ A VOZÍKY:
- 651 - Vozík manipulační, 2ks
- 652 - Vozík vyhřívaný na udržování pokrmů, 2ks - stávající
- 653 - Vozík vyhřívaný na talíře, 1 šachta, 4ks - stávající
- 654 - Vozík vyhřívaný na misky, 3ks - stávající
- VÝDEJ:
- 701 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 2xGN1/1 - stávající
- 702 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající

- 703 - Výdejní stůl s vyhřívanou vanou 3xGN1/1 - stávající
- 704 - Hygienický zákryt, 3ks
- 705 - Pojezdová dráha na tácy - stávající
- 706 - Vozík na tácy a přístroje - stávající
- 707 - Podlahová vpust - dodávka stavby
- 731 - Výdejní stůl s chlazenou vanou 2xGN1/1 a interiérovým obložením
- 732 - Policová nadstavba s osvětlením
- 751 - Výdejní stůl s interiérovým obložením - stávající
- 752 - Výdejník chlazených nápojů - stávající
- 753 - Várnice na nápoje, 20l, 2ks - stávající
- 754 - Pojezdová dráha na tácy
- PŘÍPRAVA NÁPOJŮ:
- 771 - Pracovní stůl pro přípravu nápojů
- MYTÍ STOLNÍHO NÁDOBÍ:
- 801 - Stůl na třídění nádobí se shozem na přístroje
- 802 - Vozík na namáčení přístrojů
- 803 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a pojezdy pro koše
- 803.1 - Baterie se sprchou
- 804 - Mýcí stroj na koše
- 804.1 - Úprava vody
- 805 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT
- 806 - Výstupní stůl k myčce s pojezdy pro koše
- 807 - Regál čtyřpolicový, 3ks
- 808 - Podlahová vpust - dodávka stavby

VODA, ODPAD:

P.Č.:	Zařízení:	Studená/upravená voda:	Teplá voda:	Odpad:
402	Pracovní stůl s dřezem	SV1 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	TV1 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	Odp1 - DN50, v = 400 mm
405	Podlahová vpust			Odp2 - DN100
451	Chladicí stůl s dřezem	SV2 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	TV2 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	Odp3 - DN50, v = 400 mm
471	Pracovní stůl s dřezem	SV3 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	TV3 - roh.v. 3/8", v = 550 mm	Odp4 - DN50, v = 400 mm
501	Konvektomat el. 10xGN1/1	SV4 - roh.v. 3/4", v = 550 mm		Odp5 - DN50, v = 300 mm
502	Konvektomat el. 6xGN1/1	SV5 - roh.v. 3/4", v = 550 mm		Odp6 - DN50, v = 300 mm
504	Umyvadlo s kolen. ovládním	SV6 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	TV4 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	Odp7 - DN50, v = 550 mm
506	Podlahová vpust			Odp8 - DN100
601	Multifunkční pánev el., 100l	SV7 - roh.v. 3/4", v = 150 mm		Odp9 - DN50, v = 50 mm
602	Podlahový žlab			Odp10 - DN100
607	Míchací kotel elektrický, 100l	SV8 - roh.v. 3/4", v = 50 mm		
608	Podlahový žlab			Odp11 - DN100
610	Rychlovarný kotel el., 100l	SV9 - roh.v. 3/4", v = 150 mm		Odp12 - DN50, v = 50 mm
611	Podlahový žlab			Odp13 - DN100
612.1	Napouštěcí ramínko	SV10 - roh.v. 3/8", v = 50 mm		
701	Vyhřívaná vana na 2xGN1/1	SV11 - roh.v. 3/8", v = 650 mm		Odp14 - DN50, v = 400 mm
702	Vyhřívaná vana na 3xGN1/1	SV12 - roh.v. 3/8", v = 650 mm		Odp15 - DN50, v = 400 mm
703	Vyhřívaná vana na 3xGN1/1	SV13 - roh.v. 3/8", v = 650 mm		Odp16 - DN50, v = 400 mm
707	Podlahová vpust			Odp17 - DN100
731	Chlazená vana 2xGN1/1			Odp18 - DN50
803	Stůl k myčce s dřezem	SV14 roh.v. 3/8", v = 650 mm	TV5 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	Odp19 - DN50, v = 400 mm
804	Mýcí stroj na koše	SV15 - roh.v. 3/4", v = 650 mm		Odp20 - DN50, v = 50 mm
808	Podlahová vpust			Odp21 - DN100
809	Podlahová vpust			Odp22 - DN100
901	Stůl k myčce s dřezem	SV16 roh.v. 3/8", v = 650 mm	TV6 - roh.v. 3/8", v = 650 mm	Odp23 - DN50, v = 400 mm
902	Mýcí stroj granulový	SV17 - roh.v. 3/4", v = 650 mm		Odp24 - DN50, v = 50 mm
906	Podlahová vpust			Odp25 - DN100

Pozn.: Všechny značky jsou kótovány od úrovně čistě podlahy.
Dokumentace neřeší svod kondenzátu z odsavačů par.
Červeně označené vývody odpadů svěst do tukové kanalizace.

MYTÍ PROVOZNIHO NÁDOBÍ:

- 901 - Vstupní stůl k myčce s dřezem a prolisem pracovní desky
- 901.1 - Baterie se sprchou
- 902 - Mýcí stroj na provozní nádobí granulový
- 902.1 - Úprava vody
- 903 - Vzduchotechnický zákryt - dodávka VZT
- 904 - Výstupní stůl k myčce
- 905 - Regál čtyřpolicový, 3ks
- 906 - Podlahová vpust - dodávka stavby

vypracoval	Ing. Václav Nevřiva projekce@prokitchen.cz www.prokitchen.cz	číslo paré
investor	Městys Ostrov u Macochy, Ostrov u Macochy 80, 679 14 Ostrov u Macochy	zakázka 22-085
název stavby	Ostrov u Macochy 363, 679 14 Ostrov u Macochy	datum 12/2022
název dokumentu	Gastrotechnologie - Požadavky ZTI 2.NP	stupeň DPS
		formát / měřítko A2 / 1:50
		číslo přílohy 106

TECHNICKÝ STANDART NEREZOVÉHO NÁBYTKU

Základní specifikace:

- Tato specifikace se vztahuje na všechny položky nerezového nábytku, označené ve výkazu výměr. Podrobný popis je uvedena níže v jednotlivých bodech.
- Všechny použité materiály musí být nové, musí mít kvalitu schválenou pro dané odvětví a musí odpovídat specifikovaným jakostním normám.
- Typ použité nerezové oceli musí být schválený pro potravinářství, typ CrNi 18/10, chemické složení C max 0,07%, Cr 17 -19%, Ni 8,5 – 10,5%, jakost dle ČSN 17240, 17241, DIN W. Nr. 1.4301, ASTM 304. Materiál musí mít atest ke styku s potravinami. Povrchové provedení brus v jemnosti „240“, případně „scotchbright“.

Stolové pracovní desky, pracovní desky s dřezy, parapetní desky, apod.:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Tloušťka materiálu nerezové desky je minimálně 1 mm, u větších délek minimálně 1,5mm. Pracovní deska je po celé ploše podlepena laminovou deskou, případně jsou opatřeny podélnými nerezovými výztuhami.
- Pracovní desky mají standardní tloušťku 40mm. Dle požadavků mohou mít provedení částečný, nebo celoplošný prolis desky. Hloubka prolisu 2mm.
- Pracovní desky jsou plně zavařeny a vybroušeny. Lemy jsou provedeny vždy v místě, kde sousedí se stěnou, jinou technologií, případně dle specifických požadavků zákazníka. Standardní výška lemu je 40mm.
- Dřezy u pracovních desek jsou v lisovaném provedení o specifikovaném rozměru. Dřezy jsou v pracovní desce vevařeny a vybroušeny s bezspárovým provedením, bez možného vizuálního zjištění místa svaru. Pracovní stoly s dřezy jsou opatřeny zákrytem. Umístění dřezu dle výkresu.
- Pracovní desky tvoří s podnožím kompaktní celek.

Zásuvky a dvířka:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Zásuvky jsou uchyceny na celonerezových plno výsuvných kuličkových výsuvech. V provedení pro vložení GN.
- Dvířka jsou osazena na celonerezovém kování s tlumením.
- Čela zásuvek a dvířek jsou opatřeny profilovaným ohýbaným madlem pro snazší uchopení.
- Zásuvky mohou být uspořádány do bloku, mohou být umístěny samostatně, nebo vedle sebe pod pracovní deskou.

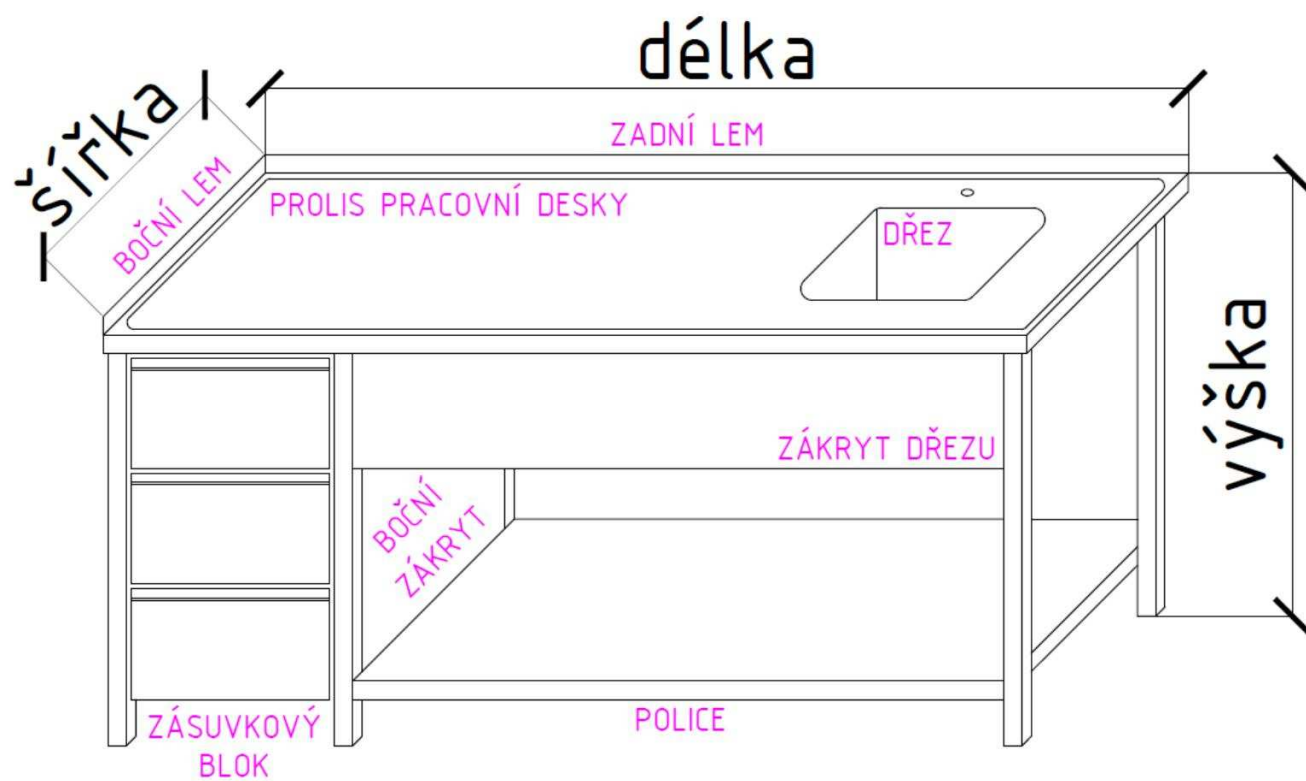
Police:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Police musí být provedeny s podélnými výztuhami.

Nerezové stoly, regály, apod.:

- Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Nerezové stoly tvoří kompaktní celek s nerezovou pracovní deskou a podnožím. Regály jsou tvořeny jeklovou konstrukcí a jednotlivými policemi.
- Podnoží může být opatřeno (viz základní specifikace výrobku) policemi, zásuvkami, zásuvkovým blokem, vsuvy na gastronádoby, bočními a zadními zákryty (oplechování), dvířky a různými kombinacemi.
- Žádné spoje nesmí být provedeny nýtováním, veškeré spoje jsou svařované a řádně začištěné.
- Podnoží bude opatřeno výškově stavitelnými nožičkami, vyrobenými z plastu.
- Podnoží bude provedeno z jeklu 40x40 o minimální tloušťce 1mm. Materiálové provedení musí být v kvalitě a jakosti viz výše.
- Zemní šrouby na zadních nohách.

Jednoduché schéma pracovního stolu s dřezem, zásuvkovým blokem a policí:



TECHNICKÝ STANDARD VYBRANÉ TECHNOLOGIE

Poz. 501 – Elektrický konvektomat

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 20 kW +/-10%

Kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN ½

Maximální rozměr: 950(šířka)x850(hloubka)x1050(výška) mm

Max. výška horního zásuvu 1700 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet nebo integrovaných kartuší s chemií na mytí a oplachování, program krátkého mytí max. do 15 min.

Stroj používá na mytí chemické, ekologické mycí prostředky bez fosfátů a fosforu

Teplotní rozsah: 30 až 300°C Regulace vlhkosti s přesností na 1%

Minimálně dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti
odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 lt./vteřinu

individuální programování času pro jednotlivé vsuny

min. šestibodová teplotní sonda

integrovaná samonavíjecí sprcha

LED osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle

Ovládací panel:

Ovládání pomocí barevného dotykového displeje

zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace

Zobrazení spotřeby energie

WiFi připojení

Příslušenství:

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující uchazeče k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Energetická účinnost:

Spotřeba energie v kombinovaném režimu dle normy DIN 108873-1:2012-12 maximálně

3 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru certifikátem vydaným nezávislou

certifikační autoritou.

Pol. 601- Multifunkční pánev elektrická

Základní funkce stroje:

elektrické multifunkční zařízení vhodné pro vaření, dušení, smažení, tlakové vaření, restování, grilování s možností

použití varných a fritovacích košů s automatickým zdvihem.

Technický popis:

kapacita min. 100 lt., vložení 2x GN 1/1

rozměr: šířka stroje max 1300 mm maximální hmotnost stroje 300 kg instalovaný příkon 25 kW (+/-10%)

rychlost ohřevu dna pánve z pokojové teploty na 200°C do 3,5 min.

pracovní rozsah teplot 30-250°C integrovaná samonavíjecí sprcha

elektrická zásuvka 230 V pro připojení ručních přístrojů (např. ponorný mixér)

ovládání pomocí dotykového displeje s min. 6-ti druhy automatizovaného provozu v ČJ vč. integrované

nápovědy (návodu k obsluze)

manuální ovládání se třemi druhy provozu – grilování, vaření, fritování

motorické vyklápění pánve

teplotní sonda s min. 6-ti měřicími body vč. držáku ve víku pánve

automatické napouštění vody s přesností na 1 lt.

robustní zámky víka pánve pro tlakové použití

internetové připojení na vzdálenou aplikaci pro servisní i uživatelský přístup

integrovaný WIFI modul bez externí antény

možnost použití košů na vaření a smažení s automatickým zdvihem, časově nastavitelný

Energetická účinnost:

Spotřeba energie na cyklus vaření v tlaku dle normy DIN 18873-6:2012-07 maximálně 10 kWh. Uchazeč prokáže splnění tohoto parametru dle uvedené normy pomocí certifikátu vydaného nezávislou certifikační autoritou.

Příslušenství:

Spodní konstrukce s nohami, 1x stěrka, 1x rameno pro zvedání a spouštění, 2x varný koš, 2x rošt na dno pánve, 1x síto, 1x čistící houbička

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Poz.607 – Elektrický varný kotel s mícháním**Základní funkce stroje:**

Varný kotel vhodný pro přípravu čirých i hustých a krémových polévek, omáček, brambor a bramborové kaše a dalších receptů s vyklápěním a mícháním

Technický popis:

Napětí 400 V

Příkon 22kW +/-10%

Maximální rozměr (šhv) 1200x1300x1100 mm

užitný objem varné nádoby 100 lt. +/- 10%

dobu potřebná pro uvedení do varu vč. napouštění do 30 min.

min. 3 programy pro automatické mytí

Ovládání pomocí jednoduchého dotykového displeje umístěného ergonomicky přímo v horní části konstrukce, s možností programování, zabudované do pracovní desky vpravo

Bezpečnostní STOP tlačítko umístěné pro snadný dosah

Manometr tlaku duplikátoru mechanický umístěný v blízkosti ovládacího panelu pro snadnou vizuální kontrolu

Víko s ergonomickým madlem, s možností otočení kolem své osy pro snadné čištění. Otvor s mřížkou pro doplňování surovin i při zavřeném víku.

Výška vypouštěcí hrany kotle při vyklopení 600 mm +/-5%

elektronicky řízené plynulé vyklápění

automatické plnění vody s přesností na 1 l

min. 6 přednastavených programů míchání, od jemného míchání po vysokorychlostní šlehání

nastavení otáček míchání v min. rozmezí od 10 do 150 ot./minutu

robustní nerezové míchadlo s objemovým odstupňováním, snadno vyjímatelné a čistitelné s dostatečným výkonem na přípravu bramborové kaše při využití plného objemu kotle funkce chlazení

Příslušenství:

Pedál pro ovládání míchání i při otevřeném víku, např. pro plynulé a rovnoměrné vyprazdňování
Kolébkový držák gastronádob pro snadné dávkování při vyprazdňování jídla z kotle nebo pro přidávání suroviny do kotle přes mřížku kotle (např. mléko), kolébka s možností aretace
Cedící síto
Sprcha s nárazuvzdornou konstrukcí pro teplou i studenou vodu s možností úpravy tlaku trysky
Měrka pro sledování hladiny objemu v kotlině
Čistící kartáčové míchadlo pro snadné čištění

Poz.610 - Elektrické multifunkční varné zařízení

Základní funkce stroje:

Elektrické multifunkční varné zařízení určené pro: vaření, jemné vaření – mléčné produkty, sous-vide, vaření delta T, vaření v páře, grilování, restování, smažení a udržování

Technické parametry:

Objem min 120 litrů
Možnost vložení min. 2xGN 1/1-195 vedle sebe
Celkový max. půdorysný rozměr: 1500x900 mm
Celkový instalovaný příkon max.: 30,5 kW
Napětí: 3N AC 400V
Přímé napojení na studenou vodu
Odpad vody DN 50
Rozsah teplot min: 50-250 °C

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového TFT displeje
Stroj řízen mikroprocesorem
Automatické napouštění vody do nádoby s přesností na 1 lt.
Teplotní sonda

Konstrukce:

Celonerezová rámová konstrukce
Nerezový výpustný ventil pokrmu 2" z AISI 316 s plynulou regulací výtoku
Elektromechanické vypouštění odpadní vody z varné nádoby přímo do odpadu
Víko izolované, dvouplošné s těsněním
Uvedení do bodu varu při plném množství vody do 35 min

Základní vybavení:

Integrovaná zásuvka 230 V pro připojení pomocných spotřebičů
Integrovaná samonavíjecí sprcha

Příslušenství:

Síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou
Síto výpustního ventilu pro vypouštění vařených potravin
2 ks roštu na dno pánve
Špachtle velká Lopata děrovaná Lopata plná Stěrka na čištění
2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly
Sada kartáčů pro čištění a údržbu
Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Poz. 612 – Sporák indukční

Celonerezová konstrukce z AISI 304

3 indukční varné zóny Výkon každé zóny 3 kW s tolerancí 20%

Napětí 400V

Ovládání pomocí elektronického multifunkčního panelu nebo otočných voličů s displejem
min 9 výkonných varných úrovní

Min 7 udržovacích úrovní teplot t (35 °C, 40 °C, 50 °C, 60 °C, 70 °C, 80 °C, 90 °C).

Síla krycího skla indukčních zón min. 3,5 mm Pracovní deska o síle 2mm z AISI 304 Nerezové
výškově stavitelné nohy 150 mm

Tepelná ochrana varné desky

Tepelná ochrana prostoru pro elektroniku

Hlavní vypínač přímo na zařízení

Kolem obvodu pracovní desky odtokový žlábek k napojení na odpad

Integrovaná zásuvka 230V k připojení externích spotřebičů

Příslušenství:

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Poz. 804 – Mycí stroj na koše

Technický popis:

Jedno tanková univerzální myčka s rekuperací tepla

Výkon 60/40/17 košů/hod

Možnost vložení košů 600x500 nebo 500x500 mm

Rohové provedení

Rozměry 735x750x2260 mm Ohřev elektrický

Připojení na studenou vodu

Max. příkon 17kW

Vsuvná výška min. 540 mm Vsuvná šířka min. 600 mm Čerpadlo na odpadní vodu Čerpadlo na
oplachovou vodu Vícetupňový filtrační systém mycí lázně Dávkovače mycího a oplachového
prostředku

Kombinovaná rotační mycí a oplachová ramena v CNS provedení

Dvouplášťové izolované provedení zákrytu myčky

Automatická detekce vložení koše

Mycí tank tažený, bezešví

Samočistící program

Poz. 902 – Mycí stroj granulový na provozní nádoby

Základní funkce stroje:

Mycí stroj vhodný na mytí jakéhokoliv provozního nádobí, myje zcela zaschlé nepředmyté nebo
neodmočené nádoby kombinací vody, detergentů a plastových granulí

Technický popis:

Mycí stroj s integrovaným nakládacím stolem

Nejdelší mycí cyklus min. 320 s

Kapacita na 1 cyklus: min. 6x GN 1/1-65 nebo ekvivalent

Atmosférický izolovaný boiler v kombinaci s oplachovým čerpadlem, spuštění oplachu vázáno na
dosažení správné oplachové teploty v boileru

elektronický ovládací panel v úrovni očí

minimálně 3 mycí programy s možností volby mytí s granulemi a minimálně 3 mycí programy mytí bez
granulí veškeré hlavní vnitřní komponenty jakož i venkovní panely vyrobeny z ušlechtilé nerez oceli AISI
304,

mycí nádrž vyrobena z ušlechtilé nerez oceli AISI 304, plovákový bezpečnostní hlídač hladiny vody v
bojleru, připojení na studenou vodu.

Mycí stroj používá pro mytí plastové granule těžší než voda

Max. půdorysný rozměr: 900x1050 mm

Napětí 400 V, instalovaný příkon max 17 kW

Příslušenství:

2x základní mycí koš vhodný pro mytí gastronomických

Sběrná nádrž na granule

Držák na misky a hrnce s integrovaným držákem na naběračky

Koš na mytí hrnců

Vložka na tácy, plechy, rošty, poklice, krájecí desky, apod.

Uchazeč doloží certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji a servisu nabízeného zařízení

Já (my) níže podepsaný (í) Ing. Michal Hrabálek čestně prohlašuji (eme), že výše uvedené údaje jsou pravdivé, a že dodavatel Hraspo spol. s r.o. v případě jeho výběru zadavatelem v předmětné veřejné zakázce dodá zboží přesně dle technických a obchodních podmínek ve své nabídce.

V Brně, dne.....

Ing. Michal Hrabálek, jednatel

Hraspo spol. s r.o.

OPŽP2 – cíle a zásady udržitelného rozvoje a zásadou „významně nepoškozoat“ (dále jen „DNSH“) v oblasti životního prostředí

Zadavatel upozorňuje, že veškeré aktivity projektu musí být realizovány v souladu s cíli a zásadami udržitelného rozvoje a zásadou „významně nepoškozoat“ (dále jen „DNSH“) v oblasti životního prostředí.

Řídící orgán OPŽP v souvislosti se specifiky této výzvy upozorňuje především na nutnost dodržet následující parametry, pokud jsou pro projekt relevantní:

Udržitelné využívání a ochrana vodních zdrojů:

Jsou-li instalována tato zařízení k využívání vody, je pro ně uvedená spotřeba vody doložena technickými listy výrobku, stavební certifikací nebo stávajícím štítkem výrobku v EU:

- a) umyvadlové baterie a kuchyňské baterie mají maximální průtok vody 6 litrů/min;
- b) sprchy mají maximální průtok vody 8 litrů/min;
- c) WC, zahrnující soupravy, mýsy a splachovací nádrže, mají úplný objem splachovací vody maximálně 6 litrů a maximální průměrný objem splachovací vody 3,5 litru;
- d) pisoáry spotřebují maximálně 2 litry/mýsu/hodinu. Splachovací pisoáry mají maximální úplný objem splachovací vody 1 litr.

Přechod na oběhové hospodářství:

Nejméně 70 % (hmotnostních) stavebního a demoličního odpadu neklasifikovaného jako nebezpečný (s výjimkou v přírodě se vyskytujících materiálů uvedených v kategorii 17 05 04 v Evropském seznamu odpadů stanoveném rozhodnutím 2000/532/ES) vzniklého na staveništi musí být připraveno k opětovnému použití, recyklaci a k jiným druhům materiálového využití, včetně zásypů, při nichž jsou jiné materiály nahrazeny odpadem, v souladu s hierarchií způsobů nakládání s odpady a protokolem EU pro nakládání se stavebním a demoličním odpadem.

Prevence a omezování znečištění:

Ze stavebních prvků a materiálů použitých při stavbě, které mohou přijít do styku s uživateli, se při zkouškách v souladu s podmínkami uvedenými v příloze XVII nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 1907/2006 uvolňuje méně než 0,06 mg formaldehydu na m³ materiálu nebo prvku a při zkouškách podle normy CEN/EN 16516 a ISO 16000-3:2011 nebo jiných srovnatelných standardizovaných zkušebních podmínek a metod stanovení méně než 0,001 mg jiných karcinogenních těkavých organických sloučenin kategorie 1A a 1B na m³ materiálu nebo prvku.

Pokud je nová stavba umístěna na potenciálně kontaminovaném místě (brownfield), bylo na staveništi provedeno šetření na potenciální kontaminující látky, například podle normy ISO 18400.

Přijímají se opatření ke snížení hluku, prachu a emisí znečišťujících látek při stavebních nebo údržbářských pracích.

Ochrana a obnova biologické rozmanitosti a ekosystémů:

Nová budova není postavena na:

- a) orné půdě a zemědělské půdě se střední až vysokou úrovní úrodnosti a podzemní biologické rozmanitosti podle průzkumu EU LUCAS
- b) zelené louce s uznávanou vysokou hodnotou biologické rozmanitosti a půdě, která slouží jako stanoviště ohrožených druhů (flóry a fauny) uvedených na Evropském červeném seznamu nebo na Červeném seznamu ohrožených druhů IUCN
- c) půdě, která odpovídá definici lesa stanovené ve vnitrostátních právních předpisech nebo používané v národní inventuře skleníkových plynů, nebo pokud taková definice neexistuje, půdě, která je v souladu s definicí lesa podle FAO.