

## KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená podle § 409 a násl. zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník,

---

čj: VS 48/010/2011-50/Práv-VZ/552

### I.

#### Smluvní strany

**Kupující:** ČESKÁ REPUBLIKA  
Vězeňská služba České republiky  
se sídlem Soudní 1672/1a, 140 67 Praha 4,  
Jejíž jménem jedná: ing. František Slezák  
Vrchní ředitel pro ekonomiku GR VS ČR  
IČO: 00212423  
DIČ: CZ00212423  
Bankovní spojení: ČNB Praha, č.ú. 916-2901881/0710,

**Prodávající:** HOSPIMED, spol. s r.o.  
Malešická 2251/51, 130 00 Praha 3  
Jejíž jménem jedná: Jana Doubravová, jednatelka  
IČO: 00676853  
DIČ: CZ00676853  
Bankovní spojení: Komerční banka, a.s., č.ú.:112408051/0100

### II.

#### Předmět plnění

(1) Předmětem plnění je závazek prodávajícího dodat kupujícímu zboží uvedené v technické a cenové specifikaci, která je přílohou č. 1 této smlouvy (dále jen „zboží“) v odpovídající kvalitě a provedení a převést na kupujícího vlastnické právo k těmto věcem.. Součástí dodávky je také instalace zařízení na místě, předvedení a odzkoušení.

(2) Nedílnou součástí dodávky jsou doklady v českém jazyce, umožňující řádné používání zboží a to návod k obsluze a prohlášení o shodě podle zákona č. 22/1997 Sb. o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů v platném znění, nebo ujištění o shodě, není-li prohlášení o shodě zákonem vyžadováno.

(3) Kupující se zavazuje za zboží dodané v souladu s touto smlouvou, které řádně převzal zaplatit prodávajícímu cenu sjednanou v této smlouvě.

### III. Kupní cena

(1) Celková cena zboží uvedeného v článku II. činí:

#### **Paket I.**

Věznice Světlá nad Sázavou, Rozkoš 990, 582 91

1 780 000,00 Kč bez DPH

(jedenmilionsedmsetosmdesáttisíc korun českých)

2 136 000,00 Kč s DPH

(dvamilionyjednostotřicetšesttisíc korun českých)

(z toho DPH 20% tj. 356 000,00 Kč)

(třistašedesátpěttisíc korun českých)

#### **Paket II.**

Věznice Rapotice, Lesní Jakubov 44, Náměšť nad Oslavou, 675 71

1 395 500,00 Kč bez DPH

(jedenmiliontřistadevadesátpěttisíc korun českých)

1 674 600,00 Kč s DPH

(jedenmilionsěstsetosmdesátčtyřitisícešestset korun českých)

(z toho DPH 20% tj. 279 100,00 Kč)

(dvěstěsedmdesátdevěttisícjedensto korun českých)

#### **Paket III.**

Věznice Praha Ruzyně, Staré náměstí 3, Praha 6, 161 02

Věznice Valdice, náměstí Míru 55, 507 11

Věznice Pardubice, Husova 194, 530 02

Věznice Všehrady, Všehrady 26, 430 01

Věznice Stráž pod Ralskem, Máchova 260, 471 27

Ústav pro zabezpečování detence a věznice Brno, Jihlavská 178, 602 00

4 682 500,00 Kč bez DPH

(čtyřmilionsěstsetosmdesátdvatisícepětset korun českých)

5 619 000,00 Kč s DPH

(pětmilionůšestsetdevatenácttisíc korun českých)

(z toho DPH 20% tj. 936 500,00Kč)

(devětsetřicetšesttisícipětset korun českých)

**Celkem:**

7 858 000,00 Kč bez DPH

(sedmilionůosmsetpadesátosmtisíc korun českých)

9 429 600,00 Kč s DPH

(devětmilionůčtyřistadvacetdevěttisícšestset korun českých)

(z toho DPH 20% tj. 1 571 600,00 Kč)

(jedenmilionpětsetsedmdesátjedentisícšestset korun českých)

Cena se rozumí včetně dopravy na místo určení, instalace, předvedení a odzkoušení.

(2) Cena zboží dohodnutá podle této smlouvy je nejvýše přípustná a nepřekročitelná, obsahuje veškeré náklady prodávajícího a může být měněna jenom z důvodů změny zákonné sazby DPH, na základě obecně závazného předpisu. Cena bude pro tento případ upravena písemným dodatkem k této smlouvě.

(3) Jednotkové ceny zboží jsou uvedeny s vyznačením DPH v příloze č. 1.

**IV.****Doba plnění**

(1) Prodávající se zavazuje dodat zboží podle této smlouvy nejpozději do 60 dnů od podpisu smlouvy.

(2) U Paketů I. až III. se prodávající zavazuje zajistit instalaci a odzkoušení zařízení nejpozději do pěti pracovních dní po dodání zboží na místo určení.

(3) Prodávající se zavazuje 5 pracovních dnů předem avizovat osobám oprávněným k protokolárnímu převzetí zboží přesný čas plnění dodávky. Nebude-li zboží dodáno ve lhůtě uvedené v čl. IV. odst. 1 této smlouvy, je kupující oprávněn od smlouvy odstoupit.

**V.****Dodací a platební podmínky**

(1) Místo plnění a dodací podmínky:  
Jako místo plnění kupující určuje:

**Paket I.**

Věznice Světlá nad Sázavou, Rozkoš 990, 582 91, vedoucí referátu stravování a výživy p.  
Hana Kovářová, tel. 569 471 730, [HKovarova@vez.sve.justice.cz](mailto:HKovarova@vez.sve.justice.cz)

kotel 400 l	elektřina	1
konvektomat 20x2/1 GN	elektřina	1
výrobník teplých nápojů vč. 4 kusů vyhřívaných zásobníků	elektřina	1

### **Paket II.**

Věznice Rapotice, Lesní Jakubov 44, Náměšť nad Oslavou, 675 71, vedoucí referátu stravování a výživy p. Jiřina Kubešová, tel. 546 433 330 [JKubesova@vez.rap.justice.cz](mailto:JKubesova@vez.rap.justice.cz)

konvektomat 20x1/1	elektřina	1
kotel 300 l	elektřina	1

### **Paket III.**

Věznice Praha Ruzyně, Staré náměstí 3, Praha 6, 161 02, vedoucí referátu stravování a výživy p. Jiří Kánský, tel. 261 032 311 [JKansky@vez.ruz.justice.cz](mailto:JKansky@vez.ruz.justice.cz)

kotel 400 litrů	plyn	1
-----------------	------	---

Věznice Valdice, náměstí Míru 55, 507 11, vedoucí referátu stravování a výživy p. Milada Slaninová, tel. 493 507 648, [Slaninova@vez.val.justice.cz](mailto:Slaninova@vez.val.justice.cz)

kotel 500 litrů	elektřina	1
-----------------	-----------	---

Věznice Pardubice, Husova 194, 530 02, vedoucí referátu stravování a výživy p. Zbyněk Ehrenberger, tel. 466 083 140 [ZEhrenberger@vez.pce.justice.cz](mailto:ZEhrenberger@vez.pce.justice.cz)

kotel 300 litrů	plyn	1
-----------------	------	---

Věznice Všehrdy, Všehrdy 26, 430 01, vedoucí referátu stravování a výživy p. Božena Skupová, tel. 474 697 120 [BSkupova@vez.vse.justice.cz](mailto:BSkupova@vez.vse.justice.cz)

hnětací stroj	elektřina	1
---------------	-----------	---

Věznice Stráž pod Ralskem, Máchova 260, 471 27, vedoucí referátu stravování a výživy p. Pavel Černý, tel. 487 878 232 [PCerny@vez.spr.justice.cz](mailto:PCerny@vez.spr.justice.cz)

mycí stroj jídelního nádobí	elektřina	1
-----------------------------	-----------	---

Ústav pro zabezpečování detence a věznice Brno, Jihlavská 178, 602 00, vedoucí referátu stravování a výživy p. Pavel Drbal, tel. 543 515 471 [PDrbal@vez.brn.justice.cz](mailto:PDrbal@vez.brn.justice.cz)

konvektomat 20x2/1	plyn	1
--------------------	------	---

Zboží se považuje za dodané jeho protokolárním převzetím určeným zástupcem kupujícího na podkladě zápisu o předání a převzetí zboží, který se vyhotoví po provedení instalace a odzkoušení.

(2) Přejednost vlastnictví ke zboží a nebezpečí škody na věci:

Vlastnictví k prodávánému zboží přechází na kupujícího zaplacením kupní ceny. Nebezpečí škody na zboží přechází na kupujícího podpisem protokolu o předání a převzetí zboží

(3) Způsob fakturace a platební podmínky:

Faktury za jednotlivé pakety, vystavené prodávajícím musí odpovídat svou povahou pojmu účetního dokladu podle § 11 zákona č. 563/1991 Sb., o účetnictví, v platném znění a musí splňovat náležitosti obsažené v § 28 zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů a § 13a zákona č. 513/1991 Sb., obchodní zákoník, ve znění pozdějších předpisů a musí být předloženy kupujícím ve dvou vyhotoveních.

Kupující uhradí cenu za zboží v tomto pořadí:

95% kupní ceny na základě faktury, ke které bude přiložen zápis o převzetí zboží podepsaný za kupujícího oprávněnou osobou uvedenou v čl. IX. odst. 2.

5% kupní ceny po provedení instalace, předvedení a odzkoušení na základě faktury, ke které bude přiloženo potvrzení o provedení těchto činností podepsané za kupujícího oprávněnou osobou uvedenou v čl. IX. odst. 2.

Faktury prodávajícího jsou splatné do 30 dnů od doručení kupujícímu. Pokud však faktura neodpovídá svým obsahem zákonu nebo podmínkám této smlouvy a kupující požádal prodávajícího o její opravu nejpozději do 15 dnů ode dne, kdy ji obdržel písemně, faxem nebo elektronickými prostředky, počítá se splatnost faktury nově ode dne, kdy kupující obdržel bezchybnou fakturu.

Obě smluvní strany se dohodly, že faktura se považuje za uhrazenou v okamžiku, kdy byla dlužná částka odepsána z účtu kupujícího.

(4) Proávající prohlašuje, že na zboží nevážnou práva třetích osob.

## VI.

### Záruční doba a vady zboží

(1) Nesplňuje-li zboží vlastnosti stanovené touto smlouvou a ustanovením § 420 obchodního zákoníku, má vady. Za vady se považuje i dodání jiného zboží, než je sjednáno ve smlouvě a vady v dokladech nutných k užívání zboží.

(2) Záruční doba na dodané zboží činí 30 měsíců pro každé zařízení a počítá se ode dne, kdy byl oboustranně podepsán zápis o předání a převzetí zboží. Po tuto dobu odpovídá prodávající za to, že dodané zboží vykazuje vlastnosti stanovené technickými normami a průvodními doklady ke zboží a lze ho užívat pro něj obvyklým způsobem. Během záruční doby odpovídá prodávající také za nedostatky průvodních dokladů ke zboží.

(3) Kupující je povinen bez zbytečného odkladu oznámit prodávajícímu zjištěné vady dodaného zboží poté, co je zjistil resp. kdy je zjistil během záruční doby, při vynaložení

odborné péče. Prodávající se zavazuje vady zjištěné v záruční době odstranit nejpozději do 14 dní ode dne, kdy se o nich dozvěděl, pokud vzhledem k povaze vady nesjednal s kupujícím jinou lhůtu pro jejich odstranění. Nelze-li vadu odstranit nebo její odstranění by trvalo déle než 60 dní, prodávající se zavazuje dodat náhradou za vadné zboží stejné bezvadné.

- (4) Vady zboží uplatňuje kupující na adrese prodávajícího uvedené v záhlaví této smlouvy.
- (5) Prodávající nese veškeré náklady spojené s odstraňováním vad, které jsou kryty zárukou.

## **VII.**

### **Smluvní pokuty a úroky z prodlení**

- (1) Při zpoždění s dodávkou zboží oproti dodací lhůtě dohodnuté v čl. V. této smlouvy zaplatí prodávající kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5000 Kč za každý den prodlení a jednotlivý paket.
- (2) V případě prodlení s odstraněním vad v záruční době dle čl. VI odst. 3 této smlouvy je povinen prodávající uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 5000 Kč za kalendářní den a každou vadu zvlášť. Za neodstranění vad se považuje také nedodání náhradního zboží.
- (3) Za porušení mlčenlivosti specifikované v článku VIII. odst. 1 této smlouvy je prodávající povinen uhradit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 50 000 Kč, a to za každý jednotlivý případ porušení povinnosti.
- (4) Úhradou smluvní pokuty není dotčeno ani omezeno právo kupujícího na náhradu škody v plné výši.
- (5) Nezaplatí-li kupující kupní cenu včas, je povinen uhradit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši stanovené předpisem občanského práva (nařízení vlády č.142/1994 Sb. ve znění platném ke dni vzniku závazku).
- (6) Pro vyúčtování, náležitosti faktury a splatnost úroků z prodlení a smluvních pokutu platí obdobně ustanovení čl. V této smlouvy.

## **VIII.**

### **Zvláštní ustanovení**

- (1) Prodávající se zavazuje během dodání prodávávaného zboží i po jeho dodání kupujícímu, zachovávat mlčenlivost o všech skutečnostech, o kterých se dozví od kupujícího v souvislosti s plněním smlouvy
- (2) Dojde-li ke změně statutu prodávajícího, je smluvní strana povinna oznámit tuto skutečnost kupujícímu ve lhůtě 15 dnů od zápisu této změny v obchodním rejstříku. Kupující je v tomto případě oprávněn písemně vypovědět smlouvu z důvodu změny statutu druhé smluvní strany. Výpovědní lhůta činí 15 dnů a počíná běžet následujícím dnem po doručení výpovědi druhé smluvní straně.
- (3) Kupující je od této smlouvy oprávněn odstoupit bez jakýchkoliv sankcí, pokud nebude schválena částka ze státního rozpočtu následujícího roku, která je potřebná k úhradě za plnění poskytované podle této smlouvy v následujícím roce. Kupující prohlašuje, že do 30 dnů po

vyhlášení zákona o státním rozpočtu ve Sbírce zákonů písemně oznámí prodávajícímu, že nebyla schválena částka ze státního rozpočtu následujícího roku, která je potřebná k úhradě za plnění poskytované podle této smlouvy v následujícím roce.

(4) Prodávající je podle § 2 písm. e) zákona 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, v platném znění, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly prováděné v souvislosti s úhradou zboží nebo služeb z veřejných výdajů.

(5) Stane-li se některé ustanovení této smlouvy neplatné či neúčinné, nedotýká se to ustanovení ostatních částí této smlouvy, která zůstávají platná a účinná. Smluvní strany se v tomto případě zavazují dohodou nahradit ustanovení neplatné/neúčinné novým ustanovením platným/účinným, které nejlépe odpovídá původně zamýšlenému ekonomickému účelu ustanovení neplatného/neúčinného. Do té doby platí odpovídající úprava obecně závazných právních předpisů České republiky.

## IX.

### Závěrečná ustanovení

(1) Vztahy, které nejsou v této smlouvě zvlášť upraveny, se řídí právním řádem České republiky, zejména zákonem č. 513/1991 Sb. (obchodní zákoník), v platném znění.

(2) K jednání o věcech spojených s realizací předmětu této smlouvy jsou oprávněni: za kupujícího, včetně převzetí zboží a schválení faktury k proplacení:

#### **Paket I.**

Věznice Světlá nad Sázavou, Rozkoš 990, 582 91, vedoucí oddělení logistiky Jaroslav Šilhan telefon 569 471 701, email [JSilhan@vez.sve.justice.cz](mailto:JSilhan@vez.sve.justice.cz)

#### **Paket II.**

Věznice Rapotice, Lesní Jakubov 44, Náměšť nad Oslavou, 675 71, vedoucí oddělení logistiky Tomáš Nikodým, telefon 546 433 330, email [TNikodym@vez.rap.justice.cz](mailto:TNikodym@vez.rap.justice.cz)

#### **Paket III.**

Věznice Praha Ruzyně, Staré náměstí 3, Praha 6, 161 02, vedoucí referátu stravování a výživy Jiří Kánský, telefon 261 032 311, email [JKansky@vez.ruz.justice.cz](mailto:JKansky@vez.ruz.justice.cz)

Věznice Valdice, náměstí Míru 55, 507 11, vedoucí oddělení logistiky Dr. Josef Sedlák, telefon 493 507 631, email [JSedlak@vez.val.justice.cz](mailto:JSedlak@vez.val.justice.cz)

Věznice Pardubice, Husova 194, 530 02, vedoucí oddělení logistiky František Kovárník, telefon 466 083 110, email [FKovarnik@vez.pce.justice.cz](mailto:FKovarnik@vez.pce.justice.cz)

Věznice Všehrady, Všehrady 26, 430 01, vedoucí oddělení logistiky Lubomír Purchart, telefon 474 697 100, email [LPurchart@vez.vse.justice.cz](mailto:LPurchart@vez.vse.justice.cz)

Věznice Stráž pod Ralskem, Máchova 260, 471 27, vedoucí oddělení logistiky Anna Nováková, telefon 487 878 230, email [ANovakova@vez.spr.justice.cz](mailto:ANovakova@vez.spr.justice.cz)

Ústav pro zabezpečování detence a věznice Brno, Jihlavská 178, 602 00, vedoucí oddělení logistiky Pavla Košaríková, telefon 543 515 260, email [PKosarikova@ver.brn.justice.cz](mailto:PKosarikova@ver.brn.justice.cz)

**za prodávajícího:** Ing. Radek Anděl, ředitel divize Gastro, tel. 602 329 286  
Martin Sokol, realizátor, tel. 724 059 990

(3) Tato smlouva může být měněna nebo doplňována jen písemnými dodatky, číslovanými v vzestupné řadě a podepsanými těmi, kdo podepsali tuto smlouvu nebo jejich právními nástupci

(4) Nedílnou součástí této smlouvy jsou příloha č. 1 - technická a cenová specifikace  
příloha č. 2 - tabulka č. 1 nabízené technologie a její ocenění

(5) Tato smlouva je vyhotovena ve čtyřech stejnopisech s platností originálu, z nichž každá ze smluvních stran obdrží po dvou.

(6) Tato smlouva je svobodným projevem vůle obou smluvních stran, které ji na důkaz toho stvrdily svými podpisy. Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami.

(7) Kupující umožní vstup na místo plnění pracovníkům prodávajícího za podmínek dodržování mlčenlivosti o všech skutečnostech, o kterých se pracovníci prodávajícího dozví.

V Praze dne 30. 11. 2011

V Praze dne 01-12-2011

Za prodávajícího:

.....  
Jana Doubravová  
jednatelka

**HOSPIMED, spol. s r.o.**

Za kupujícího:

.....  
Ing. František Slezák  
.....  
.....

**ČESKÁ REPUBLIKA**

**Vězeňská služba České republiky**

**HOSPIMED**, spol. s r.o.  
GASTRONOMICKÁ TECHNIKA  
130 00 Praha 3, Malešická 2251/51  
Tel.: 225 001 511, Fax: 225 001 522  
-I- DIČ: CZ00676853



## Specifikace zařízení paket II. pro Věznici Světlá nad Sázavou

**1 ks elektrický rychlovarný kotel s elektronickou termoregulací s trvalou náplní bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem o objemu 400 litrů**

*Užitečný objem:*       **400 litrů**  
*Příkon:*               **do 43 kW**  
*Kapacita:*           **12 GN 1/1 200mm**  
*Rozměry:*           **2 100 x 850 x 900 mm**  
*Typ:*                   **KUPPERSBUSCH FER 400**

- 1) Přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- 2) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 3) Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 4) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 5) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 6) Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
- 7) Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložení do prolisu víka a přilepené.
- 8) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 9) Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- 10) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlou hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
- 11) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 12) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 13) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 14) Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
- 15) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
- 16) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
- 17) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.

- 18) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 19) Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
- 20) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude po 10 litrech.
- 21) Elektronická regulace teploty má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
- 22) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 23) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 24) Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
- 25) Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
- 26) Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
- 27) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 28) Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbových.
- 29) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 30) Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
- 31) Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
- 32) Přístroj je opatřen bez napětovými kontakty pro signalizaci a napětově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 33) Stykače a řídicí vedení je instalováno a napojeno mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 34) Doba do dosažení varu do 50 minut je zajištěna dostatečným příkonem.
- 35) Přístroj má zabudovanou ochranu proti vodě.
- 36) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- 37) Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 38) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 39) Instalace kotle bude provedena nožičkách, které musí být zakryty nerezovým krytem, soklem

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto

2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody

## 1 ks Konvektomat 20\* 2/1 GN elektrický

Typ: **MKN GOLD**  
rozměr: 1075x813x1960  
příkon: 62 kW/400V

Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Provozní režimy přístroje s přednastavenými 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)

- Maso
- Noční úpravy vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

**Funkce přístroje:**

- Sonda teploty jádra s 4 měřícími zónami
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes počítač (za 10 denní období)
- Stroj má 350 programů s 20 kroky, předehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Jednotka teploty ve °C

- Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
- Variabilní velikost varné komory pro použití gastronádob o rozměru GN 1/1 a GN 2/1 a pro případné využití speciálních rozměrů plechů
- Možnost využití zasouvání gastronádob GN 1/1 podélně, případně na hloubku
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
- Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

### Vybavení přístroje

- Hlavní vypínač
- Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
- Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzení výběru jednotlivých kroků programu
- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
- Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
- Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čišťení tukových fitrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.404
- Podélné vsuny, vhodné pro nádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8, cukrářské a speciální plechy 530 x 540
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN

- Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
- Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zajetí vozíku do konvektomatu
- Vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 bržděná, všechny kovové jsou nerezové
- Tepelná izolace přístroje je provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotyková teploty je maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění prostřednictvím mycích a oplachových kartuší

#### **doplnění přístroje:**

- Minimálně 2 zavážecí vozíky
- Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Základní sada GN ve složení:
  - 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
  - 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
  - 10 ks gastronomický rošt 1/1
  - 15 ks GN 1/1 65 mm
  - 5 ks GN 1/1 100 mm
- Základní sada čistících kartuší pro zkušební provoz
- Základní sada oplachových kartuší pro zkušební provoz
- Český manuál + kuchařka
- Změkčovač vody

#### **Možnost samostatně objednat**

- Rošty na kuřata
- Fritovací koše
- Talířová vnitřní vozík
- Vnitřní vozík a závěsné stojany pro cukráře a řezníky
- Odsávací zákryt s kondenzátorem par
- Software pro propojení s PC

#### **1 ks Výrobník teplých nápojů včetně 4 ks vyhřívaných zásobníků**

*Příkon*            **minimálně 15 kW**  
*Kapacita*        **2 x 40 litrů, 40 litrů/do 20 minut**  
*Typ*              **BONAMAT B 40**

#### **Přístroj je následující specifikace:**

- Pevný přívod vody
- Obsahuje filtrační jednotku s plochými filtry
- Součástí je základna přístroje a odkapávací deska

- Překapávání probíhá do odnímatelných nádob s vlastním vyhříváním
- Přístroj má indikátor zavápnění
- Přístroj má digitální ovládání a spínací hodiny
- Přístroj vydává akustický signál po dokončení překapávání

## **Specifikace zařízení paket III. pro Věznici Rapotice**

### **1 ks Konvektomat 20\* 1/1 GN elektrický**

rozměr: 1075x813x1960

příkon: 32,7 kW/400V

Typ: **MKN GOLD**

Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Provozní režimy přístroje s přednastavenými 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)

- Maso
- Noční úpravy vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

**Funkce přístroje:**

- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes počítač (za 10 denní období)
- Stroj má 350 programů s 20 kroky, předehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)

- Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Jednotka teploty ve °C
- Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
- Variabilní velikost varné komory pro použití gastronádob o rozměru GN 1/1 a GN 2/1 a pro případné využití speciálních rozměrů plechů
- Možnost využití zasouvání gastronádob GN 1/1 podélně, případně na hloubku
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
- Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

### Vybavení přístroje

- Hlavní vypínač
- Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
- Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzení výběru jednotlivých kroků programu
- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
- Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
- Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čišť tukových fitrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Kliky s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku



- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.404
- Podélné vsuny, vhodné pro nádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8, cukrářské a speciální plechy 530 x 540
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
- Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zjetí vozíku do konvektomatu
- Vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 bržděná, všechny kovové jsou nerezové
- Tepelná izolace přístroje je provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotyková teploty je maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění prostřednictvím mycích a oplachových kartuší

#### doplnění přístroje:

- Minimálně 2 zavážecí vozíky
- Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Základní sada GN ve složení:
  - 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
  - 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
  - 10 ks gastronomický rošt 1/1
  - 15 ks GN 1/1 65 mm
  - 5 ks GN 1/1 100 mm
- Základní sada čistících kartuší pro zkušební provoz
- Základní sada oplachových kartuší pro zkušební provoz
- Český manuál + kuchařka
- Změkčovač vody

#### Možnost samostatně objednat

- Rošty na kuřata
- Fritovací koše
- Talířová vnitřní vozík
- Vnitřní vozík a závěsné stojany pro cukráře a řezníky
- Odsávací zákryt s kondenzátorem par
- Software pro propojení s PC

**1 ks Elektrický-rychlovarný-kotel s elektronickou termoregulací s trvalou náplní bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem o obsahu cca 300 l**

<i>Objem:</i>	<b>300 litrů</b>
<i>Příkon:</i>	<b>do 40 kW</b>
<i>Kapacita:</i>	<b>8 GN 1/1 –200mm</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>1 600 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH FER 300</b>

- 1) Přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- 2) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 3) Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 4) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 5) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 6) Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
- 7) Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
- 8) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 9) Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- 10) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravouhloú hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubicí do žlabu.
- 11) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 12) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 13) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 14) Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
- 15) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
- 16) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.

- 17) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
- 18) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 19) Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
- 20) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude po 10 litrech.
- 21) Elektronická regulace teploty má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
- 22) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 23) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 24) Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
- 25) Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
- 26) Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
- 27) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 28) Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
- 29) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 30) Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
- 31) Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
- 32) Přístroj je opatřen bez napěťovými kontakty pro signalizaci a napěťově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 33) Stykače a řídicí vedení je instalováno a napojeno mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 34) Doba do dosažení varu do 50 minut je zajištěna dostatečným příkonem.
- 35) Přístroj má zabudovanu ochranu proti vodě.
- 36) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- 37) Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 38) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 39) Instalace kotle bude provedena nožičkách, které musí být zakryty nerezovým krytem, soklem

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto
- 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody.



**Specifikace zařízení paket IV. pro Věžnici Praha Ruzyně**

**Plynový-rychlouhvací-kotel s elektronickou termoregulací s uzavřeným topným systémem bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem cca 400 l**

<i>Objem:</i>	<b>400 litrů</b>
<i>Medium:</i>	<b>Zemní plyn E 20 mbar, 36 kW</b>
<i>Kapacita GN:</i>	<b>12 ks GN1/1 200 mm</b>
<i>Způsob provedení:</i>	<b>Hranatý</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>2 200 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH FGR 400</b>

- 1) Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
- 2) Dno vnitřku kotle je z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 3) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 4) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 5) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 6) Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
- 7) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 8) Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise.
- 9) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 10) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 11) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 12) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravouhloú hranou.
- 13) Odvodnění krycí desky je pomocí odtokové trubky do žlabu.
- 14) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
- 15) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
- 16) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
- 17) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
- 18) Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice která je součástí dodávky.
- 19) Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).

- 20) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 21) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 22) Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.
- 23) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 24) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 25) Bez údržbový, uzavřený ohřevný systém, je bez doplňování kapaliny.
- 26) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 27) Ohřev v generátoru páry je prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním - thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
- 28) Integrované plynové připojení a uzavírací ventil jsou zabudovány a jsou zepředu lehce přístupné.
- 29) Všechny údržby je možno provádět zepředu.
- 30) Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
- 31) Doba varu do 80 minut.
- 32) Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
- 33) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nasunut a z venku zabezpečen šroubem.
- 34) Přední je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 35) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 36) Instalace kotle bude provedena na nožičkách, které jsou zakryty nerezovým krytem, soklem  
Příslušenství:
  - 1 výtokové síto
  - 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
  - 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin bude proveden dle platných českých norem.

### Specifikace zařízení paket IV. pro Věžnici Valdice

#### **1 ks Elektrický-rychlouhvací-kotel s elektronickou termoregulací s trvalou náplní bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem o obsahu cca 500 l**

<i>Užitečný objem:</i>	<b>500 litrů</b>
<i>Příkon :</i>	<b>55 kW</b>
<i>Kapacita:</i>	<b>14 GN 1/1 –200mm</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>2 300 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH FER 500</b>

- 1) Přístroje je z chromniklové nerezové oceli CrNi ocel 1.4301, stejně tak krycí deska, vnější kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, výtokové síto, rovněž tak vnitřní rám kotle.
- 2) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 3) Dno vnitřku kotle z nerezové oceli, kvalitnější než materiál použitý na ostatní části konstrukce kotle CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 4) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 5) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 6) Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí. Víko je vybaveno brzdou proti dorazu při otvírání a zavírání
- 7) Těsnění víka na obvodě hrany je z potravinářského, tepelně odolného elastomeru, k víku připevněné vložením do prolisu víka a přilepené.
- 8) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 9) Tepelná izolace přístroje je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise. Tepelná izolace přístroje sklotextilní plstí je minimálně 20 mm silná.
- 10) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, v předu s pravoúhlu hranou. Odvodnění prolisované krycí desky je provedeno odtokovou trubkou do žlabu.
- 11) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes otočnou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 12) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 13) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 14) Zařízení pro zobrazení tlaku v tlakovém kotli je umístěno na viditelném místě.
- 15) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu. Všechny úkony údržby je možno provádět z předu.
- 16) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakových hadic obalených ocelovou sítí.
- 17) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.

- 18) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 19) Přístroj je konstruován tak aby poskytoval možnost případné dodatečné instalace uzamykatelného krytu spínačů.
- 20) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litraže), vyznačený objem bude po 10 litrech.
- 21) Elektronická regulace teploty má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení varu (varná automatika).
- 22) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 23) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 24) Možnost nastavení na plný výkon kotle, který v okamžiku dosažení varu částečně sníží příkon a tím dojde ke snížení spotřeby energie.
- 25) Elektronika je vybavena zařízením, které upozorní na výpadek elektrické energie z důvodu případné změny nastavené doby vaření.
- 26) Elektronika má ukazatel chyb při poruchách, včetně chyby pojistky chodu na sucho.
- 27) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 28) Ohřevný systém je uzavřený, s trvalou náplní, bez doplňování a bez údržbový.
- 29) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 30) Ohřev generátoru páry je prováděn za pomoci ponorného tělesa ve vodní lázni.
- 31) Způsob ohřevu se dvěma elektrickými okruhy, při dosažení varu je jeden okruh odepnut.
- 32) Přístroj je opatřen bez napětíovými kontakty pro signalizaci a napětíově zatížitelnými kontakty pro případnou optimalizaci výkonu.
- 33) Stykače a řídicí vedení je instalováno a napojeno mimo přístroj, to je v rozvaděči, dodatečný stykač bude taktéž umístěn v rozvaděči.(dodávka „stavby“)
- 34) Doba do dosažení varu do 60 minut je zajištěna dostatečným příkonem.
- 35) Přístroj má zabudovanu ochranu proti vodě.
- 36) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nastrčen a z venku zabezpečen šroubem.
- 37) Přední panel je možno pro účely servisních prací také při nastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 38) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 39) Instalace kotle bude provedena nožičkách, které musí být zakryty nerezovým krytem, soklem

Minimální příslušenství:

- 1 výtokové síto

2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody



## **Specifikace zařízení paket IV. pro Věžnici Pardubice**

### **1 ks Plynový-rychlovarný-kotel s elektronickou termoregulací s uzavřeným topným systémem bez doplňování s obdélníkovým vnitřkem 300 l**

<i>Objem:</i>	<b>300 litrů</b>
<i>Medium:</i>	<b>Zemní plyn E 20 mbar, 32,5 kW</b>
<i>Kapacita GN</i>	<b>8 ks GN1/1 200 mm</b>
<i>Způsob provedení:</i>	<b>Hranatý</b>
<i>Rozměry:</i>	<b>1 700 x 850 x 900 mm</b>
<i>Typ:</i>	<b>KUPPERSBUSCH FGR 300</b>

- 1) Provedení přístroje je v chromniklové oceli, taktéž krycí deska, vnějšek kotle, poklop a úchyt kotle, povrch přístroje, nosné profily, výtokové síto, stejně tak vnitřní rám kotle CrNi ocel 1.4301.
- 2) Dno vnitřku kotle je z kvalitnější oceli než ostatní materiál konstrukce přístroje CrNiMoTi ocel 1.4571.
- 3) Vnější plochy jsou upraveny tak aby zaručily snadnou čistitelnost a údržbu povrchů hrubost nejvýše 180.
- 4) Otočný kloub poklopu je mosazný a pochromován.
- 5) Vodovodní potrubí je z mědi.
- 6) Víko (poklop) je dvojitě s tepelnou izolací, odpružené, vyvážené a vybavené rukojetí.
- 7) Víko je dále konstruováno tak, aby po jeho otevření nedocházelo ke stékání kondenzátu po přístroji.
- 8) Tepelná izolace kotle je provedena ze sklotextilní plsti podle nejnovějších předpisů pro nebezpečné látky Evropské komise.
- 9) Přívod vody pro napouštění kotle je proveden přes pohyblivou armaturu umístěnou na prolisované krycí desce.
- 10) Na prolisované krycí desce je umístěna mísící baterie pro teplou a studenou vodu s ventilem.
- 11) Instalace otočné napouštěcí armatury je provedena tak, že svojí konstrukcí překáží při zavírání víka kotle respektive že při zavírání víka lze bez potíží vodovodní kohout tímto víkem vytočen mimo a zároveň nedochází k poškození vodovodního kohoutu ani víka.
- 12) Hrana prolisované krycí desky je vzadu zvýšena a na ostatních hranách snížena, ve předu s pravouhloú hranou.
- 13) Odvodnění krycí desky je pomocí odtokové trubky do žlabu.
- 14) Panel spínačů je vyvýšen a proveden jako pultový kryt s mírným sklonem pro snadnější obsluhu. Kryty bez viditelných šroubů nebo mezer.
- 15) Uvnitř kotle je ukazatel obsahu (litráže), vyznačený objem bude minimálně po 10 litrech.
- 16) Přístroj má možnost připojení zdola nebo zezadu.
- 17) Připojení pro vodu je provedeno za pomoci tlakové hadice obalené ocelovou sítí.
- 18) Připojení plynu je provedeno za pomoci bezpečnostní plynové hadice která je součástí dodávky.

- 19) Elektronická regulace teploty připravovaného pokrmu má rozpětí od 40 do 100°C pomocí PE-regulátoru s automatickým, tepelně řízeným zpětným vypínáním po dosažení bodu varu (varná automatika).
- 20) Teplota, doba provozu a doba zapnutí je nastavitelná pomocí chráněných tlačítek.
- 21) Ukazatel požadované a skutečné teploty digitální.
- 22) Elektronika je vybavena pojistkou proti výpadku proudu pro zachování nastavených hodnot.
- 23) Chráněná tlačítka (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek s oddělenými digitálními číslicemi pro teplotu a čas.
- 24) Elektronika je provedena tak aby poskytla možnost napojení HACCP.
- 25) Bez údržbový, uzavřený ohřevný systém, je bez doplňování kapaliny.
- 26) Je zabudována ochrana proti chodu na sucho a bezpečnostní armatura.
- 27) Ohřev v generátoru páry je prováděn za pomoci trubkového hořáku pro zemní plyn, plynový regulační ventil s vysoko-napětovým zapalováním - thermo-elektrická pojistka zapalování a zapalovací uzávěra.
- 28) Integrované plynové připojení a uzavírací ventil jsou zabudovány a jsou zepředu lehce přístupné.
- 29) Všechny údržby je možno provádět zepředu.
- 30) Přístroj je opatřen beznapětovými kontakty pro signalizaci.
- 31) Doba varu do 80 minut.
- 32) Přístroj je vybaven ochranou proti vodě.
- 33) Vyprázdnění vnitřku kotle je prováděno za pomoci bezpečnostního výtokového ventilu, který je pochromován, ventil je nasunut a z venku zabezpečen šroubem.
- 34) Přední je možno pro účely servisních prací také při zastrčeném ventilu a naplněném kotli sejmout.
- 35) Přístroj má možnost sestavení s ostatními přístroji do hygienického bloku.
- 36) Instalace kotle bude provedena na nožičkách, které jsou zakryty nerezovým krytem, soklem  
Příslušenství:
  - 1 výtokové síto
  - 2 tlakové hadice obalené ocelovou sítí pro připojení pitné vody
  - 1 bezpečnostní plynová hadice

Odtah spalin bude proveden dle platných českých norem.

### **Specifikace zařízení paket IV. pro Věznici Všehrdy**

#### **1 ks Spirálový hnětací stroj objem 120 litrů – SPAR – HLM 120 vč. příslušenství**

Popis stroje - specifikace:

- Pevnou hnanou díž z nerezového materiálu
- Hmotnost zpracovávaného těsta cca 80 kg
- Hmotnost zpracovávané mouky 50 kg
- Objem díže 120 litrů
- Dvou rychlostní otáčky spirály
- Dvou rychlostní otáčky díže, změna směru otáčení
- Třífázový dvou rychlostní motor 1 stupeň – 1,8kW
- 2 stupeň – 3,6 kW
- Příkon maximálně do 4 kVA

### **Specifikace zařízení paket IV. pro Věznici Stráž pod Ralskem**

#### **1 ks Košový automat na stolní nádobí, výkon 60 košů/hodina**

##### **MEIKO DV 80.2**

- 1) Výkon mycího stroje 60 košů za 1 hodinu
- 2) Celá konstrukce mycího stroje je nerezová
- 3) Provedení mycího stroje je dvouplášťové s tepelnou i zvukovou izolací
- 4) Izolace splňuje technické předpisy evropské komise pro nebezpečné látky
- 5) Mycí tank je nerezový, bezešvý to znamená nesvařovaný hlubokotažný výlisek s radiusem na všech vnitřních hranách s dnem sešikmeným k výtoku
- 6) Protahovací režim – nekonečný cyklus
- 7) Příkon pro elektro ohřev je pro studenou vodu 11,3 kW a pro teplou vodu 9,53 kW
- 8) Mycí ramena nerezová
- 9) Mycí a oplachové systémy jsou z nerezového materiálu v kombinaci s plastem
- 10) Čerpadlo tanku je z nerezové oceli v kombinaci s plastem
- 11) Chráněné ovládání mycího stroje (tlačítka překryta ochrannou fólií proti vniknutí vlhkosti) jsou provedena z velkých, dobře obslužných tlačítek.
- 12) Pro servisní a provozní informace je mycí stroj vybaven infračerveným portem pro možnost čtení přenosovým zařízením, a digitálním čtecím zařízením – displejem
- 13) Mycí stroj je vybaven aqua stop systémem
- 14) Mycí stroj je vybaven dávkovačem oplachových prostředků
- 15) Mycí stroj je vybaven aktivním filtračním systémem odpadních vod a to takovým způsobem, že zajistí odtok nečistot ode dna, nikoliv přetékáním horní hladiny vody

(tzv. Aktiv plus), z důvodu úspory mycích prostředků a vody, vč. čerpadla na odpadní vodu

- 16) Zásuvná výška je 440 mm
- 17) Mycí stroj má mycí cykly nastavitelné v čase 60, 90 a 120 vteřin
- 18) Nedílnou součástí mycího stroje je :  
Nájezdový stůl s prolisem v délce 1200 mm, včetně dřezu, zabudované přepínací sprchy a separátoru hrubých nečistot (například AKV), změkčovač vody

### **Specifikace zařízení paket IV. pro Ústav pro zabezpečení detence a věznice Brno**

#### **1 ks plynový konvektomat 20x2/1 GN**

*Příkon:* elektro 1,5 kW / 230 V

*Příkon plyn:* 52kW

*rozměr:* 1075x813x1960

*Typ:* MKN GOLD

Konvektomat je možné provozovat ve třech režimech:

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

Provozní režimy přístroje s přednastavenými 7 provozními režimy (využití samoobslužného obrázkového ovládacího panelu)

- Maso
- Noční úpravy vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

Základní provozní režimy

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C
- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C

**Funkce přístroje:**

- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. Energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes počítač (za 10 denní období)

- Stroj má 350 programů s 20 kroky, předehřátí zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Zcela automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- Individuální programování času pro jednotlivé vsuny v přístroji a úprav regenerace a vaření a pečení a grilování
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Jednotka teploty ve °C
- Čas nastavitelný ve dvojitým režimu – hodiny/minuty
- Variabilní velikost varné komory pro použití gastronádob o rozměru GN 1/1 a GN 2/1 a pro případné využití speciálních rozměrů plechů
- Možnost využití zasouvání gastronádob GN 1/1 podélně, případně na hloubku
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Veškerá komunikace v českém a slovenském jazyce
- Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody ne více než 55 litrů na 1 cyklus

### Vybavení přístroje

- Hlavní vypínač
- Textová nápověda v českém jazyce pro všechny pracovní postupy při programování přístroje
- Jeden centrální ovladač s jediným krokem po potvrzení výběru jednotlivých kroků programu
- Sonda teploty jádra s 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Digitální ukazatel teploty ve vybraném místě kontroly (vpichová sonda, vnitřní prostor)
- Zobrazení nastavených a skutečných hodnot
- Digitální hodiny na přístroji s ukazatelem reálného času ve 24 hodinovém režimu
- Digitální časové spínací hodiny 0-24 hodin s nastavením trvalého provozu
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových fitrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů

- Klika s jednorukým ovládním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří
- Dveře musí mít takovou funkci, která zajistí aby nedocházelo k úniku páry i při provozu bez vozíku
- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.404
- Podélné vsuny, vhodné pro nádoby 1/1, 1/2, 1/3, 2/3 a 2/8, cukrářské a speciální plechy 530 x 540
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezspárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní osvětlení odolné proti teplotním šokům halogenové
- Stranové pojezdy pro vnitřní vozíky, které zajistí plynulé zjetí vozíku do konvektomatu
- Vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 bržděná, všechny kovové jsou nerezové
- Tepelná izolace přístroje je provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotyková teploty je maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Automatické čištění prostřednictvím mycích a oplachových kartuší

#### **Povinné vybavení pro Vězeňskou službu:**

- Bezpečnostní mříž ve dveřích konvektomatu
- Bezpečnostní vypínač k vypnutí elektroniky formou speciálního klíče

#### **Základní doplnění přístroje:**

- 2 zavážecí vozíky
- Tlaková hadice obalená ocelovou sítí pro připojení pitné vody
- Základní sada GN ve složení:
  - 10 ks G-KEN 1/1 60 mm
  - 10 ks G-KEN 1/1 100 mm
  - 10 ks gastronomický rošt 1/1
  - 15 ks GN 1/1 65 mm
  - 5 ks GN 1/1 100 mm
- Základní sada čistících kartuší pro zkušební provoz
- Základní sada oplachových kartuší pro zkušební provoz
- Český manuál + kuchařka
- Změkčovač vody

#### **Možnost samostatně objednat**

- Rošty na kuřata
- Fritovací koše
- Talířová vnitřní vozík

- Vnitřní vozík a závěsné stojany pro cukráře a řezníky
- Odsávací zákryt s kondenzátorem par
- Software pro propojení s PC

**Paket II.**

<b>Věžnice Světla nad Sázavou</b>									
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	Počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH	
Kotel 400 I - elektřina	Küppersbuch	FER 400	1	695 136,00	28 964,00	724 100,00	144 820,00	868 920,00	
Konvektomat 20x2/1 GN - elektřina	MKN	GOLD	1	903 072,00	37 628,00	940 700,00	188 140,00	1 128 840,00	
Výrobník teplych nápojů vč. 4 kusů vyhřívaných zásobníků - elektřina	BONAMAT	B 40	1	110 592,00	4 608,00	115 200,00	23 040,00	138 240,00	
						<b>1 780 000,00</b>	<b>356 000,00</b>	<b>2 136 000,00</b>	

**Paket III.**

<b>Věžnice Rapotice</b>									
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH	
Konvektomat 20x1/1 - elektřina	MKN	GOLD	1	744 096,00	31 004,00	775 100,00	155 020,00	930 120,00	
Kotel 300 I - elektřina	Küppersbuch	FER 300	1	595 584,00	24 816,00	620 400,00	124 080,00	744 480,00	
						<b>1 395 500,00</b>	<b>279 100,00</b>	<b>1 674 600,00</b>	

**Paket IV.**

<b>Věžnice Praha Ruzyně</b>									
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH	
Kotel 400 litrů - plyn	Küppersbuch	FGR 400	1	974 112,00	40 588,00	1 014 700,00	202 940,00	1 217 640,00	

**Věžnice Valdice**

Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH
Kotel 500 litrů - elektřina	Küppersbuch	FER 500	1	849 888,00	35 412,00	885 300,00	177 060,00	1 062 360,00



<b>Věžnice Pardubice</b>								
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH
Kotel 300 litrů - plyn	Küppersbuch	FGR 300	1	907 488,00	37 812,00	945 300,00	189 060,00	1 134 360,00

<b>Věžnice Všechny</b>								
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH
Hnětací stroj - elektřina	SPAR	HLM 120	1	451 584,00	18 816,00	470 400,00	94 080,00	564 480,00

<b>Věžnice Stráž pod Ralskem</b>								
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH
Mycí stroj jídelního nádobí - elektřina	MEIKO	DV 80.2	1	291 264,00	12 136,00	303 400,00	60 680,00	364 080,00

<b>Věžnice Brno</b>								
Název technologie	Výrobce zařízení	Typové označení výrobku	počet kusů	Nabídková cena za kus bez DPH	Nabídková cena instalace bez DPH	Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH
Konvektomat 20x2/1 - plyn	MKN	GOLD	1	1 020 864,00	42 536,00	1 063 400,00	212 680,00	1 276 080,00

Celkem Paket IV.

<b>4 682 500,00</b>	<b>936 500,00</b>	<b>5 619 000,00</b>
---------------------	-------------------	---------------------

<b>Nabídková cena celkem</b>			
Celková nabídková cena bez DPH	DPH 20%	Celková cena s instalací včetně DPH	
<b>7 858 000,00</b>	<b>1 571 600,00</b>	<b>9 429 600,00</b>	

Jana Doubravová

HOSPIMED, spol. s r.o.  
IČ: 00676853

Příloha č. 2

GŘ OL Velkokuchyňská technologie  
NABÍZENÁ TECHNOLOGIE S OCENĚNÍM

Jednatelka HOSPIMED, spol. s r.o.