

Výběrové řízení - zadávací podmínky

Předmět dodávky:

1. Požaduje se dodávka 2 ks elektrického konvektomatu 10GN1/1 pro

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Hrabůvka, A. Kučery 20, p.o.

Základní školu Ostrava-Hrabůvka, Provaznická 64, p.o.

2. Požaduje se dodávka 1 ks plynového konvektomatu 10GN1/1 pro

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Zábřeh, Volgogradská 6B, p.o.

3. Požaduje se dodávka 2 ks elektrického konvektomatu 20GN1/1 pro

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Zábřeh, Horymírova 100, p.o.

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Zábřeh, Brezinova 52, p.o.

Naše zn.: 2018032
Vyřizuje: Patrik Anderle
Datum: 14.9.2018
Email: info@finezza.cz
Telefon: [REDACTED]

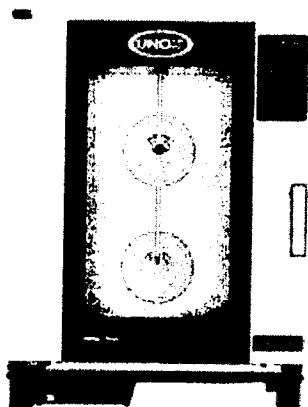
Městský obvod Ostrava – Jih
Horní 791/3
700 30 Ostrava - Hrabůvka

Vážení,

dovoluji si Vám nabídnout konvektomaty UNOX, které splňují Vaše požadavky.

Cenová nabídka - „Elektrický konvektomat 10 GN1/1 pro

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Hrabůvka, A.Kučery 20, p.o.
Základní školu Ostrava Hrabůvka, Provaznická 64, p.o.



Technické parametry:

Model	XEVC-1011-EPR
Rozteč	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	400 V – 3N
Elektrický příkon	18,5 kW
Rozměry (š x h x v mm)	750 x 773 x 1010
Hmotnost	95 kg

Cenová nabídka - „ Plynový konvektomat 10 GN1/1 pro

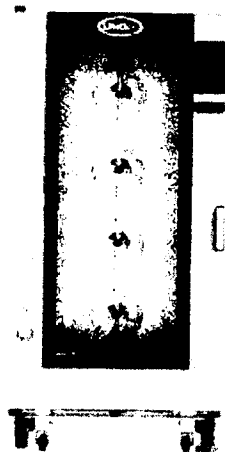
Základní školu a mateřskou školu Ostrava – Zábřeh, Volgogradská 6B, p.o.

Technické parametry:

Model	XEVC-1011-GPR
Rozteč	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	230 V – 1N
Elektrický příkon	1 kW
Max.příkon plynu	22 kW
Rozměry (š x h x v mm)	750 x 773 x 1010
Hmotnost	110 kg

Cenová nabídka - „ Elektrický konvektomat 20 GN1/1 pro

Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Zábřeh, Horymírova 10, p.o.
Základní školu a mateřskou školu Ostrava-Zábřeh, Březinova 52, p.o.



Technické parametry:

Model	XEVC-2011-EPR
Rozteč	67 mm
Frekvence	50 / 60 Hz
Napětí	400 V – 3N
Elektrický příkon	35 kW
Rozměry (š x h x v mm)	882 x 1043 x 1866
Hmotnost	185 kg

FUNKCE a TECHNOLOGIE**RUČNĚ NASTAVITELNÉ VARNÉ PROCESY**

Konvekční vaření 30 °C - 260 °C Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%

Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%

Pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 % Horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 %

Sonda Delta T vaření se sondou MULTI.Point vícebodová sonda jádra (kromě konvektomatů XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR)

SOUS-VIDE sonda jádra POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ

MIND.Maps™ technologie: náskres nekonečných varných procesů pouze jedním dotykem

PROGRAMY: 256 uložitelných programů uživatele PROGRAMY: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům PROGRAMY: uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkoli jazyce)

CHEFUNOX: vybrat varný postup (pečení, dušení, grilování...), připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít vařit

MULTI.Time: technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně

MISE.EN.PLACE: technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů

DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE AIR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem AIR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru AIR.Maxi™

technologie: 4 polostatické varné režimy ŘÍZENÉ KLIMA VE VARNÉ KOMOŘE DRY.Maxi™

technologie: uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory DRY.Maxi™

technologie: vaření s odvětráním vlhkosti při 30 °C - 260 °C STEAM.Maxi™ technologie: pára 35 °C - 130 °C STEAM.Maxi™ technologie: kombinace konvekčního vaření a páry 35 °C - 260 °C

ADAPTIVE.Cooking™ technologie: rozpozná varný proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek (kromě konvektomatů XECC-0523-EPR)

ADAPTIVE.Cooking™ technologie: jedna nádoba nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek (kromě konvektomatů XECC-0523-EPR) ADAPTIVE.Cooking™ technologie: senzor vlhkosti a automatické úpravy (kromě konvektomatů XECC-0523-EPR) SESTAVA

MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe TEPELNÁ IZOLACE A

BEZPEČNOST Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy) Protek.SAFE™ technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří Protek.SAFE™ technologie: regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu Protek.SAFE™ technologie: regulace příkonu plynu v závislosti na reálných

požadavcích konvektomatu Protek.SAFE™ PLUS: trojitě sklo dveří (kromě konvektomatů XECC-0311-EPR)

VYSOCE VÝKONNÝ TLAKOVÝ HOŘÁK Spido.GAS™ technologie: predispozice pro napojení na přívod plynu G20 / G25 / G25.1 / G30 / G31 Spido.GAS™ technologie: vysoký výkon tepelného výměníku pro

rovnou distribuci tepla Spido.GAS™ technologie: rovný tepelný výměník pro rychlou výměnu AUTOMATICKÉ MYTÍ Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy (s kontrolovaným množstvím užití vody a čisticího prostředku*) *kromě konvektomatů XECC-0311-EPR/ XECC-0523-EPR Rotor.KLEAN™: nádrž na čisticí prostředek integrovaná v konvektomatu

PATENTOVANÉ DVEŘE Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří) Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci Pozice aretace dveří v 60°-120°-180° POMOCNÉ FUNKCE Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť Teplota předehřátí až na 300 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu (bez sondy jádra) Udržovací režim «HOLD» Kontinuální režim «INF» Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F

TECHNICKÉ DETAILY Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu Osvětlení varné komory externím LED světlem Páče odolný MASTER.Touch ovládací panel Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály Kontaktní dveřní spínač 2-stupňová dveřní klika Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch Bezpečnostní termostat Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu Nerezový C-profil vsunů

- vkládání gastronádob na šířku - ANO
- celonerezové provedení - ANO
- varné cykly: horký vzduch, kombinovaný provoz, parní režim až 300°C - ANO
- dotykový digitální ovládací panel - ANO
- min. 4 bodová teplotní sonda - ANO
- min. trojitě dveřní sklo - ANO
- řízené klima ve varné komoře, včetně vlhkosti v komoře - ANO
- software pro tvorbu programů - ANO
- časování zásuvů - ANO
- taktování ventilátorů - ANO
- automatický čisticí systém varné komory - ANO
- integrovaná spreha - ANO
- automatický změkčovač vody kapacitně pro daný typ konvektomatu - ANO

Rozpočet:

2 ks konvektomat XEVC - 2011 EPR včetně zavážecího vozíku	
ceníková cena 390 000,-Kč bez DPH, akční cena 277 420,- Kč	554 840,- Kč
2 ks konvektomat XEVC – 1011 EPR	
ceníková cena 208 000,-Kč bez DPH, akční cena 146 276,- Kč	292 552,- Kč
1 ks konvektomat XEVC – 1011 GPR	
ceníková cena 228 800,-Kč bez DPH, akční cena 182 400,- Kč	182 400,- Kč
3 ks celonerezový podstavec – 9 500,- Kč bez DPH	28 500,- Kč
34 ks gastronádoba GN1/1 nerezová plná – 360,- Kč bez DPH	12 240,- Kč
34 ks gastronádoba GN1/1 nerezová děrovaná 530,- Kč bez DPH	18 020,- Kč
5 ks automatický změkčovač vody – 6 500,- Kč bez DPH	32 500,- Kč

Uvedení do provozu,doprava,zaškolení,montáž,demontáž v ceně konvektomatu

Cena celkem bez DPH	1 121 052,- Kč
DPH 21%	235 421,- Kč
Cena celkem s 21% DPH	1 356 473,- Kč

Záruční doba: 48 měsíců

Termín dodání: 40 kalendářních dnů od podpisu smlouvy

seznam poddodavatelů, s jejichž pomocí účastník předpokládá realizaci veřejné zakázky

Veřejná zakázka malého rozsahu na dodávky			Věcné vymezení části plnění VZ, kterou hodlá účastník zadat poddodavateli, vč. hodnoty v Kč bez DPH	% podíl na plnění VZ
VZ 107.18 „Nákup konvektomatů“				
1.	Název:			
	Sídlo / místo podnikání:			
	Tel., fax:			
	E-mail:			
	IČO:			
	DIČ:			
	Spisová značka v obchodním rejstříku:			
	Osoba oprávněná jednat za účastníka:			
	Osoby zmocněné k dalším jednáním:			
2.	Název:			
	Sídlo / místo podnikání:			
	Tel., fax:			
	E-mail:			
	IČO:			
	DIČ:			
	Spisová značka v obchodním rejstříku:			
	Osoba oprávněná jednat za účastníka:			
	Osoby zmocněné k dalším jednáním:			

Čestné prohlášení

Tímto prohlašuji, že **nehodlám** využít k plnění veřejné zakázky poddodavatele a předkládám shora uvedený seznam poddodavatelů.

Osoba oprávněná jednat jménem či za účastníka zadávacího řízení	
Podpis osoby:	
Titul, jméno, příjmení, funkce:	Patrik Anderle, jednatel
Datum:	14.9.2018

Seznam místa plnění - seznam uživatelů

Evidenční číslo: VZ 107.18 „Nákup konvektomatů“

Základní škola a mateřská škola Ostrava-Hrabůvka, A. Kučery 20, příspěvková organizace
Školní jídelna mateřské školy A. Kučery 31, Ostrava-Hrabůvka
Odpovědná vedoucí: [REDAKCE]
Ředitel příspěvkové organizace: Mgr. Rostislav Pytlík, tel.č. 597 317503

Základní škola Ostrava-Hrabůvka, Provaznická 20, příspěvková organizace
Školní jídelna Provaznická, Ostrava-Zábřeh
Odpovědný vedoucí: [REDAKCE]
Ředitelka příspěvkové organizace: Mgr. Libuše Přikrylová, tel. č. 596789850

Základní škola a mateřská škola Ostrava-Zábřeh, Volgogradská 6B, příspěvková organizace
Školní jídelna základní školy Volgogradská 6B, Ostrava-Zábřeh
Odpovědná vedoucí: [REDAKCE]
Ředitel příspěvkové organizace: Mgr. Jan Šebesta, tel.č. 770 139281

Základní škola a mateřská škola Ostrava-Zábřeh, Horymírova 100, příspěvková organizace
Školní jídelna základní školy Horymírova 100, Ostrava-Zábřeh
Odpovědná vedoucí: [REDAKCE]
Ředitelka příspěvkové organizace: Mgr. Miroslava Folková, tel.č. 596 786549

Základní škola a mateřská škola Ostrava-Zábřeh, Březinova 52, příspěvková organizace
Školní jídelna základní školy Březinova 52, Ostrava-Zábřeh
Odpovědná vedoucí: [REDAKCE]
Ředitelka příspěvkové organizace: RNDr. Jan Veřmiřovský, Ph.D., tel.č. 596 784375