

Č.j.: 443/2017

Věc: Výzva k předložení nabídky

Vážení,

obracíme se na Vás s výzvou na podání nabídky v rámci veřejné zakázky malého rozsahu na „Základní škola Sever – „Konvektomat do školní jídelny Lužická 1208, Hradec Králové 3“.

Podmínky a principy zadávání veřejné zakázky se řídí Metodických pokynem č. 32/2016 odboru školství a volnočasových aktivit dětí a mládeže Statutárního města Hradec Králové ze dne 07.04.2016.

Jestliže máte o realizaci této veřejné zakázky zájem, dovoluujeme si Vás požádat o předložení nabídky.

Mgr. Milan Kučera
ředitel
Základní škola Sever, Hradec Králové, Lužická 1208

Název zadavatele:	Základní škola Sever, Hradec Králové, Lužická 1208
Sídlo zadavatele:	Lužická 1208, 500 03 Hradec Králové 3
Osoba oprávněná jednat jménem zadavatele:	Mgr. Milan Kučera tel.: 724 33 90 92 milan.kucera@zssever.cz
IČ zadavatele:	62060422
DIČ zadavatele:	-
Kontaktní osoba zadavatele:	Mgr. Milan Kučera tel.: 724 33 90 92 milan.kucera@zssever.cz
Lhůta pro podávání nabídek	Zahájení lhůty pro podání nabídek: 10.11.2017 Konec lhůty pro podání nabídek: 29.11.2017 ve 12:00
Místa dodání/převzetí nabídky:	V levé horní části lící strany obálky (obalu) bude nabídka označena identifikací dodavatele, pod ní bude výrazným způsobem uveden plný název předmětu „Základní škola Sever – „Konvektomat do školní jídelny Lužická 1208, Hradec Králové 3“ a níže text „Neotevírat“ <i>Poštovní adresa místa pro předání nabídek:</i> Základní škola Sever, Hradec Králové, Lužická 1208 Lužická 1208, 500 03 Hradec Králové 3 <i>bude obvyklým způsobem uvedena vpravo dole.</i> Nabídka bude doručena osobně, poštou nebo kurýrem na adresu zadavatele (uvedenou výše).
Termín uskutečnění zakázky:	Převzetí zakázky nejdéle do 13.12.2017



Specifikace zařízení

Dodávka 1ks konvektomatu dle specifikace níže. Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy odborným kuchařem v provozu, jeden zavážecí vozík v ceně konvektomatu.

Technické podmínky:

Konvektomat (typ)	12 x 2/1GN nebo 24 GN 1/1
Energie	Plyn, G20
Vyvíjení páry	Injekční
Rozsah teplot	30-300°C
Rozměry zařízení (š x v x h): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	1111 x 1343 x 961 mm
Celkový el příkon tolerance 2%	1,3 kW
Napájení	1N~/230V/50-60 Hz
Jištění	10 A
Hmotnost	Od 210kg do 235 kg
Provedení	AISI304 nerezová ocel
Přípojka vody (mm):	G 3/4" / 50
Plynový výkon minimálně	45kW

Funkce:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace
Ovládání pomocí dotykového displeje
Automatické mytí na detergenty (prášek, tablety)
Příčné zásuvy
Minimálně 800 programů s 20 kroky, 200 programů před nahraných pro československou kuchyni, komunikace v češtině
Horký vzduch 30 – 300 ° C
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C
Vaření v páře 30 – 130 ° C
Minimálně 6.bodová teplotní sonda
Delta T pečení/vaření
Nízkoteplotní pečení/vaření
Pečení přes noc
Regenerace
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu
Autoklima – kontrola sytosti páry
Rychlé zchlazení varného prostoru
Automatický předehřev/zchlazení
Automatický start
Minimálně 7 rychlostí ventilátoru
Časování zásuvů (možnost nastavit libovolný počet zásuvů)
Integrovaná sprcha
Automatické řízení kapacity

Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb
Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie
Vyvíjení páry v nástřiku s rekuperací vody
Trojité sklo dveří
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů
Klika dveří s bakteriální úpravou
Multitasking – možnost pracovat s displejem i v průběhu vaření
Záruka minimálně 24 měsíců

Další příslušenství - Sada gastronádob:

- smaltované gastronádoby s hranatými rohy 2/1 – 60mm hluboké – 20kusů
- smaltované gastronádoby s oblými rohy 1/1 – 60mm hluboké – 20kusů
- děrované gastronádoby 1/1 – 100mm hluboké – 15kusů
- plné nerezové gastronádoby 1/1 – 100mm hluboké – 10kusů
- nerezové víko GN 1/1 – 5kusů
- nerezové víko GN 1/1 s výřezem pro držadla – 5kusů
- speciální GN 1/1 typu **Vision Bake** – 20kusů
- olejová pistole s homologací na styk s potravinami – 1kus

