

### Dodavatel:

#### InterGast a.s.

Na Vinobraní 1792/55

106 00 Praha 10 Záběhlice

Česká republika

IČ: 62917153

DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6

www.intergast.cz

e-mail:intergast@intergast.cz

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank

Číslo účtu: 5278873001/2700

IBAN: CZ042700000005278873001

SWIFT: BACXCZPP

Platební podmínky: do 30 dnů od vystavení

Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

### Odběratel:

#### Školní jídelna ! Moskevská

Moskevská 2929

27204 Kladno

Česká republika

IČ:

DIČ:

### Dodací adresa:

Školní jídelna ! Moskevská

Moskevská 2929

27204 Kladno

Česká republika

Kontaktní osoba: Vocelková Hana

Tel.:

Dodací podmínky: InterGast

Vážení,

dovoluje si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků výběrového řízení "Konvektomat":

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
------	-------	----------	-----------------------	--------	-----------	-------	--------

### ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT 20.1. S MOŽNOSTÍ ROZŠÍŘENÍ KAPACITY NA 40 GN 1/1

#### Elektrický konvektomat FlexiCombi MagicPilot, 20x GN 1/1s možností rozšíření na 40Gn

MKN-FCMPE20.1	1,00 ks	572 400,00 CZK	0,00	572.400,00 CZK	21	572.400,00 CZK
---------------	---------	----------------	------	----------------	----	----------------

Konvektomat s dvěma koncepty ovládání - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni. Ruční ovládání se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“. Automatické ovládání AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ – regeneraci s nastavením klíma. Volitelné použití médií horký vzduch, netlaková čerstvá pára, jednotlivě, postupně za sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu. Funkce: AutoChef – automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav, manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapažení, pečení a ostatní, StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných, Time2Serve: nastavení času dokončení víření, RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy, Ready2Cook: předehřívání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, ClimaSelect Plus: kontrola klimatu ve varné komoře, PerfectHold: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra, SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHieco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětiřychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, taktování ventilátoru, BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, plnohodnotná funkce profesionální pece, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepsání nebo vymazání, dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládání kliky dveří jednou rukou, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s aretací a s koncovým dorazem, nástrčné těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DVGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny. Charakteristika: MagicPilot – revoluční ovládání, velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displej je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 milionů barev, odolné LED podsvícení. ChefsHelp – informace pro uživatele, užitečný pomocník, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem. Velký přehledný displej. VideoAssist - návod k obsluze jako videoklip. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombiDoctor – autodiagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klima nebo mytí). Výsledek je zobrazen na displeji. GreenInside – ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě. QualityControl - konvektomat FlexiCombi sám rozoznává vložené množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef – bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu, FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory. EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm. FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN – příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení. WaveClean® - automatický čistící systém, bezpečně – čistící prostředek je uzavřen v kartuši ochranným voskem, jednoduše – nasadit kartuši, spustit, ekonomicky – maximální spotřeby vody cca 35l d/š/v (mm): 1 075 x 799 x 1 960 Příkon 400 V: 31,7 kW

Datum vystavení:

Platnost nabídky do:

Vaše poptávka:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	<b>Vnitřní vozík pro 20.2, pro 2/1 GN vsun</b>						
	MKN-216295	1,00 ks	58 050,00 CZK	0,00	58.050,00 CZK	21	58.050,00 CZK
	d/š/v (mm): 636 × 893 × 1 860						
	<b>Skener čárových kódů</b>						
	MKN-10014181	1,00 ks	10 555,00 CZK	0,00	10.555,00 CZK	21	10.555,00 CZK
	skener vč. síťového zdroje umožňuje jednoduché spuštění varného programu prostřednictvím skenování						
	<b>Gastronádoba bez držadel GN 1/1-20</b>						
	TOM-VL-11020	20,00 ks	215,00 CZK	10,00	193,50 CZK	21	3.870,00 CZK
	d/š/v (mm): 530 × 325 × 0						
	<b>Sleva pro ŠJ Moskevská</b>						
	S118	-1,00	170 000,00 CZK	0,00	170.000,00 CZK	21	-170.000,00 CZK
							<b>Mezisoučet</b>
							<b>474.875,00 CZK</b>
	<b>Úprava vody</b>						
	<b>Filtrační hlava BWT</b>						
	BWT-FS00Y00A00	1,00 ks	1,00 CZK	0,00	1,00 CZK	21	1,00 CZK
	<b>Odvzdušňovací ventil BWT</b>						
	BWT-FS00Y51A00	1,00 ks	491,30 CZK	0,00	491,30 CZK	21	491,30 CZK
	<b>Filtrační patrona Bestmax 2XL</b>						
	BWT-FS30L00A00	1,00 ks	9 192,60 CZK	0,00	9.192,60 CZK	21	9.192,60 CZK
	<b>Montážní materiál - Bestmax</b>						
	S100/BWT	1,00	990,00 CZK	0,00	990,00 CZK	21	990,00 CZK
							<b>Mezisoučet</b>
							<b>10.674,90 CZK</b>
	<b>InterGast Služby</b>						
	<b>Kuchařský trénink obsluhy</b>						
	S119	1,00 x	3 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	zaškolení odborným kuchařem po dobu 4 hod.						
	<b>Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 10.2/20.1/20.2</b>						
	S101/IGP 2	1,00 pau	7 000,00 CZK	0,00	7.000,00 CZK	21	7.000,00 CZK

Datum vystavení: 15.11.2019  
 Platnost nabídky do: 15.12.2019

Vaše poptávka:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Komunikace o Realizaci                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- specifikace plánu Realizace</li> <li>- odsouhlasení si provedení, harmonogram činností</li> <li>- technické podklady pro instalaci</li> <li>- kontrola přípojných bodů</li> <li>- v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení</li> </ul> </li> <li>&gt; Logistika                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- transport</li> <li>- nastěhování na místo instalace</li> <li>- manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností</li> <li>- rozebrání a likvidace obalů</li> <li>- ustavení na místo instalace</li> </ul> </li> <li>&gt; Instalace                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- připojení na instalační body</li> <li>- prozkoušení těsnosti spojů kalibrovanými přístroji, pospojení zemnicím vodičem</li> <li>- kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem</li> <li>- elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení</li> <li>- likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky</li> </ul> </li> <li>&gt; Uvedení do provozu                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí</li> <li>- provedení provozní zkoušky</li> </ul> </li> <li>&gt; Zaškolení personálu pro obsluhu                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů</li> <li>- detailní vysvětlení údržby v praxi</li> <li>- popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků</li> </ul> </li> <li>&gt; Akt předání InterGast PRODUKTU do užívání                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ</li> <li>- způsob řešení záručního servisu</li> </ul> </li> <li>&gt; Dohoda o InterGast Péči                             <ul style="list-style-type: none"> <li>- výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii</li> <li>- provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech</li> <li>- monitoring stavu a kondice technologie</li> </ul> </li> </ul>						
	<b>Montáž - Bestmax</b>						
	S101/BWT	1,00 pau	1 000,00 CZK	0,00	1.000,00 CZK	21	1.000,00 CZK
							<b>Mezisoučet</b>
							<b>8.000,00 CZK</b>

Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Vystavil: Tomáš Pištora  
 Tel.: 725 703 103  
 e-mail: pistora@intergast.cz

**Celkem: 493.549,90 CZK**  
 DPH: 103.645,48 CZK  
 Celkem (vč.DPH): 597.195,38 CZK

**|| NABÍDKA CELKEM: 597.195,38 CZK**

-----  
 razítko, podpis dodavatele