

Datum vystavení: 10.9.2020  
Platnost nabídky do: 10.10.2020

Vaše poptávka:

**Dodavatel:****InterGast a.s.**Na Vinobraní 1792/55  
106 00 Praha 10 Záběhlice  
Česká republika  
IČ: 62917153  
DIČ: CZ62917153

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

Banka: Komerční banka, a.s.  
Číslo účtu: 115-7694180297/0100  
IBAN: CZ770100001157694180297  
SWIFT: KOMBCZPPPlatební podmínky: do 7 dnů od vystavení  
Způsob platby: Bankovní převod KB CZK**Odběratel:****Město Světlá nad Sázavou**náměstí Trčků z Lípy 18  
58291 Světlá nad Sázavou  
Česká republika  
IČ: 00268321  
DIČ: CZ00268321**Dodací adresa:**Město Světlá nad Sázavou  
náměstí Trčků z Lípy 18  
58291 Světlá nad Sázavou  
Česká republika

Kontaktní osoba:



Dodací podmínky:

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
<b>InterGast PRODUKT</b>							
	<b>Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi Classic, 6x GN 1/1</b>						
	MKN-FCCE6.1	1,00 ks	185 000,00 CZK	0,00	185.000,00 CZK	21	185.000,00 CZK
	Konvektomat s konceptem ručního ovládání vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni. Jednoduchý a přehledně strukturovaný ovládací panel s digitálním displejem (zobrazení teploty, vlhkosti, času a teploty jádra). Volitelná kombinace až tří provozních režimů při jedné tepelné úpravě. Funkce: Manuální ovládání pomocí centrálního otočného knoflíku, digitální ukazatele pro teplotu, čas, vlhkost a teplotu jádra, manuální provoz se šesti režimy: šetrná pára 30°C - 99°C, pára 100°C, rychlá pára 101°C - 130°C, horký vzduch 30°C - 300°C, kombinace páry a vzduchu 30°C - 250°C a „Perfection“ (regenerace) 30°C - 180°, Ready2Cook: předehřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, sonda teploty jádra, ruční zapaření, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využit, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, základní verze HACCP, dveře varného prostoru s dvojitým 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, odložení funkce startu, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk. Charakteristika: V4A odolná hygienická varná komora - vyrobena z chromniklové oceli se zvýšenou odolností proti korozi, díky inovačnímu svařování robotem hygienicky nezávadná, bez spár a se zaoblenými rohy. Zábřaha proti vytečení. Vysoký výkon PHI ventilátoru - rovnoměrnost vaření díky pěti rychlostnímu ventilátoru s automatickou reverzací. Obzvlášť důležité pro pečení pečiva. StepMatic® úprava v krocích - kombinace až šesti druhů tepelných úprav. Možnost uložení až 50 vlastních programů. EasyLoad - příčný systém vsunut 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. PHIEco s DynaSteam2 - dynamická výroba páry se zřejmým získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry. Množství páry je dynamicky řízeno dle konkrétního varného procesu. Clima Select - individuálně kontrolované klima ve varném prostoru, vhodné pro právě připravované pokrmy. Nastavení vlhkosti po 25%. d/š/v (mm): 997 x 799 x 790 Příkon 400 V: 10.4 kW						
	<b>WaveClean - automatický čistící systém pro FlexiCombi Classic 6/10</b>						
	MKN-WC FCC 6/10	1,00 ks	26 460,00 CZK	0,00	26.460,00 CZK	21	26.460,00 CZK
	pro FlexiCombi Classic 6.1 / 10.1 / 6.2 / 10.2						
	<b>Sleva za předváděcí model</b>						
	S118	-1,00	50 000,00 CZK	0,00	50.000,00 CZK	21	-50.000,00 CZK
							<b>Mezisoučet 181.460,00 CZK</b>

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
<b>Propojovací kit pro FlexiCombi/Gold/Silver elektro stolní přístroje</b>							
	MKN-845906	1,00 ks	24 645,00 CZK	30,00	17.251,50 CZK	21	17.251,50 CZK
<b>Mezisoučet</b>							<b>17.251,50 CZK</b>

#### InterGast služby

##### Kuchařský trénink

S119	1,00 x	3 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
------	--------	--------------	--------	----------	----	----------

trénink personálu odborným kuchařem po dobu 4 hod.

##### Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior

S101/IGP 1	1,00 pau	6 500,00 CZK	0,00	6.500,00 CZK	21	6.500,00 CZK
------------	----------	--------------	------	--------------	----	--------------

- > Komunikace o Realizaci
  - specifikace plánu Realizace
  - odsouhlasení si provedení, harmonogram činností
  - technické podklady pro instalaci
  - kontrola přípojných bodů
  - v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení
- > Logistika
  - transport
  - nastěhování na místo instalace
  - manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností
  - rozbalení a likvidace obalů
  - ustavení na místo instalace
- > Instalace
  - připojení na instalační body
  - prozkoušení těstnosti spojů kalibrovanými přístroji, pospojení zemnicím vodičem
  - kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem
  - elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení
  - likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky
- > Uvedení do provozu
  - uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí
  - provedení provozní zkoušky
- > Zaškolení personálu pro obsluhu
  - praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů
  - detailní vysvětlení údržby v praxi
  - popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků
- > Akt předání InterGast PRODUKTu do užívání
  - předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ
  - způsob řešení záručního servisu
- > Dohoda o InterGast Péči
  - výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii
  - provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech
  - monitoring stavu a kondice technologie

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení

Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy. Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Datum vystavení: 10.9.2020  
Platnost nabídky do: 10.10.2020

Vaše poptávka:

**Celkem: 185.211,50 CZK**

DPH: 38.894,42 CZK

Celkem (vč.DPH): 224.105,92 CZK

**NABÍDKA CELKEM: 224.105,92 CZK**

-----  
razítko, podpis dodavatele