


CENOVÁ SPECIFIKACE - NABÍDKOVÁ CENA**veřejná zakázka malého rozsahu:****„ZŠ TGM reko gastroprovozu – navýšení kapacity jídelny – výměna nefunkčního gastrozařízení“**

konvektomat pro 20GN vč. příslušenství		534.248,-- Kč bez DPH
multifunkční pánev 150l vč. příslušenství		560.802,-- Kč bez DPH
instalace nového zařízení, odvoz a likvidace stávajícího zařízení		19.715,-- Kč bez DPH
Provedení elektroinstalačních a stavebních prací		59.895,-- Kč bez DPH
Cena celkem bez DPH		1.174.660,-- Kč
DPH	21 %	246.679,-- Kč
Cena včetně DPH		1.421.338,-- Kč

Výše uvedená nabídková cena je maximální a nepřekročitelná a zahrnuje všechny náklady potřebné ke kvalitnímu plnění předmětu veřejné zakázky za podmínek vymezených ve výzvě k podání nabídek a obsažených v nabídce.

V Chotěboři dne 29. 9. 2020



Josef Sobotka

Jednatel společnosti

TeS, spol. s r. o. Chotěboř

TeS, spol. s r.o. Chotěboř

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ - PROJEKCE, DODÁVKA
A SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Zednická 558, 583 01 Chotěboř

Cenová nabídka na dodávku a montáž gastronomického zařízení

AKCE : ZŠ TGM reko gastroprovozu - navýšení kapacity jídelny -
výměna nefunkčního gastrozařízení

Datum : 29.9.2020

Držitel certifikátů ČSN EN ISO 9001 a ČSN EN ISO 14001



poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena bez DPH po slevě/kus	Cena bez DPH po slevě	DPH 21%	Cena vč. DPH
K4	Konvektomat elektrický. BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PÁRY , kapacita 20x GN 1/1. speciální vyjímatelné závěsné rámy s rozestupem zásuv 68 mm se zabezpečením proti sklouznutí, režimy konvektomatu : Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 300°C, 6ti bodová vpíchnová sonda, trojitě sklo dveří, inteligentní síťové propojitelný varný systém s režimem : drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, metody vaření : smažení, vaření, pečení a grilování, Inteligentní Asistenti: iDensityControl - Inteligentní regulace klimatu, iCooking Suite -Inteligentní příprava pokrmů, iProductionManager -optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, automatické odstrašení mezer v plánování, automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na stejnou dobu. iCareSystem : Inteligentní systém čištění a odvápnovací zařízení systém sám zvolí délku programu a množství mycích a odvápnovacích tablet dle míry znečištění, Inteligentní funkce : - Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta. - Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s pěti rychlostmi. - Na sekundu přesné monitorování a vypočítání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cíle opakovat optimální výsledek vaření. Intuitivní programování až 1200 varných programů obsahujících až 12 kroků. Funkce Cool-Down - rychlé zchlazení varné komory, LED osvětlení komory s vysokým barevným rozlišením, Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku, Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru, Datová Paměť HACCP s výstup přes USB disk nebo volitelné ukládání a správa v síťovém rozhraní ConnectedCooking na bázi cloudu, 9 programů čištění určených k bezobslužnému čištění přes noc, Extrémně rychlé 12 minutové čištění, Ochrana proti stříkající vodě IPX5, Barevný dotykový displej 10,1" s vysokým rozlišením, Centrální ovládací kolečko s funkcí push , Možnost nastavení více než 55 jazyků,	iCombi Pro 20-1/1	877x847913x1807	37,2kW/400V	1	461 360	461 360	96 886	558 246
	Příslušenství ke konvektomatu - Gastronádoba 1/1 s granitovou úpravou, hloubka 40mm		530x325x40		20	1 955	39 100	8 211	47 311
	Příslušenství ke konvektomatu - Gastronádoba 1/2 nerezová, s výsuvnými ušima, hloubka 200mm		265x325x200		15	543	8 147	1 711	9 858
	Příslušenství ke konvektomatu - Víko ke gastronádobě 1/2 nerezové, s výřezem pro uši		265x325		15	220	3 302	693	3 996
	Příslušenství ke konvektomatu - Gastronádoba 1/1 nerezová, s výsuvnými ušima, hloubka 100mm		530x325x100		15	508	7 625	1 601	9 226
	Příslušenství ke konvektomatu - Víko ke gastronádobě 1/1 nerezové, s výřezem pro uši		530x325		15	319	4 781	1 004	5 785
	Příslušenství ke konvektomatu - Gastronádoba 1/1 nerezová, děrovaná, hloubka 100mm		530x325x100		15	662	9 932	2 086	12 018

TeS, spol. s r.o. Chotěboř
Zednická 558
583 01 Chotěboř

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena bez DPH po slevě/kus	Cena bez DPH po slevě	DPH 21%	Cena vč. DPH
K26	Elektrická multifunkční pánev , kapacita vany 150 lt, plocha dna 59 dm ² , topný systém s celoplošnými topnými keramickými destičkami (systém iVarioBoost: řízení spotřeby energie) , třívrstvé dno pánve z neoddělitelných ocelových vrstev odolné proti poškrábání, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, vypouštění vody po vaření a čištění přímo vestavěným odtokem v nádobě , integrovaná, i CookingSuite - inteligentní asistent vaření se 6 provozními režimy: maso, ryby, zelenina a přílohy, pokrmy z vajec, polévky a omáčky, mléčné a sladké pokrmy nebo 5 postupů přípravy vaření, smažení, pečení, grilování a funkce Finishing, Vaření při nízké teplotě (i přes noc), konfitování, vaření sous-vide, iZoneControl: flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami (teploty se mohou lišit až o 130°C) , Manuální režim: vaření pomocí volně nastavitelné teploty tekutiny, teploty dna pánve nebo teploty oleje, Teplotní rozsah 30 °C–250 °C, Možnost volného programování a pojmenování 1 200 programů s až 12 kroky, AutoLift: zařízení pro automatické zvedání a spouštění pro vaření v koších , Rozpoznávání varného média v nádobě: nehrozí nebezpečí popálení ani připálení oleje, Vaření s teplotním rozdílem k šetrné přípravě velkých kusů masa, ergonomicky ovládaná ruční sprcha s automatickým zpětným navijením do zařízení přepínatelným proudem (bodový a sprchovací proud) a integrovanou funkcí uzavření vody, integrovaná zásuvka 1 NAC 230V, magnetický držák sondy vnitřní teploty, pánev naklonitelná pomocí elektrického válce, víko se otvírá a zavírá pomocí elektrického válce, víko s integrovaným přívodem vody, Automatické plnění nádoby vodou s přesností na litry systém SDS - Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, Indikátor provozního stavu a výstražné indikátory např. horkého oleje při fritování, Rozhraní USB pro export dat HACCP, servisních dat a varných programů, bezpečnostní omezovač teploty, servisní přístup ze předu, Hygienická pánev beze spár se zaoblenými rohy, barevný skleněný TFT displej o velikosti 10,1" , centrální ovládací kolečko s možností stlačení určené k potvrzení , Výběr průvodce pro obsluhu z více než 40 jazyků, zobrazení skutečných a požadovaných hodnot, sledování zařízení z PC, chytrého telefonu nebo tabletu pomocí funkce ConnectedCooking, Vytvoření uživatelsky specifických profilů MyDisplay pro individuální konfiguraci zařízení a ovládání, např. individuální úvodní obrazovka, Předvolby parametrů přípravy podle jednotlivých zemí nezávisle na nastaveném jazyku, výběr další kuchyně možný	iVario Pro XL	1365x894x1078	41kW/400V	1	529 569	529 569	111 209	640 778
	Sada příslušenství k multifunkční pánvi - sada obsahuje : 3ks varných košů, 3ks roštů na dno pánve, 1ks ramena pro automatické zdvihání a spouštění košů, 1ks stěrka, 1ks míchací stěrka, 1ks cedící síto, 1ks čistící houbička				1	31 233	31 233	6 559	37 792
	Kontrolní mezisoučty						1 095 050		

Cenová rekapitulace									
	Cena za technologii bez DPH před slevou celkem						1 314 350		
	Celková výše poskytnuté sleva na technologii						-219 301		-263 161
	Cena za technologii bez DPH celkem						1 095 050		
	Cena za dopravu a instalaci zařízení *						19 715	4 140	23 855
	Cena za provedení instalačních a stavebních prací**						59 895	12 578	72 473
	Dodávka celkem bez DPH						1 174 660		
	DPH 21%							246 679	
	Dodávka celkem vč. DPH								1 421 338

TeS,

poz.	Předmět - název	Typ	Rozměry	Napětí	Ks	Cena bez DPH po slevě/kus	Cena bez DPH po slevě	DPH 21%	Cena vč. DPH
------	-----------------	-----	---------	--------	----	---------------------------	-----------------------	---------	--------------

Komentář k cenové nabídce :

Platnost cenové nabídky do : 31. 12. 2020

* Instalaci zařízení se zejména rozumí:

*instalačními a stavebními pracemi se rozumí:

- montáž zařízení na připravené příklady elektroinstalace	- zajištění přívodu elektroinstalace pro pánev – tzn. úprava či natažení nového kabelu z rozvaděče délky cca 50bm vč. případné výměny vypínače a vč. případné výměny jističe a vč. dalšího nutného příslušenství /žlaby, spojky, nosníky, podpěry, závitové tyče, spínače apod./ . Součástí elektroinstalace je i vyhotovení revizní zprávy o přívodu a revizní zprávy o připojení zařízení.
- montáž zařízení na připravené příklady vodoinstalace	zajištění přívodu elektroinstalace pro konvektomat— tzn. úprava či natažení nového kabelu délky cca 50bm z rozvaděče vč. případné výměny vypínače a vč. případné výměny jističe a vč. dalšího nutného příslušenství /žlaby, spojky, nosníky, podpěry, závitové tyče, spínače apod./ . Součástí elektroinstalace je i vyhotovení revizní zprávy o přívodu a revizní zprávy o připojení zařízení.
- montáž zařízení na připravené příklady kanalizace	- zajištění přívodu kanalizace pro pánev
- použitý montážní materiál	- zajištění přívodu kanalizace pro konvektomat
- zprovoznění	- zajištění přívodu vodoinstalace pro pánev
- kalibrace zařízení	- zajištění přívodu vodoinstalace pro konvektomat
- seřízení	- provedení nutných stavebních prací pro zajištění výše uvedených instalací tzn. např. vyhotovení prostupů, bourací práce, a zapravení všech prostupů, oprava SDK, opravy obkladů, případné opravy dlažeb apod.
- odzkoušení	
- základní technické zaškolení obsluhy	
- rozšířené kuchařské zaškolení obsluhy	
- odvoz a ekologická likvidace obalových materiálů.	

Naše společnost je plně připravena s Vámi spolupracovat na přípravě a realizaci této zakázky. Nabízíme Vám naše více než 26-ti leté zkušenosti z oblasti projekce, montáže a servisu velkokuchyňských zařízení. Příložená referenční listina je určitě jedním z dokladů deklarujících našich technickou způsobilost.

Zpracoval :
29.9.2020



TeS, spol. s r.o. Chotěboř
Zednická 558
583 01 Chotěboř

