

2. KOLO
OBCHODNÍ DIALOG

KRYCÍ LIST NABÍDKY

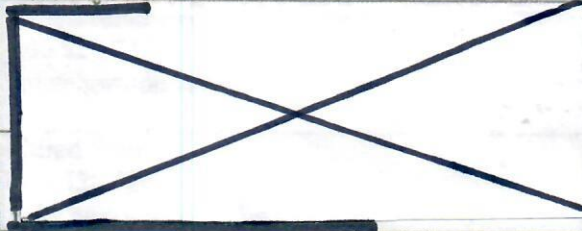
Název poptávkového řízení:

**„Gastronomické vybavení pro AGEL Středomoravská
nemocniční a.s.“**

Zadavatel:

Název: **AGEL a.s.**
Sídlo: Jungmannova 28/17, 110 00 Praha 1 - Nové Město
IČO: 00534111

Identifikace dodavatele:

| Dodavatel: | |
|---|--|
| Název obchodní firmy/ jméno a příjmení u fyzické osoby | GASTROCENTRUM Moravia s.r.o. |
| Sídlo/ místo podnikání | Optiky 3122/4b, Přerov 750 02 |
| Korespondenční adresa | Optiky 3122/4b, Přerov 750 02 |
| IČO, bylo-li přiděleno | 07710097 |
| DIČ, bylo-li přiděleno | CZ07710097 |
| Osoba oprávněné jednat za dodavatele (jméno a příjmení), včetně telefonického a e-mailového spojení |  |
| Kontaktní osoba dodavatele (jméno a příjmení), včetně telefonického a e-mailového spojení | |
| Výše nabídkové ceny | |
| Číslo položek, na které je podána cenová nabídka | Nemocnice AGEL Šternberk 00006322 – Konvektomat |
| Cenová nabídka bez DPH v Kč | 567.500,-- |
| DPH v Kč | 119.175,-- |
| Cenová nabídka včetně DPH v Kč | 686.675,-- |

„Uchazeč čestně prohlašuje podpisem Krycího listu, že předkládaná cenová nabídka je konečná a zahrnuje všechny náklady pro splnění předmětu smlouvy. Zároveň, pokud v nabídce neuvedl jinak, čestně prohlašuje, že nabízená technologie odpovídá požadavkům zadávací dokumentace a souhlasí v plném rozsahu s návrhem smlouvy, která byla přílohou Výzvy.“

V Přerově dne 27.03.2023

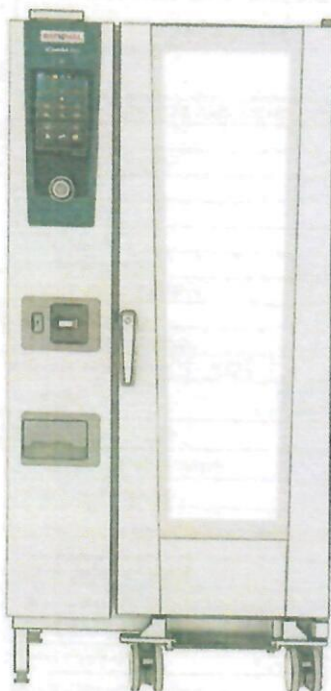
GASTROCENTRUM
MORAVIA

Optiky 3122/4b, Přerov 2
IČ: 07710097 DIČ: CZ07710097
www.gastrocentrummoravia.cz

podpis oprávněné osoby
za dodavatele a razítko

Datový list

iCombi® Pro 20-1/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby
- > Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronádobami a volitelně s příslušenstvím podle pekařské normy (400 x 600 mm)

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
 - > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
 - > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.
- K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl iProductionManager CookingSuite CareSystem

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesu v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuvu) umístit volně nebo se vyrovnají čteně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobslužně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Konvektomat - specifikace minimálních požadavků

Lokace: *Agei Nemocnice Sternberk*

Kód ID:

Množství:1

| Technické parametry | Uchazeč | <i>GASTROCENTRUM Morevia s.r.o.</i> |
|--|---|--|
| | Název nabízené technologie | <i>Konvektomat RATIONAL iCombi Pro 20-1/16</i> |
| | Výrobce | <i>RATIONAL Německo</i> |
| | Požadovaná hodnota | Uchazečem uvedená hodnota |
| ZÁKLADNÍ TECHNICKÉ PARAMETRY | | |
| energie plyn | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| bojlerový vývin páry | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| kapacita | <i>min. 20 x GN1/1</i> | <i>20x GN 1/1</i> |
| kapacita jídel | <i>400-600</i> | <i>Uchazečem uvedená hodnota</i> |
| rozteč zásuvů | <i>Uvedte</i> | <i>62mm</i> |
| celkový příkon plyn | <i>max. 43 kW</i> | <i>42 kW</i> |
| celkový příkon elektřina | <i>max 1,5 kW</i> | <i>1,3 kW</i> |
| napájení 230V | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| přípojka vody a odpadu | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| teplota min. rozsah 30 - 300°C | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| VÁŘENÍ | | |
| horký vzduch rozsah | <i>min. 30-300°C</i> | <i>min 30-300°C</i> |
| kombinovaný režim rozsah | <i>min. 30-300°C</i> | <i>min 30-300°C</i> |
| vaření v páře rozsah | <i>min. 30-130°C</i> | <i>min 30-130°C</i> |
| funkce zvýšeného výkonu páry pro asijskou kuchyni | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| vaření pečení přes noc | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| nastavení různého času pro každý zásuv | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| automatická regulace vlhkosti | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| Delta T vaření | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| zásuv gastronádob podélně | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| nízkoteplotní vaření | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| funkce Cook & Hold, fáze udržování | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| funkce rozpoznání množství, velikosti a stavu vložených surovin | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| automatický předehřev případně zchlazení varné komory na zadanou teplotu | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků | <i>Uvedte</i> | <i>Ano</i> |
| OVLÁDÁNÍ | | |
| dotykový panel (display) pro jednoduché intuitivní ovládání v kombinaci s mechanickým kolečkem | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| programy a kroky vaření | <i>Ano, uveďte počty programů a kroků</i> | <i>Ano, 1200 programů ve 12 krocích</i> |
| vícebodové měření teploty teploty v jádře pokrmu | <i>Ano, uveďte počty bodů</i> | <i>Ano, 6 měřených bodů</i> |
| zobrazení skutečné vlhkosti varné komory | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| možnost uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| automatické zobrazení posledních varných procesů | <i>Ano, uveďte počty procesů</i> | <i>Ano, 10 procesů</i> |
| možnost pracovat s displejem v průběhu vaření | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| odložený start | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| informace o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces na displeji | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| nekonečný čas vaření | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |
| OSTATNÍ VYBAVENÍ | | |
| systém automatického mytí pomocí tablet, s automatickým rozpoznáním míry znečištění a | <i>Ano</i> | <i>Ano</i> |

