

Příloha č. 1 Kupní smlouvy – Technická specifikace předmětu plnění

Položka	Název	Požadované množství	Jednotková cena v Kč bez DPH	Cena celkem v Kč bez DPH
1	Elektrický bojlerový konvektomat 40x GN1/1	1	668 980,00	668 980,00
2	Elektroinstalace přívodu el.energie pro konvektomat	1	69 120,00	69 120,00
3	Zaškolení varné technologie kuchařem, jedna směna 6hodin	1	5 000,00	5 000,00
4	Montážní práce, připojení na koncové body technologií	1	12 000,00	12 000,00
5	Doprava	1	1 000,00	1 000,00
Celkem v Kč bez DPH				756 100,00
DPH 21%				158 781,00
Celkem v Kč vč. 21%DPH				914 881,00

I. Elektrický bojlerový konvektomat 40x GN1/1		RETIGO B2021b	
Požadavek		SPLŇUJE: ANO/NE	DODAVATEL NABÍZÍ (stejně nebo lepší parametry)
1	Elektrický konvektomat vhodný pro vaření v režimech horký vzduch 30 – 300 °C, kombinovaný režim 30 – 300 °C, vaření v páře 30 – 130 °C, bio vaření 30 – 98 °C, vaření/pečení přes noc, regenerace/banketing, Delta T vaření, nízkoteplotní vaření, po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování, Sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení.	ANO	Elektrický konvektomat vhodný pro vaření v režimech horký vzduch 30 - 300 °C, vaření v páře 30 - 130 °C, bio vaření 30 - 98 °C, vaření/pečení přes noc, regenerace/banketing, Delta T vaření, nízkoteplotní vaření, po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování, Sous-vide, sušení, sterilizace, konfitování, uzení.
2	Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace. Ovládání pomocí barevného dotykového min. 8 " displeje. Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety).	ANO	Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace. Ovládání pomocí barevného dotykového 8 " displeje. Automatické mytí na sypké detergenty - prášek
3	Zásuvy s rozečtí minimálně 63 mm, minimálně 6.bodová teplotní sonda.	ANO	Zásuvy s rozečtí 63 mm, 6 bodová teplotní sonda
4	Minimálně 800 programů s 20 kroky, 200 programů před nahaných pro československou kuchyni, komunikace v češtině. Kapacita jídel na výdej 600 – 900.	ANO	1000 programů s 20 kroky, 200 programů před nahaných pro československou kuchyni, komunikace v češtině, Kapacita jídel na výdej 600 - 900
5	Klapka pro odtaž vlhkosti s možností vložení do programu, autoklima – kontrola sytosti páry, minimálně 7 rychlostí ventilátoru, automatické řízení kapacity, servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb, okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie	ANO	Klapka pro odtaž vlhkosti s možností vložení do programu, autoklima - kontrola sytosti páry, 7 rychlostí ventilátoru, automatické řízení kapacity, servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb, okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie
6	Vyvíjení páry v Bojleru i nástřiku, automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření, pokročilý systém vývinu páry - dvoustupňový přehřev vody v integrovaném tepelném výměníku. Při poruše bojleru možnost tvorby páry s pomocí nástřiku.	ANO	Vyvíjení páry v Bojleru i nástřiku, automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření, pokročilý systém vývinu páry - dvoustupňový přehřev vody v integrovaném tepelném výměníku. Při poruše bojleru možnost tvorby páry s pomocí nástřiku.
7	Trojité sklo dveří, USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů, klika dveří s bakteriální úpravou, možnost pracovat s displejem i v průběhu vaření.	ANO	Trojité sklo dveří, USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů, klika dveří s bakteriální úpravou, možnost pracovat s displejem i v průběhu vaření.
8	Celkem 2ks originál zavážecí vozík součástí dodávky.	ANO	Celkem 2ks originál zavážecí vozík součástí dodávky.
9	Příslušenství: 20ks pekáč smaltovaný 2/1GN-60	ANO	20ks pekáč smaltovaný 2/1GN-60
10	Součástí dodávky je vybudování nové elektroinstalace pro nabízený KONVEKTOMAT zakončené 3 fázovým vypínačem typu KATKO a revize připojení - přesná technická specifikace řešení musí být součástí nabídky a odpovídat ČSN. Dodavatel zodpovídá za proměření a návrh instalací dle obhlídky prostor.	ANO	Součástí dodávky je vybudování nové elektroinstalace pro nabízený KONVEKTOMAT zakončené 3 fázovým vypínačem typu KATKO a revize připojení

11	<p>Kapacita GN: min. 40 x GN 1/1 nad sebou v jednom sloupci, zavážecí vozík Vyvíjení páry: Bojlerové i s náhradním nástřikem Rozsah teplot: 30-300°C Celkový rozměr: max. š1160x h970 (bez kliky) x v1820 mm Celkový instalovaný příkon: Min. 56kW, Max. 59kW Napětí: 3 N AC 400 V</p>	ANO	<p>Kapacita GN: 40 x GN 1/1 nad sebou v jednom sloupci, zavážecí vozík Vyvíjení páry: Bojlerové i s náhradním nástřikem Rozsah teplot: 30-300°C Celkový rozměr: max. š1156x h963 (bez kliky) x v1815 mm Celkový instalovaný příkon: Min. 58, 9kW Napětí: 3 N AC 400 V</p>
----	---	-----	---