

Datum vystavení: 17.5.2017

Platnost nabídky do: 17.6.2017

Vaše poptávka:

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:

Číslo účtu: /

IBAN:

SWIFT:

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení

Způsob platby:

Odběratel:**Mateřská škola Slunečnice**

Milánská 473

109 00 Praha 10

Česká republika

IČ:

DIČ:

Dodací adresa:

Mateřská škola Slunečnice

Milánská 473

109 00 Praha 15-Horní Měcholupy

Česká republika

Kontaktní osoba: Bělinová Věra Tel.: 274867576

Dodací podmínky:

Vážená paní Bělinová,

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
------	-------	---------------	----------	-----------------------	--------	-----------	-------	--------

InterGast PRODUKT

1.	Konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 6x GN 1/1 s možností navýšení na 12GN							
	MKN-FCMPE6.1	1,00 ks	264 900,00 CZK	10,00	238.410,00 CZK	21		238.410,00 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 klimata. 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, zapaření, pečení a ostatní,

StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvaceti kroků libovolně kombinovatelných,

Time2Serve: nastavení času dokončení vření,

RackControl: vícenásobný časovač pro současně připravované pokrmy,

Ready2Cook: předehřání, chlazení 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,

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 rozezná 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): 997 × 799 × 790

Příkon 400 V: 10.4 kW

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
2.	Podestavba pro FlexiCombi/Gold/Silver 6.1 (850 mm) MKN-216232 se vsuny pro GN d/š/v (mm): 1 000 × 655 × 850	1,00 ks	15 700,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
4.	Kompletní filtr BRITA Purity C 500 Quell ST BRT-C500 max. provozní tlak: 8,6 barů provozní teplota: 4–30 °C provozní poloha: svislá, vodorovná a závěs nastavitelný obtok 0-70 %	1,00 ks	6 750,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
5.	Two in one čistící a oplachová kartuše FlexiCombi MKN-10012974 pro WaveClean - automatický čistící program(balení: 1 karton s 10 kartušemi)	1,00 bal	1 400,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
Mezisoučet							238.410,00 CZK
InterGast Služby							
6.	Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior S101/IGP 1 > 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 těsnosti 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	1,00 pau	6 500,00 CZK	0,00	6.500,00 CZK	21	6.500,00 CZK
7.	Kuchařský trénink obsluhy S119 zaškolení odborným kuchařem po dobu maximálně 1 pracovní směny (8 hod.)	1,00 x	5 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK

Datum vystavení: 17.5.2017
Platnost nabídky do: 17.6.2017

Vaše poptávka:

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	Číslo položky						
					Mezisoučet		6.500,00 CZK
	Dodatečná sleva pro MŠ Slunečnice						
	S118	-1,00	10 000,00 CZK	0,00	10.000,00 CZK	21	-10.000,00 CZK

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení
Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zbožíDoufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.
Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Vystavil: Petr Antoš
Tel.: 602 256 583
e-mail: antos@intergast.cz**Celkem: 234.910,00 CZK**
DPH: 49.331,10 CZK
Celkem (vč.DPH): 284.241,10 CZK**NABÍDKA CELKEM: 284.241,10 CZK**-----
razítko, podpis dodavatele