

Dodavatel:
InterGast PRODUKT s.r.o.

Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10 Záběhlice
Česká republika
IČ: 28882768
DIČ: CZ699006889

Tel.: 241 471 034-6
www.intergast.cz
e-mail: info@intergast.cz

Registrace: Spisová značka C.150896, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank
Číslo účtu: 1387887893/2700
IBAN: CZ5027000000001387887893
SWIFT: BACXCZPP

Termín podmínky: do 7 dnů od vystavení
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

Odběratel:
Mateřská škola Rohožník, Praha 9 - Újezd nad Lesy, Žárovičká 1653

Žárovičká 1653
19016 Praha 9 - Újezd nad Lesy
Česká republika
IČ: 63832372
DIČ: CZ-není

Dodací adresa:

MŠ Rohožník
Žárovičká 1653
19000 Praha 21
Česká republika

Kontaktní osoba: Pupová Iveta Tel.: 605 296 884

Dodací podmínky:

Vážená paní Pupová,

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

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
InterGast PRODUKT							
	Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi Classic, 6x GN 1/1						
	MKN-FCCE6.1	1,00 ks	216 500,00 CZK	0,00	216.500,00 CZK	21	216.500,00 CZK
	Konvektomat s konceptem ručního ovládní 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 ovládní 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: předeheřání, zchlazení a příprava ideálního klimatu ve varné komoře, sonda teploty jádra, ruční zapaření, EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využít, základní manuální čistící program s navigací obsluhy, základní verze HACCP, dveře varného prostoru s trojitým zasklením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjímatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládní 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 - vyrobená z chromniklové oceli se zvýšenou odolností proti korozi, díky inovativnímu svařování robotem hygienicky nezávadná, bez spár a se zaoblenými rohy. Zábрана proti vytečení. Vysoký výkon PHI ventilátoru - rovnoměrnost vaření díky pěti rychlostnímu ventilátoru s automatickou reverzací. Obzvláště důležité pro pečení pečiva. StepMatic® úprava v krocích - kombinace až šesti druhů tepelných úprav. Možnost uložení až 50 vlastních programů. 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. PHIEco s DynaSteam2 - dynamická výroba páry se zřetelným 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 × 799 × 790 Příkon 400 V: 10.4 kW						
	WaveClean - automatický čistící systém pro FlexiCombi Classic 6/10						
	MKN-W/C FCC 6/10	1,00 ks	30 250,00 CZK	0,00	30.250,00 CZK	21	30.250,00 CZK
	pro FlexiCombi Classic 6.1 / 10.1 / 6.2 / 10.2						
	Set externí sprchy						
	TS30103_01	1,00 ks	3 450,00 CZK	0,00	3.450,00 CZK	21	3.450,00 CZK
	Podstavba pro FlexiCombi 6.1 (850 mm)						
	MKN-216232	1,00 ks	14 642,00 CZK	0,00	14.642,00 CZK	21	14.642,00 CZK
	se vsuný pro GN						

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	d/š/v (mm): 1 000 × 655 × 850						
	Sleva pro stávajícího zákazníka						
S118		-1,00	35 000,00 CZK	0,00	35.000,00 CZK	21	-35.000,00 CZK
	Výkup stávajícího zařízení						
S118		-1,00	30 000,00 CZK	0,00	30.000,00 CZK	21	-30.000,00 CZK
					Mezisoučet		199.842,00 CZK
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						
TS30101_01		1,00 pau	8 100,00 CZK	0,00	8.100,00 CZK	21	8.100,00 CZK
	<ul style="list-style-type: none"> > Komunikace o Realizaci <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - transport - nastěhování na místo instalace - manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností - rozbalení a likvidace obalů - ustavení na místo instalace > Instalace <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí - provedení provozní zkoušky > Zaškolení personálu pro obsluhu <ul style="list-style-type: none"> - 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 <ul style="list-style-type: none"> - předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ - způsob řešení záručního servisu > Dohoda o InterGast Péči <ul style="list-style-type: none"> - 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: 16.6.2023
Platnost nabídky do: 14.7.2023

Vaše poptávka:

Vystavil: Pavel Bartoník
Tel.:
e-mail: bartonik@intergast.cz

Celkem: 207.942,00 CZK

DPH: 43.667,82 CZK

Celkem (vč.DPH): 251.609,82 CZK

NABÍDKA CELKEM: 251.609,82 CZK

razítko, podpis dodavatele

Mgr. Ivěta Průšová