

**KUPNÍ SMLOUVA „Nákup konvektomatu“**

uzavřená ve smyslu ustanovení § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**občanský zákoník**“) a podle příslušných ustanovení zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „**zákon o zadávání veřejných zakázek**“)  
(dále jen „**Smlouva**“)

**Smluvní strany:**

<b>Kupující (Zadavatel veřejné zakázky):</b>	<b>Domov pro seniory Kobyliisy</b>
<b>Se sídlem:</b>	Mirovická 19/1027, 182 00 Praha 8
<b>IČO:</b>	70872996
<b>DIČ:</b>	CZ70872996
<b>ID datové schránky:</b>	evvy4kh
<b>Zastoupený:</b>	Mgr. Ondřejem Šimonem, MPA, ředitelem
<b>Bankovní spojení:</b>	2001310018/6000
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:reditel@ddkobyliisy.cz">reditel@ddkobyliisy.cz</a>

(dále jen „**Kupující**“)

a

<b>název nebo jméno smluvní strany:</b>	<b>Gastro Market s.r.o.</b>
<b>sídlo:</b>	Branická 573/11, 147 00 Praha 4
<b>zastoupena:</b>	Marek Socha, jednatel
<b>IČO:</b>	29132118
<b>kontaktní a fakturační adresa:</b>	Branická 573/11, 147 00 Praha 4
<b>bankovní spojení: (uvést název banky)</b>	Fio banka
<b>číslo účtu: (uvést číslo účtu)</b>	2300340882/2010
<b>ID datové schránky:</b>	giynfq5
<b>E-mail:</b>	<a href="mailto:mareksocha@gastro-market.com">mareksocha@gastro-market.com</a>

(dále jen „**Prodávající**“)

**1. Obecná ustanovení**

- 1.1. Tato smlouva se uzavírá na základě výsledku zadávacího řízení na veřejnou zakázku malého rozsahu na dodávky s názvem „**Nákup konvektomatu**“ (dále jen „**veřejná zakázka**“).

**2. Předmět Smlouvy**

- 2.1. Prodávající se na základě této Smlouvy zavazuje za podmínek stanovených touto Smlouvou dodat, nainstalovat a předat Kupujícímu konvektomat včetně příslušenství,

- jehož specifikace je uvedena v příloze č. 1 této Smlouvy (dále jen „Konvektomat“) a umožnit mu ke Konvektomatu nabýt vlastnické právo.
- 2.2. Kupující se za podmínek stanovených touto Smlouvou zavazuje Konvektomat převzít a zaplatit Prodávajícímu sjednanou kupní cenu.
  - 2.3. Prodávající je povinen předložit Kupujícímu doklad o pojištění na částku min. 500.000, - Kč.
  - 2.4. Prodávající v průběhu realizace jako původce odpadu zajistí odvoz a likvidaci odpadu vzniklého při dodání, v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech, ve znění pozdějších předpisů, prováděcí vyhlášky č. 8/2021 Sb., o Katalogu odpadů, obecně závazné vyhlášky hlavního města Prahy č. 20/2022 Sb.

### 3. Kupní cena

- 3.1. Kupní cena je následující:

	<b>Cena v Kč bez DPH</b>	<b>DPH v Kč</b>	<b>Cena v Kč včetně DPH</b>
<b>Kupní cena</b>	472 752	99 278	572 030

- (dále jen „Cena“). Kupní cena je podrobněji rozpracována v příloze č. 2 této Smlouvy – položkový rozpočet.
- 3.2. Cena je sjednána jako nejvýše přípustná, nepřekročitelná s tím, že k navýšení Ceny může dojít pouze v důsledku změny výše daně z přidané hodnoty.
  - 3.3. Cena obsahuje veškerá plnění Prodávajícího potřebná pro řádné splnění předmětu Smlouvy, tj. dodávka Konvektomatu, doprava do místa určení, zaškolení obsluhy, návody k obsluze a údržbě atd. Kupující neproplácí PHM.
  - 3.4. Kupující uhradí Prodávajícímu Cenu na základě daňového dokladu vystaveného Prodávajícím. Prodávající vystaví daňový doklad do 15 dnů ode dne řádného předání Konvektomatu dle čl. 4 této Smlouvy.
  - 3.5. Daňový doklad bude obsahovat pojmové náležitosti daňového dokladu stanovené zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů. V případě, že daňový doklad nebude obsahovat správné údaje či bude neúplný, je Kupující oprávněn daňový doklad vrátit ve lhůtě do data jeho splatnosti Prodávajícímu, aniž se tak dostane do prodlení. Prodávající je povinen takový daňový doklad opravit, event. vystavit nový daňový doklad – lhůta splatnosti počíná v takovém případě běžet ode dne doručení opraveného či nově vystaveného dokladu Kupujícímu.
  - 3.6. Splatnost daňového dokladu je smluvními stranami dohodnuta na 21 kalendářních dnů.
  - 3.7. Prodávající se zavazuje po dobu plnění této smlouvy platit svým poddodavatelům, kteří se na ní podílejí. V případě, že se na plnění této smlouvy podílí poddodavatel Prodávajícího, Prodávající se zavazuje, že:

- 3.7.1. si sjedná a bude dodržovat smluvní podmínky se svými poddodavateli srovnatelnými s podmínkami sjednanými ve smlouvě, a to v rozsahu výše smluvních pokut a délky záruční doby. Uvedené smluvní podmínky se považují za srovnatelné, bude-li výše smluvních pokut a délka záruční doby shodná se smlouvou;
- 3.7.2. bude řádně a včas plnit finanční závazky svým poddodavatelům, kdy za řádné a včasné plnění se považuje plné uhrazení poddodavatelem vystavených faktur za plnění poskytnutá za plnění této smlouvy (nebo jeho části), a to vždy do 15 dnů od obdržení platby ze strany Prodávajícího za konkrétní plnění.

#### 4. Doba a místo plnění

- 4.1. Prodávající dodá a předá Konvektomat Kupujícímu nejpozději do 30. 6. 2024.
- 4.2. Prodávající dodá Konvektomat Kupujícímu do jeho sídla a je srozuměn s tím, že Kupující poskytuje zdravotní a sociální služby pro seniory se sníženou soběstačností vyžadující pravidelnou péči a tomu uzpůsobí průběh realizace (vykládky, dodání a montáže konvektomatu).
- 4.3. Prodávající je povinen předat Kupujícímu, respektive jeho oprávněnému zástupci nebo osobě, kterou Kupující určí, Konvektomat nejpozději poslední den lhůty k jeho předání dle odst. 4.1. této Smlouvy s tím, že je povinen Kupujícího vyzvat k převzetí Konvektomatu nejméně 5 pracovních dnů předem, e-mailem na adresu Kupujícího uvedenou v záhlaví této Smlouvy. Prodávající předá Konvektomat Kupujícímu na základě předávacího protokolu. Spolu s Konvektomatem je Prodávající povinen předat Kupujícímu veškeré příslušenství náležející ke Konvektomatu, veškerou dokumentaci ke Konvektomatu a je povinen provést zaškolení osoby označené Kupujícím v užívání Konvektomatu, a to certifikovaným kuchařem.
- 4.4. V případě, že Prodávající nedodá a nesplní vše, jak je popsáno v předchozím odstavci, je Kupující oprávněn převzetí Konvektomatu odepřít. V případě, že Kupující Konvektomat odmítne převzít z důvodu dle tohoto odstavce, je Prodávající povinen na své náklady zajistit a vyzvat Kupujícího k opětovnému převzetí Konvektomatu, a to nejpozději do 10 dnů ode předchozího převzetí. Postup při náhradním převzetí se řídí ustanoveními tohoto článku Smlouvy.
- 4.5. Součástí dodávky je doprava na místo plnění, umístění, montáž, zapojení (vč. rozvodů) a odzkoušení Konvektomatu.
- 4.6. Prodávající zajistí na své náklady demontáž a ekologickou likvidaci stávajícího zařízení (konvektomatu).
- 4.7. Vlastnické právo ke Konvektomatu přechází na Kupujícího okamžikem jeho předání za podmínek uvedených v tomto článku.



## 5. Záruka

- 5.1. Prodávající poskytuje na Konvektomat záruční lhůtu v délce 24 měsíců. Záruční doba běží od řádného předání Konvektomatu dle čl. 4 této Smlouvy. Záruční servis bude poskytován bezplatně.
- 5.2. Veškeré vady Konvektomatu uplatňuje Kupující u Prodávajícího bez zbytečného odkladu poté, kdy vadu zjistil, a to formou písemného oznámení o vadě e-mailem na adresu Prodávajícího uvedenou v záhlaví této Smlouvy nebo dopisem na adresu Prodávajícího.
- 5.3. Prodávající započne s odstraněním vady neprodleně, nejpozději do 24 hodin od oznámení vady, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak.
- 5.4. Veškeré náklady záručního servisu hradí Prodávající.

## 6. Sankce a odstoupení od Smlouvy

- 6.1. V případě prodlení s dodáním Konvektomatu je Prodávající povinen zaplatit Kupujícímu smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové Ceny za každý i započatý den prodlení.
- 6.2. V případě nedodržení termínu k odstranění vad dle čl. 5. této Smlouvy, jestliže se tyto vady projeví v záruční době, se Prodávající zavazuje uhradit Kupujícímu smluvní pokutu ve výši 1.000, - Kč za každý i započatý den prodlení s odstraněním vady.
- 6.3. Smluvní pokuty se nezapočítávají na náhradu případně vzniklé škody, kterou lze vymáhat samostatně. Smluvní pokuty jsou splatné na základě výzvy.
- 6.4. V případě, že Prodávající poruší některou z povinností dle této Smlouvy a nezjedná nápravu ani v dodatečné lhůtě 7 ode dne doručení výzvy Kupujícího k nápravě, je Kupující oprávněn od této Smlouvy odstoupit.

## 7. Závěrečná ustanovení

- 7.1. Veškerá komunikace smluvních stran dle této Smlouvy bude primárně realizována prostřednictvím e-mailu bez zaručeného elektronického podpisu na adresy uvedené smluvních stran v záhlaví této Smlouvy s tím, že kterákoli ze smluvních stran je oprávněna jednostranně e-mailovou adresu změnit, kdy změna je účinná den následující po jejím oznámení druhé smluvní straně.
- 7.2. Prodávající bere na vědomí povinnost Kupujícího ve smyslu ust. § 219 ZZZV a souhlasí s uveřejněním této Smlouvy včetně jejích příloh na profilu zadavatele – Kupujícího.
- 7.3. Smluvní strany v souladu se zákonem č. 110/2019 Sb., o zpracování osobních údajů, ve znění pozdějších předpisů, berou na vědomí, že ve Smlouvě jsou obsaženy příslušné osobní údaje chráněné výše uvedeným zákonem, s jejichž uvedením výslovně souhlasí.
- 7.4. Prodávající bere na vědomí, že podle § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole, ve znění pozdějších předpisů, je osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly, a zavazuje se plnit veškeré povinnosti z uvedeného vyplývající.
- 7.5. Smluvní strany berou na vědomí, že Kupující je povinen poskytnout informace v souladu se zákonem č. 106/1999 Sb. o svobodném přístupu k informacím, ve znění pozdějších

předpisů, a souhlasí s tím, aby veškeré informace obsažené v této Smlouvě byly bez výjimky poskytnuty třetím osobám, pokud o ně požádají.

- 7.6. Smluvní strany berou na vědomí, že Kupující je povinen postupem podle zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění pozdějších předpisů, uveřejnit tuto Smlouvu v registru smluv, který je veden Ministerstvem vnitra, a s jejím uveřejněním podpisem této Smlouvy vyslovují souhlas.
- 7.7. Tato Smlouva nabývá účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv vedeného Ministerstvem vnitra České republiky.
- 7.8. Nestanoví-li tato Smlouva pro konkrétní případ výslovně jinak, lze ji měnit jen písemným dodatkem, uzavřeným mezi smluvními stranami.
- 7.9. Smluvní strany sjednávají, že právní vztah založený touto Smlouvou se řídí právem České republiky s vyloučením jeho kolizních norem.
- 7.10. Tato Smlouva je sepsána ve 2 stejnopisech. Každá smluvní strana obdrží 1 stejnopis.
- 7.11. Nedílnou součástí této Smlouvy jsou níže uvedené přílohy:
- 7.11.1. Příloha č. 1 – Technická specifikace dle nabídky Prodávajícího;
- 7.11.2. Příloha č. 2 – Krycí list.
- 7.12. Smluvní strany prohlašují, že jsou oprávněny k právnímu jednání dle této Smlouvy, že si Smlouvu před jejím podpisem přečetly a jsou seznámeny s jejím obsahem, že byla uzavřena po vzájemné dohodě, podle jejich vážné a svobodné vůle, dobrovolně, určitě a srozumitelně, což stvrzují svými podpisy.

DOMOV PRO SENIORY KOBYLISY  
zřizovatel: Hlavní město Praha  
182 00 Praha 8, Mirovická 19/1027  
IČ: 708 72 996 (2)

30/5/2024  
V Praze, dne \_\_\_.

Kupující  
Mgr. Ondřej Šimon, MPA  
ředitel Domova pro seniory Kobyličky

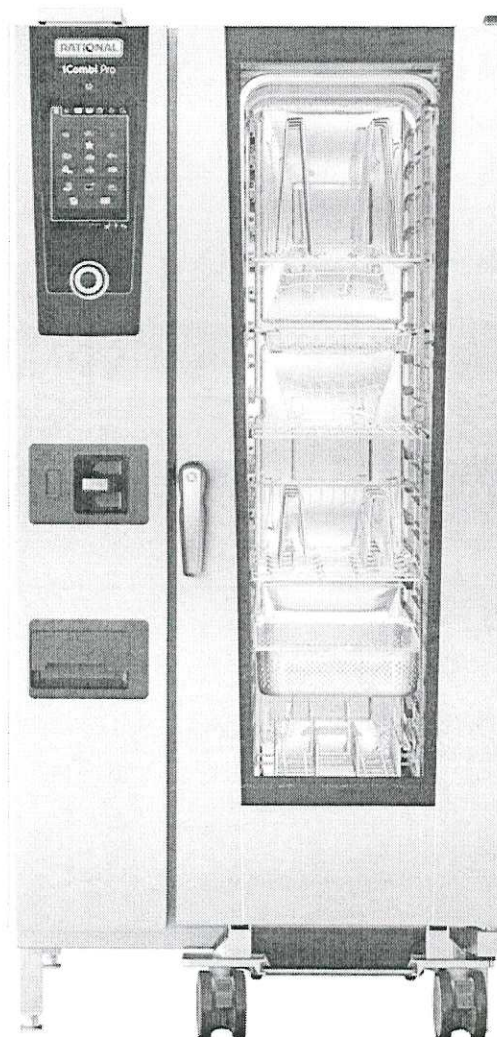
30/5/2024  
V Praze, dne \_\_\_.

Prodávající  
Marek Socha  
Jednatel  
Gastro Market s.r.o.

Gastro Market s.r.o.  
Branická 573/11, 147 00 Praha 4  
IČ: 29132118, DIČ: CZ29132118



**RATIONAL**



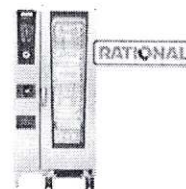
Konvektomat Rational iCombi Pro 20-1/1 E (400V)

Číslo artiklu:

7225534



# Konvektomat Rational iCombi Pro 20-1/1 E (400V)



Výrobce: RATIONAL

Číslo artiklu: 7225534

Kdo chce stanovit nové standardy, musí přemýšlet jinak. Pečení, restování, grilování, vaření v páře, fritování, pošírování. Vše jde přece ještě inteligentněji, jednodušeji, efektivněji. To je důvod, proč se společnost RATIONAL se svými zkušenostmi z více než 45 let výzkumu vaření začala zabývat problematikou nedostatku personálu, novými gastronomickými trendy a moderním řízením profesionálních kuchyní. Dává jeho myšlení nový směr. To vše s jedním cílem: Dostat se o krok blíže k dokonalosti. Tato novina v nabídce přístrojů RATIONAL je všestranným pomocníkem pro restaurace, hotely, cateringové společnosti, zavodní jídelny či řetězce rychlého občerstvení.

## Výsledek našeho uvažování

iCombi Pro. Inteligentní, flexibilní, produktivní. Zcela nový standard.

## Konvektomat iCombi Pro.

Toto jsem já.

Jsem nový. Jsem zkušený, přemýšlím, učím se, nic nezapomenu, dohlížím a přizpůsobím se. Pokud znám požadovaný výsledek, automaticky upravím vlhkost, proudění vzduchu a teplotu. Jinými slovy: Díky své inteligenci reaguji dynamicky na vaše požadavky. Dvířka trouby jsou příliš dlouho otevřená? Steak je vyšší než obvykle? Více hranolků než jindy? Pak samostatně upravím nastavení a zajistím vám požadovaný výsledek. Pokaždé. S extrémní účinností. To je konec konců, k čemu tu inteligenci mám.

## Užitek pro vás?

Svoboda v kuchyni. A jistota dosažení vámi požadovaného výsledku. Přesně tak, jak očekáváte. Pokaždé.

## Intuitivní ovládání

Nové intuitivní ovládání vás provede varným procesem pomocí obrázků, logickými kroky a jasnými interaktivními pokyny. Každý tak může pracovat bezchybně hned od začátku.

## Pečlivě promyšlené

Více ventilátorů, optimalizovaný tvar varné komory a vyšší výkon odvlhčování vám umožňují až o 50 % větší naplnění\*. V ještě lepší kvalitě potravin. Pro ještě vyšší produktivitu.

## Kapacita zařízení

- 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomické
- Stojanový vozík s rozestupem zásuvů 65 mm a dvojími 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 gastronomickými

## Režim konvektomat

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

## iDensityControl *iti*

**Nová definice:** zapomeňte na mnohé kuchyňské spotřebiče náročné na prostor a nechte za vás pracovat konvektomat iCombi Pro. Na ploše menší než 1 m<sup>2</sup>. Maso, ryby, drůbež, zelenina, pečivo. À la carte, catering, rozvážka jídel, pohostinství. Díky souhře inteligentních asistentů to vše zvládne váš konvektomat iCombi Pro. Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %\* vyšší produktivitu a až o 10 %\* kratší dobu vaření\*. A přináší jednotné výsledky do posledního puntíku. Intuitivní ovládání zároveň znamená takový komfort uživatele, že prakticky eliminuje chyby. Vaříte tak prostě dál a dál.

**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 potravin. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.



# Konvektomat Rational iCombi Pro 20-1/1 E (400V)

## CookingSuite

**Máte cíl** – jděte si nekompromisně za ním pomocí inteligentního vaření s konvektomaty iCombi Pro. Příklad: někdy je třeba připravit 5 a někdy 100 steaků zároveň. Všechny ve stejné kvalitě. Za tímto účelem iCombi Pro nepřetržitě kontroluje stav vložené suroviny, porovnává ho s nastaveným cílovým výsledkem, propočítává průběh vaření a inteligentně upravuje teplotu. Hosté dorazí dříve, grilovaná zelenina ještě není připravená? Pak změňte z jednotných na smíšené dávky. iCombi Pro upraví parametry vaření tak, aby bylo možné vařit obě jídla současně. Přejete si v průběhu vaření změnit požadovaný výsledek? Pak přejděte do programu vaření a jednoduše upravte cílový stav. iCombi Pro upraví optimální teplotu a čas.

Výsledek vás vždy přesvědčí. A docílit ho můžete kdykoli znovu. Nezáleží na tom, kdo konvektomat obsluhuje.

**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

**Život v kuchyni:** stres a spěch, aby bylo vše připraveno současně a včas. To je výzva pro každého šéfkuchaře, ať už používá papír a tužku nebo nějaký software. Až dosud. Protože konvektomat iCombi Pro s funkcí iProductionManager tuhle starost přebírá za vás: jednoduše zvolte požadované jídlo na displeji a hned uvidíte, co lze vařit společně. Teď už stačí pouze zadat, zda chcete vařit časově nebo energeticky efektivním způsobem. Systém sleduje každý zásuv samostatně, takže doby vaření jsou inteligentně přizpůsobeny jak množství, tak požadovanému výsledku. Vy rozhodujete, zda má být jídlo dokončeno ve stejnou dobu, nebo naopak chcete začít vařit ve stejnou dobu. V každém případě vám konvektomat iCombi Pro řekne, kdy a které jídlo máte vložit, et voilà: jídlo je hotové.

**iProductionManager** řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvech mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně 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.

## CareSystem

Velké množství grilovaných pokrmů zanechává mnoho úporných nečistot, které blokují konvektomat iCombi Pro ve vaření jiných pokrmů. To však neplatí s funkcí iCareSystem. Mimo jiné s ultrarychlým mezičištěním za pouhých 12 minut. Proto je možné rovnou pokračovat s brokolící bez přenosu chuti nebo rušivých pachů. A pokud jde o hygienu na konci dne, iCombi Pro vám řekne, zda je silně, středně nebo mírně znečištěný. Vy se poté rozhodnete, zda spustíte čištění ECO nebo standardní čištění. Samozřejmě s odvápněním. Samozřejmě přes noc. Samozřejmě vždy super čisté a s použitím polovičního množství chemie v bezfosfátových čisticích tabletách\*. iCombi Pro si pamatuje vaše preference a příště vám ukáže vhodný čisticí program.

**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.

## ConnectedCooking.

Všichni dnes mluví o on-line propojení. iCombi Pro je má. Připojit se na ConnectedCooking, zabezpečenou internetovou platformou od společnosti RATIONAL, nyní můžete s integrovaným WiFi rozhraním již v základní výbavě. Osvědčil se vám recept na krutí prsa? Jednoduše jej odešlete na všechny své varné systémy v síti. Nezáleží na tom, kde zrovna jste. Co který varný systém zrovna dělá? Podívejte se na smartphone. Hledáte inspiraci? Vstupte do databáze receptů. Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP? Hotovo jedním kliknutím. A pokud si přejete, tak si konvektomat iCombi Pro sám zavolá technika na servis.

## ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost. Konvektomat iCombi Pro byl testován jedním z nejpřísnějších certifikačních programů.



## Popis zařízení a charakteristiky

### Inteligentní funkce

- Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky jednomu inteligentnímu obousměrnému vysoce výkonnému kolu ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
- Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

### Funkce vaření

- Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- Funkce chlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstříkáváním vody
- Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

### Bezpečnost práce a provozu

- Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- Používání čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání

# Konvektomat Rational iCombi Pro 20-1/1 E (400V)

## Propojení po síti

- Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

## Čištění a péče

- Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušenou hygienickou přípravu
- Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otevíratelnými skly pro snadné čištění
- Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

## Ovládání

- Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- Spuštění příkladů použití z nápovědy
- Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy

<b>Napájení:</b>	3 NAC 400 V	<b>Příkon:</b>	37,2 kW	<b>Šířka:</b>	877 mm
<b>Hloubka:</b>	913 mm	<b>Výška:</b>	1807 mm	<b>Hmotnost:</b>	263 kg
<b>Jištění:</b>	3 x 63 A	<b>Kapacita:</b>	20 x 1/1 GN	<b>Odvod vody:</b>	DN 50
<b>Počet jídel za den min.:</b>	150	<b>Počet jídel za den max.:</b>	300	<b>Zásuvný rošt GN:</b>	1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8



## KRYCÍ LIST NABÍDKY

Název dodavatele (obchodní firma nebo název):	Gastro Market s.r.o.
Adresa dodavatele (ID DS, celá adresa a PSČ):	Branická 573/11, 147 00 Praha 4
Právní forma:	Společnost s ručením omezeným
IČO:	29132118
DIČ:	CZ29132118
Zástupce dodavatele:	Marek Socha
Kontakt na zástupce dodavatele (tel., e-mail)	Marek Socha, 603 715 739, mareksocha@gastro-market.com

Dodavatel tímto prohlašuje, že veškeré jím výše uvedené údaje odpovídají skutečnosti ke dni podání nabídky, jsou pravdivé a jsou pro dodavatele závazné pro uzavření smlouvy. Dodavatel prohlašuje, že nabídku zpracoval samostatně a nezávisle. Dodavatel dále prohlašuje, že splňuje všechny požadavky zadavatele v podmínkách zadání. Dodavatel uvedené potvrzuje níže svým podpisem.

Jednotné zpracování ceny:

	Cena v Kč bez DPH	DPH v Kč	Cena v Kč včetně DPH
Konvektomat	472 752	99 278	572 030