

Fakultní nemocnice Plzeň
Edvarda Beneše 13, 301 00 Plzeň

Nabídka č.: 24NA240820

V Plzni, 21. 08. 2024

VZ0196774:

Nákup 1 ks elektrického konvektomatu do stravovacího provozu FN Plzeň - Lochotín

Na základě zveřejněné výzvy k podání nabídky na plnění veřejné zakázky malého rozsahu si tímto dovoluje předložit nabídku na konvektomat Rational iCombi Pro 20x1/1.

Veškeré detaily jsou uvedeny na následujících stranách a v povinných přílohách.

S úctou,

.....
Vladimír Kremláček
jednatel společnosti

DSD PROFIT s.r.o.
Karlova 3, 301 00 Plzeň
tel.: XXX
e-mail: [XXX](#)
e-mail 2: [XXX](#)
web: www.dsdprofi.cz

OBCHODNÍ PODMÍNKY

Projekt:	FN PLZEŇ - 24NA240820
Měna:	CZK
Záruka:	Záruční doba 24 měsíců. Záruka se nevztahuje na mechanická poškození, poškození způsobená obsluhou, vlivem vnějších vlivů (blesk, povodeň, apod.), na škody vzniklé nesprávným používáním či nedodržením pokynů k obsluze zařízení.
Náhradní díly	Náhradní díly, na které se nevztahuje záruka, jsou dodávány dle platných cen náhradních dílů
Doprava a instalace:	Pokud není uvedeno na konci nabídky jinak, je doprava a instalace v ceně
Dodací lhůta:	Do 8 týdnů od obdržení písemné objednávky a splnění dohodnutých platebních podmínek.
Právo na změnu:	Společnost DSD PROFI s.r.o. si vyhrazuje právo technických změn bez předchozího upozornění.
Výhrada vlastnictví:	Společnost DSD PROFI s.r.o., jakožto prodávající, si vyhrazuje vlastnické právo k dodanému zboží a službám dle §2132 občanského zákoníku, a to až do okamžiku úplného zaplacení kupní ceny.

Pozice	Popis	ks	Cena / ks	Cena celkem
1	Rational iCombiPro 20x1/1 Rozšířený popis: konvektomat konstruovaný dle DIN 18866 k automatickému vaření. Elektricky vyhříváné samostatně stojící zařízení, instalace zadní stranou na stěnu. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtilé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzářování tepla. Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřev generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru, aktivní vysoce účinné odvlhčování zaručuje dokonce i při úplném naplnění varné komory perfektní výsledek vaření. Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem manuálně programovatelným a nezávisle modulovacím obousměrným kolům ventilátoru s 5 rychlostmi, kontrolovaným v závislosti na situaci. Zařízení je vybaveno dvířky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, z nichž dvě jsou výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo, a dvířky se zásuvným těsněním dvířek pro jednoduché čištění a snadnou výměnu těsnění bez zásahu servisního technika. Dvířka jsou opatřena jednoruční rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním 10palcovým barevným displejem TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Varná komora má úsporné LED osvětlení s dlouhou životností a automatickou, akustickou a vizuální signalizací procesních kroků v jednotlivých úrovních zásuvu. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku (odstup ližin min. 65 mm) pro vložení 20 roštů nebo plechů (1/1 GN) do podélných zásuvných roštů. Vestavěný sifon pro připojení odpadní trubice na pevnou síť nebo k volnému odtoku. Možné připojení na systém pro úsporu energie podle DIN 18875. Nejvýše uložený zásuvný rošt nesmí při správné instalaci překročit výšku 1,60 m. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení. Předem nastavené regionální preference při vaření, které nejsou závislé na nastavení jazyka zařízení. Snadné provedení změny jazyka i při probíhajícímu provozu. 2letá záruka, i na díly, dobu práce a cestu servisního technika. V závislosti na příslušné zemi a provedení jsou vyžadována následující nebo srovnatelná prohlášení, schválení a zkušební značky: IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Watermark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, RED. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru. Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasterizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování Cool-Down a rovněž funkce zvlhčování s možností nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Vybavení zařízení plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulací a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Navíc lze zvolit funkci vstříkávání vody pro rychlé zchlazování zařízení. U 6 kategorií potravin (drůbež, maso, ryby, pokrmy z vajec a dezerty, zelenina a přílohy, pečení pečiva) nebo u 4 tradičních způsobů přípravy (smažení, vaření, pečení, grilování) zařízení automaticky rozpozná velikost, stav a množství přidané potraviny a automaticky zvolí optimální nastavení, aby bylo co nejrychleji dosaženo požadovaného výsledku vaření. Inteligentní procesy přípravy, které se přizpůsobují druhu a výchozímu stavu potraviny a také zobrazují aktuální parametry vaření a zbývající dobu přípravy. Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného inteligentního provozního režimu. Přepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštěného programu. Kontrola a výpočet stupně zhnědnutí s přesností na sekundu a přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření. Připravené pokrmy lze ohřát při detekci rosného bodu pomocí regulace klimatu ve varné komoře a dokončit, i když jsou již nachystané na talířích. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní podle individuálního častého stylu používání. Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele. Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času. Inteligentní podpůrný systém k optimalizaci kombinované přípravy pokrmů podle doby vaření a spotřeby energie při přípravě a provozu à la carte. Díky inteligentní přípravě na cílovou dobu je možné souběžné vaření více potravin ve stejnou dobu nebo alternativně na stejný cílový okamžik. Na displeji se zobrazuje, které potraviny lze připravovat současně. Zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušenství a textů) pomocí minimálně 1 000 varných programů. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací nápovědy. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samočisticím programem a automatickým odvápněním a péčí, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnění. Systém SDS	1	656.600,-	656.600,-

	s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkcí vlastního testu k aktivní kontrole funkcí zařízení. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění nezávislým na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čisticích prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet pro bezpečnou práci. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc, a také funkci ultrarychlého čištění za pouhých 12 minut. Zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadění vápenných usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější program čištění (nejlepší poměr odvápnovače/čisticího prostředku/vody/energie). Navrhované čisticí programy lze volitelně spustit v režimu Eco zaměřeném na úsporu zdrojů, nebo v časově úsporném režimu standard. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost ovládání více zařízení, správy varných programů, správy výroby a zařízení prostřednictvím cloudového řešení. Možnost zobrazování spotřeby energie pro procesy vaření a výstupu také prostřednictvím integrovaného rozhraní USB, které lze použít rovněž k lokální výměně dat. Datová paměť HACCP a výstup i přes rozhraní USB nebo prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce. Integrovaná správa hygieny prostřednictvím cloudového řešení se zobrazováním stavu čištění a údržby, servisních a chybových hlášení. Technické a další parametry, viz. technický list Výrobce: Rational AG			
2	Zavážecí vozík s klecí na 20x1/1 – součástí ceny zařízení Výrobce: Rational AG	1	0,-	0,-
3	Extra zavážecí vozík s klecí na 20x1/1 Výrobce: Rational AG	1	54.630,-	54.630,-

CENOVÁ REKAPITULACE		
	Cena za zboží celkem, bez DPH	711 230,00
	Sleva/Rabat na technologie:	-120 910,00
	Cena zboží po slevě, bez DPH	590 320,00
	Doprava, montáž, revize	12 500,00
	Zaškolení	3 000,00
	CELKEM BEZ DPH:	605 820,00
	DPH (21%)	127 222,20
	CELKEM VČ. DPH	733 042,20