

Kupní smlouva a smlouva o dílo

na akci:

„ZŠ a MŠ Na Balabence_Úprava stravovacího provozu“

číslo smlouvy Objednatele: 2024/OSM/0195/DDIL

Městská část Praha 9

se sídlem: Sokolovská 14/324, 180 49 Praha 9

IČO: 00063894, DIČ: CZ00063894, registrované dle § 94 zákona č. 235/2004 Sb. o DPH

zastoupená: Ing. Stanislav Goller, vedoucí OSM
(dále jen „**Objednatel**“)

a

STEVY s.r.o.

se sídlem: 5 května 3/20 ,589 01 Třešť

IČO: 26977583, DIČ: CZ26977583, registrována dle § 94 zákona č. 235/2004 Sb. o DPH
zapsána v obchodním rejstříku: Vedeného Krajským soudem v Brně oddíl C, vložka 49409

zastoupená: Janou Rychlou, jednatelem
(dále jen „**Dodavatel**“)

(společně také jako „**smluvní strany**“)

uzavírají v souladu s ust. § 2079 a násl. a § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanského zákoníku (dále jen „**OZ**“) tuto Kupní smlouvu a smlouvu o dílo (dále jen „**Smlouva**“):

I.

Předmět Smlouvy

1.1. Dodavatel se touto Smlouvou zavazuje na svůj náklad a odpovědnosti dodat Objednateli zboží specifikované v této Smlouvě (dále také jen jako „**zboží**“ či „**předmět koupě**“), předat mu je a převést na něj vlastnické právo k nim, to vše za podmínek ujednaných touto Smlouvou.

1.2. Dodavatel se dále zavazuje provést na své náklady a svou odpovědnost úplnou odbornou montáž a instalaci (dílo) touto Smlouvou ujednaných částí dodaného zboží, a to ve shodě s technologickým řešením ujednaným touto Smlouvou a za podmínek této Smlouvy.

1.3. Dodavatel se dále zavazuje provést na své náklady a na svou odpovědnost odborné zaškolení Objednatелеm určených osob k obsluze dodaného zboží dle podmínek této Smlouvy.

1.4. Součástí závazku Dodavatele je zároveň bezplatný záruční servis po sjednanou záruční dobu.

1.5. Objednatel se zavazuje zboží dle odst. 1.1. i dílo dle odst. 1.2. od Dodavatele převzít, poskytnout Dodavateli veškerou nezbytnou součinnost ke splnění jeho povinností dle odst. 1.1., 1.2., 1.3. a 1.4. a zaplatit Dodavateli celkovou cenu, ujednanou v této Smlouvě.

II. **Koupě**

2.1. Dodavatel dodá Objednateli novou, nepoužitou **Gastro technologii**, odpovídající co do počtu, parametrů, kvality a přesné technické specifikaci údajům uvedeným v nedílné a závazné příloze č. 1 této Smlouvy, a v technických listech, které tvoří nedílnou a závaznou přílohu č. 2 této Smlouvy.

2.2. Předmět koupě bude beze zbytku, tj. v rozsahu všech jeho položek, součástí a příslušenství Dodavatelem dodán a Objednateli předán nejpozději **do dne 15. prosince 2024**, a to na místo dodání, jímž **je ZŠ a MŠ Na Balabence náměstí Na Balabence 800/7, 190 00 Praha 9 – Libeň**. Dodavatel dodávku dodá v pracovní den v obvyklou pracovní dobu, přičemž na termín předání upozorní Objednatele minimálně 5 pracovních dní předem. Objednatel se zavazuje poskytnout Dodavateli součinnost k převzetí dodávky skrze pověřenou osobu. O převzetí dodávky bude oběma stranami podepsán předávací protokol. V případě zjevných vad dodávky, které může Objednatel zjistit při jejím převzetí, je Objednatel oprávněn dodávku až do odstranění vad nepřevzít a Dodavatel mu odpovídá za prodloužení dle této Smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany v předávacím protokolu na jiném způsobu odstranění vady včetně lhůty k tomu stanovené. Vlastnické právo k dodávce na Objednatele přechází úplným dokončením díla dle čl. III. této Smlouvy.

III. **Provedení díla**

3.1. Zboží a jeho součásti, které je předmětem dodávky a které vyžaduje montáž, se Dodavatel zavazuje v místě dodání odborně namontovat a instalovat (dále jen „dílo“).

3.2. Dílo bude realizováno ve lhůtě do 10ti pracovních dnů ode dne úplného a řádného předání dodávky a podpisu předávacího protokolu. Objednatel se zavazuje poskytnout Dodavateli k provádění díla veškerou nezbytnou součinnost.

3.3. Dodavatel provede dílo s veškerou odbornou péčí a odpovídá Objednateli za veškeré případné škody na movitých i nemovitých věcech. V případě poškození jakékoliv části zboží při provádění díla se Dodavatel zavazuje poškozenou část zboží v rámci lhůty dle odst. 3.2.

na své náklady vyměnit za zboží nepoškozené.

3.4. Řádné provedení díla zahrnuje i zprovoznění veškerého zboží, které je předmětem dodávky, provedení všech předepsaných zkoušek, vyhotovení a předání veškeré dokumentace, zajištění veškerých prohlášení o shodě, technických osvědčení, kalibrací, revizí, atestů, certifikátů, protokolů o měření, protokolů o zkušebním provozu, jsou-li pro dané zboží předepsány, a jejich předání objednateli.

3.5. Po dokončení díla řádně a bez vad Dodavatel Objednateli dílo předá, o čemž obě smluvní strany podepíší předávací protokol. V případě zjevných vad díla je Objednatel oprávněn dílo až do odstranění vad nepřevzít a Dodavatel mu odpovídá za prodlení dle této Smlouvy, nedohodnou-li se smluvní strany v předávacím protokolu na jiném způsobu odstranění vady včetně lhůty k tomu stanovené.

3.6. Dodavatel se zavazuje řídit se při realizaci díla předanými podklady a pokyny Objednatele, které jsou v souladu s touto Smlouvou a zápisy s dohodami smluvních stran, které nemění ujednání této Smlouvy a jsou s ní v souladu.

3.7. Objednatel i Dodavatel shodně prohlašují, že na základě shora uvedené specifikace je dílo dostatečně určité a srozumitelně vymezeno, zejména co do rozsahu, podoby a kvalitativních podmínek, které je třeba při jeho realizaci dodržet.

3.8. Součástí díla jsou veškeré práce, činnosti a úkony nutné k řádnému provedení díla, a to včetně těch, které nejsou výslovně uvedeny v této Smlouvě, jejích přílohách či v zadávacích podmínkách zakázky, ale jsou s úplným vyhotovením, dodáním a předáním díla pojmově spjaty. Zadavatel prohlašuje, že je profesionálem v oboru dodání díla a nabídku podal s vědomím všech prací, činností a úkonů, které jsou nezbytné pro řádné a úplné provedení dodávky a díla podle této Smlouvy.

3.9. Po řádném předání díla je Dodavatel povinen provést jednorázové odborné zaškolení Objednatelem určených osob k obsluze veškerého dodaného zboží, a to v rozsahu 1 pracovního dne (8 hodin) v místě dodání a v termínu podle pokynů Objednatele. Objednatel Dodavateli oznámí termín zaškolení nejpozději 15 pracovních dní předem, nedohodnou-li se smluvní strany na termínu jinak.

IV.

Celková cena dodávek i díla

4.1. Smluvní strany si ujednávají celkovou cenu plnění dle této Smlouvy, tj. souhrnnou cenu za dodávku i provedení díla a splnění všech souvisejících povinností Dodavatele tak, že celková cena činí 975 140,57- Kč (slovy: dvě stě set sedmdesát pět tisíc sto čtyřicet korun českých padesát sedm haléřů) bez DPH. Částka odpovídající zákonné sazbě DPH ke dni uzavření této Smlouvy činí 204 779,52,- Kč. Spolu se zákonnou sazbou DPH činí celková cena 1 179 920,09,- Kč.

4.2. Cena ujednaná v odst. 4.1. je celková, nepřekročitelná a zahrnuje cenu veškerého plnění dle této Smlouvy tak, jak odpovídá rozpočtu, který tvoří nedílnou přílohu č. 1 této Smlouvy. Dodavatel není oprávněn v souvislosti s plněním svých povinností dle této Smlouvy po Objednateli nárokovat žádné další finanční plnění.

4.3. Objednatel se zavazuje cenu díla včetně částky odpovídající zákonné sazbě DPH uhradit dodavateli v české měně převodem na bankovní účet uvedený v záhlaví této Smlouvy, a to na základě dodavatelem vystavených faktur.

4.4. Dodavatel vystaví Objednateli fakturu po řádném, úplném a bezvadném dokončení a předání díla.

4.5. Splatnost faktur vystavených dle této Smlouvy činí 30 kalendářních dnů.

4.6. Smluvní strany si ujednávají, že na plnění z této Smlouvy zásadně nebudou poskytovány žádné zálohy, není možno vystavovat zálohové faktury ani poskytovat platby předem.

4.7. Cena díla ujednaná v tomto článku zahrnuje veškeré náklady, které objednatel vynaloží v souvislosti s dodávkami a úplným dokončením a převzetím díla, a to včetně nákladů na záruční servis a s ním související výdaje. Cena je stanovena jako cena nejvýše přípustná a nepřekročitelná se započtením veškerých nákladů, rizik, zisku a finančních vlivů po celou dobu realizace díla. Objednatel nepřipouští její navýšení o vícepráce ani o inflaci. Kalkulace jednotlivých položek v příloze č. 1 zahrnuje i dodání, montáž, zprovoznění a úplné předání kterékoliv části díla včetně zaškolení osob. Zhotovitel je vázán celkovým položkovým rozpočtem a jeho jednotlivými položkami, jak jsou uvedeny v příloze č. 1 této Smlouvy.

4.8. Faktury zhotovitele musí mít náležitosti daňového dokladu dle zákona č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, v platném znění. Faktury musí obsahovat přílohu s vypracovaným soupisem dodávek, provedených prací a služeb a s protokolem o kontrole provedených prací technickým dozorem a musí být navíc označeny číslem této Smlouvy. Částka k plnění bude vždy uváděna bez DPH i s DPH a dále výše DPH. V případě, že účetní doklad nebude mít odpovídající náležitosti nebo spolu s ním nebude předložen doklad o provedení konkrétních prací nebo dodávek, je Objednatel oprávněn zaslat jej ve lhůtě splatnosti zpět Dodavateli k doplnění, aniž se tak dostane do prodlení s placením; lhůta splatnosti počíná běžet znovu od opětovného doručení náležitě doplněných či opravených dokladů. U plátce DPH bude faktura proplacena pouze v případě, že účet na ní uvedený bude zaregistrovaný u FÚ a zveřejněný. Nebude-li tomu tak, není objednatel v prodlení s úhradou ceny díla. Pokud je plnění DPH v režimu přenesení daňové povinnosti, musí být faktura doručena nejpozději 3. den následujícího měsíce zdanitelného plnění.

4.9. Pokud se Dodavatel stane nespolehlivým plátcem daně dle ust. § 106a zákona o dani z přidané hodnoty, je objednatel oprávněn uhradit zhotoviteli za zdanitelné plnění částku bez DPH a úhradu samotné DPH provést přímo na účet příslušného správce daně dle ust. § 109a zákona o DPH. Zaplacením částky ve výši DPH na účet správce daně zhotovitele a zaplacením ceny bez DPH zhotoviteli je splněn závazek objednatele uhradit sjednanou cenu.

V.

Odpovědnost za vady a záruka za jakost

5.1. Dodavatel Objednateli odpovídá za dodržení všech technických parametrů a norem ve vztahu k dodávanému zboží a ve shodě s technickými listy jednotlivých výrobků či zařízení a jejich částí. Dodavatel prohlašuje, že zná veškeré platné normy pro dodávku i dílo a bude podle nich postupovat. K témuž je povinen zavázat i své poddodavatele, přičemž zhotoviteli odpovídá stejně, jako by dílo vykonával sám.

5.2. Na vady dodávaného zboží, již existující při jejich předání, avšak nezjištěné při jejich předání, se stanovuje doba odpovědnosti **36 měsíců** od předání jednotlivých částí dodávek Objednateli. Odpovědnost za vady díla se řídí platnou úpravou občanského zákoníku pro vady stavebního díla.

5.3. Smluvní strany si sjednávají záruku za jakost (zachování vlastností) dodaného zboží a všech jeho součástí v **trvání 5 roků**. V případě, že výrobce na některé zboží poskytuje záruku za jakost delší, prodlužuje se záruka za toto zboží na dobu určenou výrobcem.

5.4. Pro případ vad dodávek, díla nebo jeho části sjednávají obě strany právo Objednatele požadovat a povinnost Dodavatele poskytnout bezplatné odstranění těchto vad, a to v termínech dohodnutých s Objednatelem. Pokud nedojde k jiné písemné dohodě mezi Objednatelem a Dodavatelem v rámci předávacího protokolu, je Dodavatel povinen odstranit vady díla či jeho části nejpozději do 14 dnů od doručení výzvy Objednatele. V případě, že Dodavatel prokazatelnou vadu díla neodstraní ani v této náhradní lhůtě, zavazuje se uhradit objednateli veškeré náklady spojené s odstraněním vady díla. Tím není dotčeno právo Objednatele na smluvní pokutu podle této Smlouvy ani na náhradu škody.

5.5. Dodavatel na sebe přejímá odpovědnost za vady a škody vzniklé na předmětu díla. V případě odstranitelných vad se zavazuje vady odstranit na své náklady. V případě škod nevratných je Dodavatel povinen Objednateli tyto škody v plné výši finančně nahradit.

5.6. Dodavatel na sebe přejímá odpovědnost za škody způsobené všemi jeho zaměstnanci či poddodavateli nebo i jinými osobami, kterým umožnil nakládat s věcmi či se pohybovat v místě provedení díla a jeho okolí, a to na všech movitých i nemovitých věcech, a to včetně škod vzniklých v souvislosti s prováděním díla třetím osobám.

5.7. Objednatel se zavazuje oznámit (reklamovat) vady dodaného zboží, vady díla i vady, na které se vztahuje záruka za jakost, Dodavateli bez zbytečného odkladu poté, kdy je zjistí, nejpozději do uplynutí příslušné záruční doby. Oznámení vady musí být Dodavateli doručeno písemně. V oznámení vad musí být vada popsána a navržena lhůta pro její odstranění. Dodavatel je povinen zahájit odstraňování vad nejpozději do 5 pracovních dnů ode dne doručení reklamace.

5.8. Smluvní strany sjednávají právo Objednatele požadovat v době záruční doby bezplatné odstranění vady (záruční servis), a to s veškerou odbornou péčí. Bezplatným odstraněním vady se zejména rozumí výměna či oprava výrobků či zařízení, přepracování či úprava díla.

Dodavatel se zavazuje případně vady odstranit bez zbytečného odkladu, nejpozději ve lhůtě, kterou určí Objednatel dle objektivních hledisek.

VI.

Smluvní pokuty

6.1. Smluvní strany si ujednávají, že Objednatel má právo po Dodavateli požadovat smluvní pokutu ve výši 10.000,- Kč za každý započatý den trvání kteréhokoliv z následujících porušení povinností Dodavatele:

- a) prodlení s předáním dodávky dle čl. II. této Smlouvy,
- c) prodlení s dokončením a předáním díla dle čl. III. této Smlouvy,
- e) prodlení se splněním povinnosti odstranit vadu dle čl. V. této Smlouvy.

6.2. Smluvní strany shodně prohlašují, že ujednaná smluvní pokuta je přiměřená a vylučují její moderaci soudem.

6.3. Zaplacením smluvní pokuty dle odst. 6.1. není vyloučeno právo Objednatele na náhradu skutečně způsobené škody Dodavatelem, ust. § 2050 občanského zákoníku se proto z tohoto smluvního vztahu vylučuje.

6.4. Objednatel je oprávněn si uplatněnou smluvní pokutu jednostranně, písemným prohlášením vůči Dodavateli, započíst proti plnění ceny koupě a díla dle této Smlouvy, a to kterékoliv její části.

VII.

Další práva a povinnosti smluvních stran

7.1. Dodavatel se zavazuje realizovat dílo sám, nebo za pomoci svých poddodavatelů za předpokladu, že je výslovně identifikoval v seznamu poddodavatelů, které tvoří nedílnou přílohu č. 3 této Smlouvy, a to v části plnění a v rozsahu v seznamu výslovně uvedeném. V případě zapojení poddodavatelů odpovídá zhotovitel objednateli za splnění všech ujednání této Smlouvy i ze strany poddodavatelů, jako by činnost vykonával sám. Případná změna poddodavatelů je možná jen z objektivních důvodů, nezaviněných Dodavatelem a je podmíněna písemným oznámením objednateli ze strany zhotovitele a souhlasem Objednatele. Nevyjádří-li se Objednatel do 10 pracovních dnů od doručení oznámení, má se za to, že souhlasí. Dodavatel je však oprávněn zapojit pouze takového nového poddodavatele, který splňuje kvalifikaci k plnění příslušné části díla minimálně v témže rozsahu jako poddodavatel původní.

7.2. Dodavatel prohlašuje, že ke dni podpisu této Smlouvy má všechny potřebné podklady k dodání zboží i k provedení díla a zaškolení osob a nepožaduje žádné doplnění ani vysvětlení.

7.3. Dodavatel je povinen mít po dobu provádění díla sjednáno platné pojištění odpovědnosti za škodu způsobenou třetí osobě a rovněž platné stavebně montážní pojištění s limitem pojistného plnění minimálně ve výši hodnoty plnění podle této Smlouvy včetně DPH.

7.4. Při realizaci díla budou použity pouze výrobky a materiály, které splňují požadavky stavebního zákona a jeho prováděcích a doprovodných předpisů.

7.5. Objednatel má právo provádění díla kontrolovat. V případě, že určí kontrolní den, je povinen se jej zúčastnit odpovědný zástupce Dodavatele. O průběhu kontroly provedou smluvní strany písemný záznam včetně zjištěných a přijatých závěrů.

7.6. Dodavatel je povinen vést ode dne započetí provádění díla písemné záznamy o všech provedených pracích a na požádání je předložit Objednateli. Záznamy je povinen uchovávat po dobu 10 let ode dne předání díla.

7.7. Dodavatel musí dbát na dodržování platných předpisů týkajících se bezpečnosti práce a požární ochrany jeho zaměstnanci a ostatními osobami v celém rozsahu svého plnění dle Smlouvy. Zhotovitel prohlašuje, že jeho zaměstnanci (osoby v obdobném postavení a poddodavatelé a jejich zaměstnanci) jsou proškoleni v předpisech pro zajištění bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární ochrany a jsou pojištěni pro případ úrazu nebo úmrtí v důsledku pracovního úrazu nebo nemoci z povolání. Kontrolu dodržování BOZP a PO je oprávněn provádět pověřený pracovník Objednatele a Dodavatel je povinen s bezpečnostním koordinátorem spolupracovat a plnit jím uložená opatření ve stanovených termínech. Pro případ porušení jakékoliv povinnosti stanovené platnými předpisy v oblasti bezpečnosti práce a požární ochrany se zavazuje uhradit Objednateli jakoukoliv náhradu jemu způsobené škody.

VIII.

Ukončení Smlouvy

8.1. Smluvní strany mohou ukončit tuto Smlouvu písemnou dohodou podepsanou oběma smluvními stranami nebo odstoupením od Smlouvy v případech, kdy je to v této Smlouvě výslovně ujednáno, nebo jde-li o podstatné porušení Smlouvy druhou smluvní stranou ve smyslu ust. § 2002 odst. 1 OZ. Jiný důvod k ukončení smlouvy se vylučuje.

8.2. Objednatel je dále oprávněn od Smlouvy odstoupit v případě, že:

- a)** prodlení zhotovitele s dodávkou předmětu koupě či dokončením a předáním díla delším než 30 dnů oproti lhůtám sjednaným v této Smlouvě,
- b)** Dodavatel opakovaně provádí dílo vadně, ačkoli byl na vadnost upozorněn objednatелеm,
- c)** Dodavatel podal před přechodem vlastnického práva k zboží či jeho části insolvenční návrh jako dlužník nebo bylo vydáno rozhodnutí o úpadku Dodavatele,
- d)** je dán jiný vážný, objektivní, Objednatелеm nezaviněný důvod, pro který nelze po objednateli spravedlivě požadovat plnění Smlouvy.

8.3. Dodavatel je od Smlouvy oprávněn odstoupit v případě neuhrazení ceny za dílo Objednatелеm způsobem ujednaným v této Smlouvě ani do 15 dnů po druhé výzvě zhotovitele k uhrazení dlužné částky, přičemž druhá výzva nesmí následovat dříve než 15 dnů po doručení první výzvy.

8.4. Odstoupení od Smlouvy je odstupující strana povinna doručit druhé smluvní straně písemně bez zbytečného odkladu poté, co se dozvěděla o možnosti od Smlouvy odstoupit.

8.5. Odstoupením od Smlouvy, tj. doručením písemného oznámení o odstoupení druhé smluvní straně, se Smlouva ruší od počátku a smluvní strany si vrátí či nahradí vše, co si navzájem plnily. Odstoupení od Smlouvy se nedotýká práva na zaplacení smluvní pokuty ani úroku z prodlení, pokud již dospěl, práva na náhradu škody vzniklé z porušení smluvní povinnosti ani ujednání, které má vzhledem ke své povaze zavazovat strany i po odstoupení od Smlouvy. Byl-li dluh zajištěn, nedotýká se odstoupení od Smlouvy ani zajištění.

8.6. Odstoupí-li některá ze smluvních stran od této Smlouvy na základě ujednání z této Smlouvy vyplývajících, smluvní strany si vypořádají své závazky z této Smlouvy do 30 dnů od odstoupení od Smlouvy.

IX.

Závěrečná ujednání

9.1. Dodavatel prohlašuje, že žádné ujednání této Smlouvy nepodléhá obchodnímu ani jinému tajemství. Dodavatel dále bere na vědomí, že Objednatel je povinným subjektem dle zákona č. 106/1999 Sb., o svobodném přístupu k informacím, v platném znění a je srozuměn s tím, že informace obsažené v této Smlouvě mohou být v rozsahu zákonem stanoveným poskytnuty třetím osobám, pokud o ně požádají. Dodavatel dále bere na vědomí, že Objednatel zařadí text této Smlouvy do své databáze smluv a k projednání v příslušných grémiích objednatele. Dodavatel dále bere na vědomí, že Objednatel plný text této Smlouvy včetně příloh uveřejní v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv, v platném znění, jakož i způsobem uveřejňování dle ZZVZ včetně informace o výběru dodavatele uveřejněné ve Věstníku veřejných zakázek a na profilu zadavatele.

9.2. Smluvní strany prohlašují, že předmět plnění podle této Smlouvy není plněním nemožným, že berou na vědomí stanovené závazné časové termíny a že Smlouvu uzavírají po pečlivém zvážení všech možných důsledků.

9.3. Tato Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu poslední smluvní stranou a účinnosti dnem jejího uveřejnění v registru smluv, které se zavazuje zajistit Objednatel v zákonné lhůtě.

9.4. Tato Smlouva se řídí právními předpisy ČR a je vykládána v souladu s nimi. Práva a povinnosti smluvních stran se řídí ustanoveními této Smlouvy a příslušnými ustanoveními OZ. V případě konfliktu mají přednost ujednání této Smlouvy, pokud nejsou v rozporu s platnými právními předpisy. Mezi smluvními stranami nebudou užity žádné obecné ani jejich specifické zvyklosti ani ujednání z předchozích či paralelních smluvních vztahů.

9.5. Tuto Smlouvu je možné měnit či doplňovat pouze písemnými dodatky, podepsanými odpovědnými zástupci obou smluvních stran.

9.6. Tato Smlouva je vyhotovena ve 4 stejnopisech s platností originálu, přičemž 3 obdrží

Objednatel a 1 Dodavatel.

9.7. Nedílnou součástí této Smlouvy jsou přílohy č. 1 až 2:

č. 1 – závazná specifikace všech položek plnění, oceněná položkovým rozpočtem

č. 2 – technické listy dodávaných zboží (výrobků)

Kupující

Prodávající

V Praze dne 14 -10- 2024

V Olší dne 14 -10- 2024

.....
Městská část Praha 9

Ing. Stanislav Goller

Vedoucí Odboru správy majetku

.....
STEVY

Jana Ry

jednatel

Příloha ZD č. 2 – Slepý výkaz výměr
NABIDKA.NT05574
NÁZEV: „ZŠ a MŠ Na Balabence_Úprava stravovacího provozu“
PRO:..

„Doplnění výdejní linky a navýšení kapacity kuchyně včetně drobných stavebních úprav“
Základní škola a Mateřská škola Na Balabence
Na Balabence 800/7
Praha 9 - Libeň
tel.: +420 284 828 288

DATUM: 7.10.2024
VYRIZUJE: Jana Rychtlá, jednatel

„ZŠ a MŠ Na Balabence_Úprava stravovacího provozu“
ZADÁNÍ:

Předkládáme požadavek na předložení nabídky na následující provedení úprav výdeje jídel včetně stavebních úprav a dodání nového konvektomatu včetně ekologické likvidace stávajícího konvektomatu.
Doplňte: cenu, výrobní číslo, výrobce, a plný název výrobku.

Pozice	Číslo zboží	Název	Množství	Cena	Cena celkem
001		Konvektomat RATIONAL elektrický, včetně zavazovacího vozíku s kapacitou 20 x GN 1/1, iCombi® Pro 20-1/1 E Kapacita zařízení 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby Stojanový vozík s rozstupem zásuvů 65 mm a dvojími otočnými kolečky Rukojeť pro stojanový vozík Režim konvektomat Vaření v páře 30 °C+130 °C Horký vzduch 30 °C+300 °C Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C+300 °C	1 ks	656 600,00	656 600,00

Technické specifikace
Hmotnost (brutto): : 263 kg
Přívod vody (tlaková hadice): 3/4" / d 1/2"
Tlak vody (tlak průtoku): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar
Odtok vody: DN 50 mm
Elektrický příkon: 37.2 kW
Výkon v „parním režimu“: 36 kW
„Horký vzduch“ (nahore/dole): 36 kW
Připojka k síti Pojistky Průřez kabelu 3 x 63 A 5 x 10 mm
Jmenovitý tepelný příkon celkem 42 kW.
K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE

802.11 a/
g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.
Rozměr (š-h-v): 877 x 913 x 1872 mm
Příkon: 37,2 kW / 3 x 63A / 400V / 50 Hz
Hmotnost 263 kg
Přívod vody R 3/4
Obj. číslo: RT7225534

Tablety RATIONAL mycí Active
Green 150 ks pro konvektomat,
iCombi® Pro
iCombi® Classic)
Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko
Obj. číslo: RT7225555

002 1 ks 3 370,00 3 370,00

Tablety RATIONAL oplachové
CareControl pro konvektomat,
iCombi® Pro
Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko
Obj. číslo: RT7220059

003 1 ks 2 940,00 2 940,00

Doprava, montáž, montážní materiál, zaškolení odborným kuchařem

004 1 ks 18 680,00 Kč 18 680,00 Kč

Sestava nového dílu výdejního pultu včetně úprav stávajícího výdeje
Sestava výdejního pultu v provedení a doplnění:

006 1 sada 244 210,57 Kč 244 210,57 Kč

1) Výdejní stůl nerezový se zabudovanými zásobníky na koše, PD nerezová 40 mm z plechu tl. 1,5 mm, bez lemu, vpravo vsazené čelo k poz. D3, 2x výřez pro vestavný zásobník na koše, skříňkový podstavec bez police s volným prostorem pro zásobníky, čelní odnímatelné zaplechování, na delších stranách příprava pro pojezdovou dráhu, příprava pro nacvakávací sokl 150 mm ze dvou stran
Rozměry: 1450 x 700 x 900 mm

2) Sokl nerezový nacvakávací
Rozměry: 1450 x 150 mm

3) Vestavný zásobník na koše nevyhřívaný celonerezové provedení, slouží k vestavění do výdejních stolů v linkách, kapacita 5 košů
Rozměr: 560 x 560 x 650 mm

4) Výdejní stůl nerezový pod termosy, PD nerezová 40 mm z plechu tl. 1,5 mm, bez lemu, vlevo vsazené čelo k poz. D1, 4x odkapní vanička s mřížkou cca 600x180

mm bez napojení na odpad, skříňkový podstavec bez střední police, snížená
posuvná dvířka z jedné stany, příprava pro montáž stojánkové baterie
na SV, na
vnitřním boku stolu 2x el. zásuvka 230V, ve spodní polici průchodka,
na delších
stranách příprava pro jezdovou dráhu, příprava pro nacvakávací sokl
150 mm ze tří stran
Rozměr: 1800 x 900 mm - -domérek

5) Sokl nerezový nacvakávací
Rozměry: 2x1800+700 x 150 mm

6) Pojezdová dráha nerezová čtyřtrubková, na konzolích, šikmá zakončení
Rozměr: cca 2900 x 300 mm

7) Oplechování mezi stávajícím výdejem a novým stolem – doměrek
8) Konstruktivní práce + zaměření v místě

9) Balné

10) Spojovací materiál

11) Doprava Praha

12) Odborná montáž

13) Oplechování mezi stávajícím výdejem a novým stolem - doměrek
Obj.číslo: ST24-0120

1	ks	49 340,00 Kč	49 340,00 Kč
---	----	--------------	--------------

Rozpis:

vybourání stávající dlažby vč.drážky(ve stávající dlažbě) 1x m²

průřaz pro elektroinstalaci 2 ks

Úprava podlkladu pod dlažbu 2 m²

začištění průrazů 2 x

doložení dlažby vč.dodání 1 m²

nový napojení krabice vč.zapojení 1 x

nový přírodní kabel pro kuchyňské vybavení 5x16 v délce 15 bm

čistič 3N x 50A 1 ks

Úprava jističové skříně vč.zapojení 1 x

revize 1 kpl

spotřební materiál k obkladů a dlažbě 1 m²

likvidace odpadu 1 kpl

zакрыва́ющий

úklid po provedených pracích 1 kpl

stěhování kuchyňského vybavení 1 kpl

doprava 1 kpl

CELKEM BEZ DPH:

CELKEM DPH 21%:

975 140,57 Kč
204 779,52 Kč

Oliší 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

PRO:
Základní škola a Mateřská škola Na Balabence
Mgr. Michal Vitek
Na Balabence 800/7
CZ 190 00 Praha 9 - Libeň
Česká republika

TEL.: [REDACTED]

ČÍSLO: NT05574
DATUM: 07.10.2024
PLATNOST NAB.:
VYSTAVIL: Ing. Jan Prosa

TEL.: [REDACTED]
E-MAIL: [REDACTED]

Dobrý den,

Předkládáme vám nabídku na následující provedení úpravy (rozšíření) výdeje jídel včetně stavebních úprav a dodání nového konvektomatu včetně ekologické likvidace stávajícího, konvektomatu.

„ZŠ a MŠ Na Balabence_Úprava stravovacího provozu“

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH	DPH
--------	---------------	----------	----------------------	------------------------	-----

Olší 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

001	Konvektomat RATIONAL elektrický, včetně zavážecího vozíku s kapacitou 20 x GN 1/1, iCombi® Pro 20-1/1 E	1 ks	656 600,00 Kč	656 600,00 Kč	21%
-----	--	------	---------------	---------------	-----

Konvektomat RATIONAL iCombi Pro. Je inteligentní, flexibilní a produktivní zařízení.

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.

Kapacita zařízení

20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomie

Stojanový vozík s rozstupem zásuvů 65 mm a dvojitými otočnými kolečky

Rukojeť pro stojanový vozík

Režim konvektomat

Vaření v páře 30 °C ÷ 130 °C

Horký vzduch 30 °C ÷ 300 °C

Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C ÷ 300 °C

Funkce iDensityControl s účinnou cirkulací vzduchu a odvlhčováním přináší o 50 %* vyšší produktivitu a až o 10 % kratší dobu vaření. 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.

iCookingSuite je inteligenci přípravy pokrmů. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů, anebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů teploty. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin.

Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel také 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 řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování konvektomatu. 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 a vyčistí zařízení 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.

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.

Potřebujete aktualizovat software? Aktualizujete ho pouhým stisknutím tlačítka. Načíst data HACCP je provedeno jedním kliknutím. Konvektomat sám si zavolá technika na servis.

ENERGY STAR®-Partner

Vynikající hodnocení, pokud jde o energetickou účinnost.

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 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.

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 zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory

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 zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Ovládání

Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním nebo

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

Oiši 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a
výstražným upozorněním pomocí Messenger

Technické specifikace

Hmotnost (brutto): : 263 kg

Přívod vody (tlaková hadice): 3/4" / d 1/2"

Tlak vody (tlak průtoku): 150-600 kPa / 0,15-0,6 Mpa / 1,5 - 6 bar

Odtok vody: DN 50 mm

Elektrický příkon: 37,2 kW

Výkon v „parním režimu“: 36 kW

„Horký vzduch“ (nahore/dole): 36 kW

Přípojka k síti Pojistky Průřez kabelu 3 x 63 A 5 x 10 mm

Jmenovitý tepelný příkon celkem 42 kW.

K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

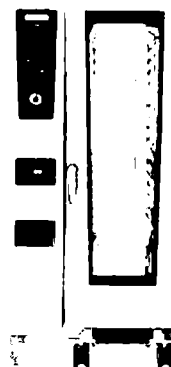
Rozměr (š-h-v): 877 x 913 x 1872 mm

Příkon: 37,2 kW / 3 x 63A/ 400V / 50 Hz

Hmotnost 263 kg

Přívod vody R 3/4

Obj.číslo: RT7225534



OIŠI 3

CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

002	Tablety RATIONAL mycí Active	1 ks	3 370,00 Kč	3 370,00 Kč	21%
-----	-------------------------------------	------	-------------	-------------	-----

**Green 150 ks pro konvektomat,
iCombi® Pro
iCombi® Classic)**

Mycí tablety Rational Active Green (čisticí tablety Active Green pro nová zařízení iCombi® Pro a iCombi® Classic.

Čisté zařízení, čisté životní prostředí: nové čisticí tablety s novou recepturou neobsahují fosfáty ani fosfor a snižují množství čisticího prostředku až o 50 %.

Bez kompromisů v čisticí síle a hygieně. Umožňuje velmi rychlé průběžné čištění zařízení iCombi Pro za přibližně 12 minut.

Speciální odvápnovací přísady obsažené v tabletách zabraňují usazování vodního kamene již při jeho vzniku.

Inovativní ošetřující látky prodlužují životnost vaší investice. Neustále se čistí a ošetřuje nejen varná komora, ale i celý varný systém.

Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko.

Obj.číslo: RT7225555



Olší 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

003	Tablety RATIONAL oplachové CareControl pro konvektomat, iCombi® Pro Ošetřovací tablety RATIONAL pro přístroje SelfCookingCenter® s funkcí CareControl •Vysocce účinné ošetřující substance aktivně chrání a rozhodujícím způsobem prodlužují životnost přístroje SelfCookingCenter®. •Speciální odvápnovací přísady obsažené v tabletách zabraňují usazování vápna již před jeho vznikem. •Trvale zaručují nejvyšší provozní spolehlivost, a to i bez zařízení na změkčování vody a náročného odvápnování. •Ošetřovací tablety, 150 kusů, (56.00.562)	1 ks	2 940,00 Kč	2 940,00 Kč	21%
Výrobce: RATIONAL International AG, Švýcarsko. Obj.číslo: RT7220059					



004	Doprava, montáž, montážní materiál, zaškolení odborným kuchařem	1 ks	18 680,00 Kč	18 680,00 Kč	21%
-----	--	------	--------------	--------------	-----

681 590,00 Kč

Olší 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

006	Sestava nového dílu výdejního pultu včetně úprav stávajícího výdeje	1 sad	244 210,57 Kč	244 210,57 Kč	21%
-----	--	-------	---------------	---------------	-----

Sestava výdejního pultu v provedení a doplnění:

1) Výdejní stůl nerezový se zabudovanými zásobníky na koše, PD nerezová 40 mm z plechu tl. 1,5 mm, bez lemů, vpravo vsazené čelo k poz. D3, 2x výřez pro vestavný zásobník na koše, skříňkový podstavec bez police s volným prostorem pro zásobníky, čelní odnímatelné zaplechování, na delších stranách příprava pro pojezdovou dráhu, příprava pro nacvakávací sokl 150 mm ze dvou stran
Rozměry: 1450 x 700 x 900 mm

2) Sokl nerezový nacvakávací
Rozměry: 1450 x 150 mm

3) Vestavný zásobník na koše nevyhříváný
celonerezové provedení, slouží k vestavění do výdejních stolů v linkách, kapacita 5 košů
Rozměr: 560 x 560 x 650 mm

4) Výdejní stůl nerezový pod termosy, PD nerezová 40 mm z plechu tl. 1,5 mm, bez lemů, vlevo vsazené čelo k poz. D1, 4x odkapní vanička s mřížkou cca 600x180 mm bez napojení na odpad, skříňkový podstavec bez střední police, snížená posuvná dvířka z jedné stany, příprava pro montáž stojánkové baterie na SV, na vnitřním boku stolu 2x el. zásuvka 230V, ve spodní polici průchodka, na delších stranách příprava pro pojezdovou dráhu, příprava pro nacvakávací sokl 150 mm ze tří stran
Rozměr: 1800 x 700 x 900 mm - doměrek

5) Sokl nerezový nacvakávací
Rozměry: 2x1800+700 x 150 mm

6) Pojezdová dráha nerezová čtyřtrubková, na konzolích, šikmé zakončení
Rozměr: cca 2900 x 300 mm

7) Oplechování mezi stávajícím výdejem a novým stolem – doměrek

8) Konstrukční práce + zaměření v místě

9) Balné

10) Spojovací materiál

11) Doprava Praha

12) Odborná montáž

13) Oplechování mezi stávajícím výdejem a novým stolem - doměrek

Obj.číslo: ST24-0120

Oliší 3
CZ-588 56 Telč

www.stevy.cz

007	Nová elektroinstalace s úpravou podlahy ve výdeji jídel	1 ks	49 340,00 Kč	49 340,00 Kč	21%
Rozpis:					
vybourání stávající dlažby vč.drážky(ve stávající dlažbě) 1x m ²					
průraz pro elektroinstalaci 2 ks					
úprava podkladu pod dlažbu 2 m ²					
začištění průrazů 2 x					
doložení dlažby vč.dodání 1 m ²					
nový napojení krabice vč.zapojení 1 x					
nový přívodní kabel pro kuchyňské vybavení 5x16 v délce 15 bm					
jistič 3N x 50A 1 ks					
úprava jističové skříně vč.zapojení 1 x					
revize 1 kpl					
spotřební materiál k obkladů a dlažbě 1 m ²					
likvidace odpadu 1 kpl					
zakrývací prostředky vč zakrývání 1 kpl					
úklid po provedených pracích 1 kpl					
stěhování kuchyňského vybavení 1 kpl					
doprava 1 kpl					

293 550,57 Kč

CELKEM BEZ DPH:		975 140,57 Kč
CELKEM DPH	21%	204 779,52 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:		1 179 920,09 Kč

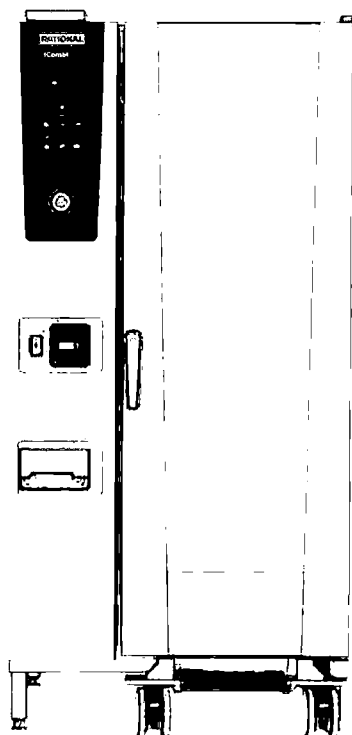
S pozdravem

Ing. Jan Prosa
Chief Executive Officer

Datový list

RATIONAL

iCombi® Pro 20-1/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastrónadoby
- > Stojanový vozík s rozstupem 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 gastrónadobami

Režim konvektomat

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

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
- > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
- > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.

K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  ProductionManager  CookingSuite  CareSystem 

iDensityControl

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

iCookingSuite

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, surovinu a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

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.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnění 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.

Popis zařízení a charakteristiky

Intelligentní funkce

- > Intelligentní 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 třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Intelligentní 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
- > Intelligentní 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.
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Intelligentní 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 (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 vstřikováním 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 kusy 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 čistících tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistěč) 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 zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozstupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

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 nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čistících prostředků
- > Používání čistících tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými 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 přejítím 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
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařívání na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
- > Instalace na stěnu *
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Energetická účinnost byla testována a schválena podle programu ENERGY STAR. Zveřejněno na stránkách www.energystar.gov

* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení

** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/vězeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Provedení bez vybavení WLAN
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)

Varný systém (korpus)	877 x 1807 x 847 mm
Varný systém (kompletní)	877 x 1872 x 913 mm
Varný systém s obalem	1008 x 2043 x 1013 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-1/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnosti

Maximální připravované množství / zásuv	4,5 kg
Maximální celkové připravované množství	90 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	263 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	300 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	284 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	321 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V

Elektrický příkon	37,2 kW
Výkon – provoz s párou	36 kW
Výkon – horký vzduch	36 kW
Pojistky	63 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	F

Napětí 3 AC 220 V

Elektrický příkon	34,1 kW
Výkon – provoz s párou	32,94 kW
Výkon – horký vzduch	32,94 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31

Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW

Potřebný hydraulický tlak v připojce 25–57,5 mbar

Zkapalněný plyn G30

Jmenovitý tepelný příkon celkově	44 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	40 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	44 kW

Potřebný hydraulický tlak v připojce 25–57,5 mbar

Zemní plyn H G20

Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW

Potřebný hydraulický tlak v připojce 18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V

Připojovací hodnoty – plyn	1,3 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	F

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0 – 6,0 bar
Odtok vody vždy	DN 50
Maximální průtok na varný systém	12 l/min

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	1902 W
Senzibilní výdej tepla	2531 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

> Komplettní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky pro instalaci

- > Působí-li zdroj tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat předpisy dané země a místní normy, které se týkají instalace a provozu průmyslových kuchyňských zařízení. Je nutné dodržovat také místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking je nutné opatřit v místě instalace síťovou zásuvku RJ45 nebo zajistit možnost připojení k Wi-Fi (IEEE 802.11 a/g/n). Pro dosažení optimálního výkonu musí být rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Schválení



STEVY s.r.o.

5 .května 3/20

589 01 Třešť

DIČ: CZ289 77 583

P l n á m o c

Já níže podepsaná Jana Rychlá, [REDACTED]

[REDACTED], jednatelka společnosti zmocňuji Ing. Jana Prosu, [REDACTED]

[REDACTED]
aby mě zastupoval při předání a podepsání smlouvy o dílo na akci „ZŠ a MŠ Na
Balabence_Úprava stravovacího provozu“ ,pro objednatele: Městská část
Praha 9, sídlem Praha9, Sokolovská 14/324, PSČ180 49.

V Olší, dne: 15.10.2024

[REDACTED]
.....
Za STEVY, s.r.o.

Jana Rychlá, jednatelka

Toto zmocnění přijímám

[REDACTED]
Ing. Jan Prosa