**Poptávkové řízení**

|  |  |
| --- | --- |
| **Název zakázky:** | Nákup konvektomatu včetně instalace a uvedení do provozu pro CŠJ Ladova |

|  |  |
| --- | --- |
| **Datum vyhlášení zakázky:** | 2. 10. 2017 |
| **Název a sídlo zadavatele:**  **IČO:** | CŠJ Litoměřice, Svojsíkova 7, 41201  46768793 |
| **Osoba oprávněná jednat**  **jménem zadavatele**. | Zdeňka Kovářová  Tel: 733549028 reditel@centralka.cz |
| **Lhůta pro podání nabídek:** | Zahájení: **2. 10. 2017**  Ukončení: **5. 10. 2017 do 15.00 hod** |
| **Popis předmětu zakázky:** | Dodávka konvektomatu pro CŠJ ul. Ladova. Zakázka zahrnuje vedle samotné dodávky také montáž, dopravu na místo plnění a proškolení obsluhy s technikou a příslušenstvím. |
| **Hodnotící kritéria:** | Cena 90%  Rychlosti dodání, instalace a uvedení do provozu 10% |
| **Lhůta dodání:** | **Harmonogram:**   * lhůta pro podání nabídek končí dnem 5. 10. 2017 * výběr dodavatele bude realizován a písemné oznámení o výsledku bude doručeno všem uchazečům do 9. 10. 2017 * **zboží bude dodáno a nainstalováno do 13. 10. 2017** * úhrada proběhne po dodání, instalaci požadovaného zboží |
| **Místo dodání/převzetí**  **nabídky:** | Nabídky doručte emailem: **reditel@centralka.cz** |
| **Parametry**  **předmětu zakázky:** | **Splnění co největšího počtu požadavků:**    **Vaření**   1. **Horký vzduch** 30 – 300 °C 2. **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C 3. **Vaření v páře** 30 – 130 °C 4. **Bio vaření** 30 – 98 °C 5. **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze 6. **Časování zásuvů** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv 7. **AHC** (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření 8. **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku 9. **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronádobami. Lepší vizuální kontrola vložených gastronádob se surovinami. 10. **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase 11. **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin 12. **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové ztráty, lepší chuť 13. **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování 14. **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka 15. **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu 16. **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitovaní, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii   **Vision Touch Controls Ovládání**   1. **8“ displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání 2. **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce 3. **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka 4. **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku 5. **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu 6. **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody 7. **1000 programů s 20 kroky** 8. **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu 9. **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření 10. **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů 11. **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření 12. **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start 13. **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji 14. **Nekonečný čas vaření** - uspoří čas při vaření v provozní špičce   **Ostatní vybavení**   1. **Trojité dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo 2. **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel 3. **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém 4. **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu 5. **Fan Stop** – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy 6. **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti 7. **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál 8. **AISI 304 nerezová oce**l – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost 9. **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba 10. **Integrovaná ruční sprcha** - pro snadné čištění, nespotřebovává změkčenou vodu 11. **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří 12. **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu 13. **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody 14. **Standardní zavážecí vozík**   **Konektivita**   1. **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu 2. **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč 3. **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP   **Provozní záznamy**   1. **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření 2. **Kompletní záznamy provozních událostí**   **Servis**   1. **BCS\*** (Boiler Control System) – automatická kontrola bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru 2. **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb   **Volitelné vybavení**   1. Bezpečnostní otevírání dveří 2. Samonavíjecí sprcha 3. Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie   Záruka 24 měsíců  Servis do 24 hod.  Cena |

S pozdravem

Kovářová Zdeňka

ředitelka CŠJ