**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, 4120146768793 |
| **Osoba oprávněná jednat****jménem zadavatele**. | Zdeňka KovářováTel: 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 měsícůServis do 24 hod.Cena |

S pozdravem

Kovářová Zdeňka

ředitelka CŠJ