

Základní škola, Trutnov 3, Náchodská 18

Fakturační údaje: Základní škola, Trutnov 3, Náchodská 18
Náchodská 18, 541 03 Trutnov 3

IČO: 64201171, účet KB: [REDACTED]

Tel. [REDACTED]

v Trutnově dne 15.12.2017

ZICH a spol. s.r.o.
Černožice nad Labem

Objednávka

Objednáváme u Vás konvektomat RETIGO B 1221i dle vyhrané veřejné zakázky na nákup konvektomatu ve výši 455.0060,- Kč.

Děkujeme

ZÁKLADNÍ ŠKOLA,
TRUTNOV 3, Náchodská 18
[REDACTED]

Lucie Volfová
hospodářka školy

Záznam o předběžné kontrole
při řízení veřejných výdajů před vznikem závazku
(§13 vyhl.č.416/2004 Sb.)

Příkazce operace Správce rozpočtu

[Handwritten signatures]



Veřejná zakázka malého rozsahu: „Dodávka konvektomatu Retigo Model 2017“

Zadavatel: Základní škola Náchodská, Trutnov

kontakt: [REDACTED]

IČ: 64201171

DIČ: CZ64201171

Uchazeč: Zich a spol.,s.r.o.

Na Štěpníku 32, 503 04 Černožice n/Labem

Jednající: Miloš Zich, jednatel společnosti

kontakt: Ing. Radek Novotný, [REDACTED]

Elektrický konvektomat RETIGO Blue Vision typ B 1221 i/model 2017

Charakteristika:

VAŘENÍ

- Horký vzduch 30-300 °C • Kombinovaný režim 30-300 °C, • Vaření v páře 30-130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – šetří čas i peníze
- Časování zásuvů – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- Regenerace/banketing – podávejte více pokrmů v kratším čase
- Delta T vaření/pečení – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- Nízkoteplotní vaření/pečení – nižší váhové ztráty, lepší chuť
- Cook & Hold – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- Golden Touch – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- Automatický předehřev/zchlazení varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- 8“ displej – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- My Vision – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- Dotykový panel – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Easy Cooking – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- 6-bodová teplotní sonda – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- Active Cleaning – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- 1000 programů s 20 kroky
- Piktogramy – možnost přiřazení vlastních piktogramu ke každému programu
- Funkce Learn – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- Posledních 10 – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- Multitasking – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- Automatický start – možnost naplánovat odložený start
- EcoLogic – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji

Ostatní vybavení

- AHC (Active Humidity Control) – automatická regulace vlhkosti
- Advanced Steam Generation System – rychlá tvorba vysoce nasycené páry
- Trojité dveřní sklo – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- Obousměrný ventilátor – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- Klapka – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém
- 7 rychlostí ventilátoru – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- Fan Stop – okamžité zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- Taktování ventilátoru – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- Robustní klika – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- AISI 304 nerezová ocel – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – snadná údržba
- Integrovaná ruční sprcha - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- Osvětlení varného prostoru halogenovými žárovkami
- Odkapová dveřní vanička - zachytává kondenzát z dveří
- Dva přívody vody – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- Standardní zavážecí vozík

Konektiva

- USB rozhraní – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- Ethernet/LAN – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- VisionCombi software – správa programů a piktogramů ve vašem PC, jejich nahrávání do konvektomatu, prohlížení dat HACCP, k dispozici zdarma po registraci

Provozní záznamy

- Integrované HACCP záznamy – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- Kompletní záznamy provozních událostí

Servis

- Servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb

Unikátní vlastnosti:

Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý.

Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.

- Vynikající výsledky vaření v páře
- Ideální barva a křupavost jídel
- Méně stresu v kuchyni
- Všechny technologické přípravy v jediném zařízení

Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkčnosti, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.

- Komfortní vaření bez rizika úrazu
- Minimální riziko popálení
- Záruka plnění hygienických standardů
- Vysoká spolehlivost

My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.

- Plná koncentrace na vaření
- Žádné nepříjemné prodlevy
- Vše potřebné na hlavní obrazovce

Retigo chytrá investice

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnižší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

- Úspory energie
- Úsporné mytí
- Bezkonkurenční návratnost investice

AHC (Active Humidity Control) - automatická regulace vlhkosti

TROJITÉ DVEŘNÍ SKLO - minimální únik tepla, nízká spotřeba energie,
žádné popálení o vnější sklo

RETIGO ADVANCED STEAM GENERATION SYSTÉM - rychlá tvorba plně nasycené páry

WSS (Water Saving System) - speciální konstrukce odpadu, minimalizuje spotřebu vody

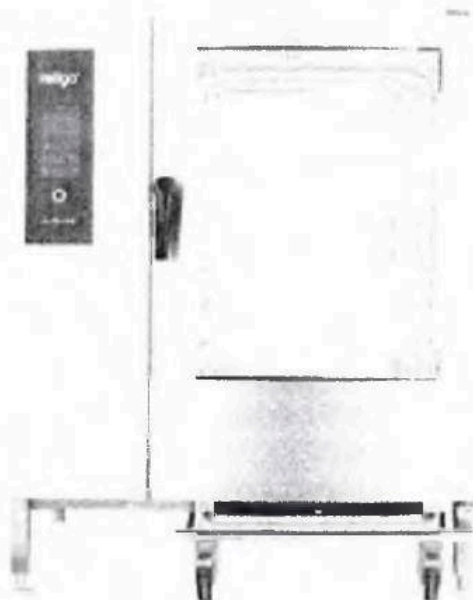
ŽÁSUVY NAPŘÍČ - bezpečná manipulace s GN a lepší vizuální kontrola

VISION TOUCH CONTROLS - perfektní přehled díky 8" displeji,
jednoduché a intuitivní ovládání

SYSTÉM MYVISION - maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce

Technické parametry B 1221 i/2017:

Energie	elektřina
Vývin páry	Injekční
Kapacita	12 x GN 2/1
Kapacita jídel na výdej	400 – 600
Rozteč zásuvů	63 mm
Rozměry š x v x h	1105 x 1353 x 952 mm
Váha	210 kg
Celkový příkon	37,1 kW
Tepelný příkon	36 kW
Jištění	63 A
Napájení	3N~/400V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dB
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 - 300 °C



Cena konvektomatu:

456.000,- Kč bez DPH

Nabídková cena konvektomatu po slevě:

330.000,- Kč bez DPH

Cena příslušenství:

GND 1/1 100 mm	779,- Kč bez DPH	2 Ks	1.558,- Kč bez DPH
GNS 1/1 40 mm	409,- Kč bez DPH	12 Ks	4.908,- Kč bez DPH
GN 1/1 200 mm + U	939,- Kč bez DPH	4 Ks	3.756,- Kč bez DPH
Víko 1/1 s výřezv	345,- Kč bez DPH	4 Ks	1.380,- Kč bez DPH
GN 1/1 100 mm	509,- Kč bez DPH	4 Ks	2.036,- Kč bez DPH
Víko 1/1	305,- Kč bez DPH	4 Ks	1.220,- Kč bez DPH
Deska plast bílá	895,- Kč bez DPH	1 Ks	895,- Kč bez DPH
Deska červená	895,- Kč bez DPH	1 Ks	895,- Kč bez DPH
Pistole na olej	5.450,- Kč bez DPH	1 Ks	5.450,- Kč bez DPH
Druhý zaváž. vozík	30.000,- Kč bez DPH	1 Ks	30.000,- Kč bez DPH
Váha 8 Kg st.	5.450,- Kč bez DPH	1 Ks	5.450,- Kč bez DPH

Cena příslušenství: 57.548,- Kč bez DPH

Nabídková cena příslušenství po slevě: 46.038,- Kč bez DPH

Nabídková cena celkem po slevě 376.038,- Kč bez DPH
DPH 21% 78.968,- Kč
Nabídková cena celkem po slevě 455.006,- Kč s DPH

Komplexnost servisu spojeného s montáží :**Cena obsahuje:**

- dopravu do místa plnění – ZŠ Náchodská, Trutnov
- zapojení nového elektrického konvektomatu
- montáž včetně montážního materiálu na připravené rozvody
- uvedení do provozu
- zaškolení odborným kuchařem v délce min 16 hodin
- dodávka a montáž nové nerez digestoře šíře cca 1000 mm navazující ve stejné hloubce a tvaru na stávající digestoř.
- montáž a dodávka přívodního kabelu s napojením ve stávajícím rozvaděči pro kuchyň se samostatným jištěním v délce cca 20-25 bm – uložení v liště
- úpravy v rozvaděči
- napojení konvektomatu na nový přívodní kabel přes nový vypínač
- bourací prostupy pro instalaci nového přívodního kabelu včetně vyspravení.
- další práce související s připojením a naprogramováním konvektomatu.

Záruka 36. měsíců
Záruční a pozáruční servis: zajištění do 24 hodin od nahlášení, v případě havárie do 12 hodin, pozáruční servis 350,- Kč bez DPH/hodinu práce. Cena je platná do vydání nového ceníku.

V Černožicích 11.12. 2017

Vyřizuje:

Ing. Radek Novotný