



TeS, spol. s r. o. **Chotěboř**

Zednická 558, Chotěboř

telefon: 569 621 367-8

fax: 569 641 297

mobil: 777 621 367-8 tes@teschotebor.cz

TECHNOLOGIE STRAVOVÁNÍ

www.technologie-stravovani.cz

CENOVÁ NABÍDKA NA DODÁVKU A INSTALACI KONVEKTOMATU RETIGO

Zadavatel :

**Střední odborná škola a
Střední odborné učiliště řemesel
Čáslavská 202
284 01 Kutná Hora**

Josef Sobotka , Ing. Jaroslav Lacina

Chotěboř, srpen 2016

**VEŠKERÁ ZAŘÍZENÍ PRO GASTRONOMII
PROJEKCE - DODÁVKY - SERVIS**

Příloha č. 2

KRYCÍ LIST CENOVÉ NABÍDKY

Název zakázky:	Dodávka konvektomatu pro školní kuchyni
Zadavatel:	Střední odborná škola a Střední odborné učiliště řemesel, Kutná Hora, Čáslavská 202 284 01 Kutná Hora
Registrační číslo projektu	X

Identifikační údaje uchazeče

Název	TeS, spol. s r. o. Chotěboř
Sídlo	Zednická 558, 583 01 Chotěboř
IČ	60934395
DIČ	CZ60934395
Osoba oprávněna jednat jménem uchazeče:	Josef Sobotka, jednatel společnosti
Kontaktní osoba	Jiří Doležal, obchodní oddělení
Telefon; E-mail	777 621 374, tes@teschotebor.cz

Předběžná cenová nabídka uchazeče:

Název	CENA celkem bez DPH v Kč	CENA DPH v Kč	CENA celkem s DPH v Kč
Konvektomat	149.202,--Kč	31.332,-- Kč	180.534,-- Kč
CENA CELKEM			

V Chotěboři, dne 1.8.2016

TeS, spol. s r. o. Chotěboř
Zednická 558
583 01 Chotěboř

Josef Sobotka, jednatel společnosti

**Střední odborná škola a
Střední odborné učiliště
řemesel
Čáslavská 202
284 01 Kutná Hra**

Věc : komentář k cenové nabídce

Vážení,

na základě Vaší poptávky, za jejíž zaslání Vám velmi děkujeme, si Vám dovoluujeme vypracovat a předložit cenovou nabídku na dodávku a montáž konvektomatu.

Cenová nabídka je zpracována na konvektomat od tuzemského výrobce - **RETIGO**. Předmětem cenové nabídky je pak konkrétně konvektomat RETIGO ORANGE VISION, extra – typ : O 1011 igc. Jedná se o stejný typ konvektomatu, jaký Vám naše společnost dodávala v loňském roce. Toto ocenění zejména personál kuchyně, neboť v případě dodávky tohoto konvektomatu odpadá nutnost zaškolení obsluhy na nový typ ovládání.

Nabízený konvektomat je od renomovaného českého výrobce – firmy RETIGO Rožnov pod Radhoštěm. Tyto české konvektomaty RETIGO jsou v drtivé většině případů dodávány do stravovacích provozů v České Republice. Důvodů je několik :

- konvektomaty RETIGO jsou velice kvalitní konvektomaty **české výroby**
- konvektomaty RETIGO mají výrazně nejlepší poměr kvalita x cena
- zařízení jsou vyrobena z velice odolných a robustních materiálů tak jako německé konvektomaty
- jakožto český výrobce drží firma RETIGO **veškeré náhradní díly trvale skladem**
- díly skladem drží i rozsáhlá servisní síť prodejců konvektomatů RETIGO
- tyto náhradní díly jsou proti konkurenčním (zejména německým) **výrazně cenově dostupnější**
- konvektomaty RETIGO jsou **snadno ovladatelné a velice spolehlivé**
- výrobce konvektomatů – firma RETIGO zajišťuje na své konvektomaty i odborné zaškolení a neustálý 24 hodinový kuchařský a technický servis

SERVISNÍ PODMÍNKY

Dovolujeme si Vás upozornit, že naše firma je majitelem certifikátu pro obchodní a servisní zastoupení společnosti RETIGO. Díky tomuto jsme zařazeni mezi **největší a nejvýznamnější obchodní partnery firmy RETIGO v České Republice**. Nabízená zařízení dodáváme a servisujeme již více než 17 let. Certifikáty jsme získali zejména díky našim obrovským zkušenostem s prodejem těchto výrobků. **Dalším nutným předpokladem pro získání certifikátu bylo vysoká odbornost servisu.**

- Naše společnost disponuje vysoce kvalitním servisním zázemím.
- Naše společnost zaměstnává v hlavním pracovním poměru 8 vlastních servisních techniků.
- Všichni jsou majiteli příslušných oprávnění ve smyslu platných předpisů a jsou **odborně proškoleni** přímo u výrobce zařízení a jsou tak způsobilí k uvádění zařízení do provozu a k provádění oprav na těchto zařízeních.
- Základní sadu náhradních dílů na zařízení držíme trvale skladem
- Naším zákazníkům je k neustále k dispozici NON STOP servisní linka

- Pro Jihlavu a okolí je našim zákazníkům již více 10 let k dispozici pobočka v Jihlavě-Rančířově s vlastním servisním zázemím.
- V roce 2013 otevřela naše společnost další pobočku, tentokrát v Praze.
- Vzhledem k výše uvedeným skutečnostem Vám garantujeme provedení servisního zásahu na zařízeních do několika hodin od nahlášení závady.

REFERENCE

V současnosti naše společnost zaměstnává v hlavním pracovním poměru 18 lidí a s každoročním obratem více než Kč 50.000.000 jsme jedna z největších a nejobornějších gastrofirem v České Republice. Realizační tým spojuje činnost obchodníků, projektantů, montážních a servisních techniků s dlouhodobými zkušenostmi z oboru gastronomie. Dovolujeme si Vás upozornit, že naše společnost v minulosti úspěšně realizovala celou řadu dodávek konvektomatů do školních jídelen či restaurací – viz. referenční listina – dodávky konvektomatů. Každoročně naše společnost realizuje dodávku cca 70-ti kusů konvektomatů po celé ČR.

Tyto a jistě i další reference a skutečnosti, které uvádíme, jsou dalšími z dokladů deklarujících naši technickou a odbornou způsobilost pro realizaci Vaší zakázky.

Josef Sobotka
jednatel společnosti
TeS, spol. s r.o. Chotěboř
Zednická 558
583 01 Chotěboř

Výhody používání konvektomatu RETIGO

Pořízení konvektomatu je velice výhodná investice. Díky konvektomatu lze totiž ušetřit podstatnou část nákladů :

- **Úspora masa** – oproti tradičním statickým troubám se ztrátou váhy 40%, se u konvektomatu pohybuje ztráta při tepelné úpravě v rozmezí okolo 15% - 20% !!!
- **Úspora vařením v páře** – vařením ve vodě se rozvaří a vyplaví 10 – 20% váhy potravin. Konvektomat nevykazuje žádné takovéto ztráty vařením !!!
- **Úspora tuku** – u tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. Tyto tepelné úpravy lze však provádět i v konvektomatu, s tím rozdílem, že v konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku – úspora téměř 70 - 90%!!!
- **Úspora energie** – rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, cirkulace vzduchu a tím větší výměna tepla mezi potravinou a prostředím, možnost náhrady několika technologických zařízení s velkou energetickou spotřebou. Díky tomuto může konvektomat uspořit až 50% nákladů na energii !!!
- **Úspora vody** – v konvektomatu je spotřeba vody pro vyvinutí páry minimální !!! v porovnání s klasickým vařením v kotlích je tato spotřeba zanedbatelná tzn. úspora až 80%
- **Úspora prostoru** – konvektomat zabírá v kuchyni cca 1m² a nahrazuje hned několik technologických zařízení !!!
- **Úspora finančních prostředků** – konvektomat dokáže v kuchyni nahradit několik spotřebičů. Díky tomu, že tedy není nutné tyto spotřebiče kupovat či stávající staré opravovat čímž dojde k výrazné finanční úspoře !!!
- **Úspora práce a času** – se změnou organizace práce s konvektomaty lze významně ušetřit drahocenný čas a tím opět náklady !!!
- **Zdravější vaření** – jídlo připravené v páře si zachovává všechny vitamíny, které klasickým vařením ve vodě ztrácí.

!!! Díky všem těmto aspektům je zajištěna návratnost vložené investice !!!

Plynový konvektomat RETIGO ORANGE VISION extra injekční, typ : O 1011 igc

- plynové provedení
- kapacita 10 - 11x GN 1/1
- kapacita jídel : 150 – 250 denně
- provedení injekční
- výbava ORANGE VISION extra

Všeobecná charakteristika :

- **Automatický čistící systém - Active Cleaning - automatické mytí komory systémem bez čerpadel mycích prostředků (dávka mycího prášku přímo do varné komory) - jednoduchá kontrola a snazší manipulace**
- **Programování – 99 programů**
- **Teplotní vpichová sonda**
- **Oplachová sprcha na boku konvektomatu**
- dvojité bezpečnostní sklo
- Dotykový ovládací panel
- Barevný digitální displej s dotykovými tlačítky
- Možnost manuální nastavení
- Horký vzduch a autoklima 30°C až 300°C
- Pára 30°C až 130°C
- Kombinovaný režim 30°C až 300°C
- **Rozteč zásuvů 65 mm**
- Regenerace / banketing
- Vnitřní ventilátor
- 1 rychlost ventilátoru
- Hygienické provedení varné komory – bezspárový vnitřní prostor
- Systém úspory energie – ENERGY Logic – využití tepla odpadní páry což zajišťuje výraznou úsporu elektrické energie
- Vnitřní osvětlení varné komory
- Klika dveří s jednoduchým ovládáním
- Komunikace v češtině
- USB klíč rozhraní pro možnost upgrade softwaru
- Jednobodová teplotní sonda
- Rozšíření softwaru – 99 programů s 9 kroky
- **mořená varná komora - zajišťující delší životnost**

Technické parametry :

- | | |
|-------------------------|--------------------|
| • vyvíjení páry : | injekční |
| • kapacita : | 11x zásuv GN 1/1 |
| • odpad : | DN 50 |
| • hmotnost : | 154 kg |
| • plynový příkon : | 18kW |
| • elektrický příkon : | 0,8kW |
| • napájení : | 1N~/230V/50Hz |
| • teplota : | 30 – 300°C |
| • rozměry (Š x H x V) : | 933 x 863 x 1186mm |
| • krytí | IPX 5 |



✓ Změkčovač vody, typ : LT-12

- objem 12 lt
- regenerace se provádí kuchyňskou solí
- kompatibilní s konvektomatem O 1011 igc

Technické parametry :

- objem : 12 lt
- provedení : manuální, dvoukohoutový
- materiál : nerez + plast
- hmotnost : cca 9,5 kg
- náplň pryskyřice : cca 8,4 kg
- rozměry (Š x H x V) : průměr 190 x 255x500mm



Cenová kalkulace na konvektomat RETIGO ORANGE VISION extra, typ : O 1011 igc

Popis	Typ	ks	Cena/ kus	Cena celkem bez DPH	DPH %	DPH	Cena vč. DPH
Plynový konvektomat RETIGO	O 1011 igc	1	241 000	241 000	21	50 610	291 610
Sleva na konvektomat				-98 810	21	-20 750	-119 560
Cena za konvektomat celkem po slevě bez DPH				142 190			
DPH celkem						29 860	
Cena za konvektomat celkem po slevě vč. DPH							172 050

Cenová kalkulace na příslušenství ke konvektomatu – manuální změkčovač vody – LT- 12

Popis	Typ	ks	Cena/ kus	Cena celkem bez DPH	DPH %	DPH	Cena vč. DPH
Manuální změkčovač vody	LT-12	1	1 790	1 790	21	376	2 166
Sleva na změkčovač vody				-269	21	-56	-325
Cena za změkčovač vody celkem po slevě bez DPH				1 522			
DPH celkem						320	
Cena za změkčovač vody celkem po slevě vč. DPH							1 841

Instalace zařízení :

Popis	Typ	ks	Cena/ kus	Cena celkem bez DPH	DPH %	DPH	Cena vč. DPH
Instalace zařízení *		1	5 490	5 490	21	1 153	6 643
Cena za dopravu a instalaci konvektomatu celkem bez DPH				5 490			
DPH celkem						1 153	
Cena za dopravu a instalaci konvektomatu celkem vč. DPH							6 643

**Instalaci zařízení se rozumí :*

- *doprava zařízení do místa instalace*
- *demontáž stávajícího konvektomatu*
- *montáž nového konvektomatu na připravené přívody elektroinstalace, plynoinstalace, vodoinstalace, kanalizace a VZT*
- *montáž změkčovače vody*
- *úprava stávajícího podstavce pro použití k novému konvektomatu*
- *použitý montážní materiál*
- *zprovoznění zařízení*
- *seřízení*
- *odzkoušení*
- *základní zaškolení obsluhy*
- *rozšířené zaškolení obsluhy kuchařem výrobce v rozsahu cca 8 hodin*
- *případný odvoz vč. zajištění ekologické likvidace stávajícího konvektomatu vč. příslušenství*

V ceně za instalaci zařízení je počítáno s tím, že instalace tj. přívody elektroinstalace, plyninstalace, vodoinstalace, kanalizace a VZT budou k provedení montáže připraveny. V případě nutnosti tyto instalace upravovat, tak aby bylo možné zařízení nainstalovat, můžou být tyto práce s ohledem na jejich rozsah a charakter předmětem vícenákladů.

Cenová rekapitulace na provedení dodávky konvektomatu
RETIGO ORANGE VISION extra, typ : O 1011 igc vč.
příslušenství :

Konvektomat RETIGO ORANGE VISION extra, typ : O 1011 igc	cena bez DPH 21%	Kč 142.190,--
Manuální změkčovač vody, typ : LT-12	cena bez DPH 21%	Kč 1.522,--
<u>Doprava a instalace konvektomatu</u>	<u>cena bez DPH 21%</u>	<u>Kč 5.490,--</u>
Cena za dodávku bez DPH		Kč 149.202,--
DPH 21%		Kč 31.332,--
Cena za dodávku vč. DPH		Kč 180.534,--

TeS, spol. s r.o. Chotěboř
Zednická 558
583 01 Chotěboř