

# Výzva k podání nabídky (poptávkové řízení) veřejné zakázky malého rozsahu na nákup konvektomatu pro kuchyň v zařízení Domov seniorů Hranice p.o.

(Vše dle § 6, 7 odst. 3 a § 18 odst. 3 zákona č. 137/2006 Sb., o zadávání veřejných zakázek)

## 1. Identifikační údaje o zadavateli.

Domov seniorů Hranice, příspěvková organizace, Jungmannova 1805, 753 01 Hranice, IČO 70876541, zřizovatel Město Hranice, statutární zástupce Mgr. Simona Hašová  
Další informace získáte na tel. 737 121 839, mail: spravce@domovsenioruhranice.cz

## 2. Vymezení předmětu veřejné zakázky

Nákup konvektomatu, příslušenství, změkčovače vody a čistících prostředků

## 3. Cíl nabídky

Dodávka elektrického konvektomatu na 20 zásuvů GN1/1 s bojlerovým vývinem páry včetně 1ks zavážecího vozíku v ceně konvektomatu a 1ks náhradního zavážecího vozíku (celkem tedy 2ks zavážecích vozíků).

Automatický změkčovač vody 10l s regenerací 1-12 dnů.

Čistící prostředky pro mytí konvektomatu na min. 3 měsíce (jedno mytí denně)

## 4. Lhůta a místo pro podání nabídek

Termín podání nabídek: do 3. 9. 2018, 10:00

Místo podání: podatelna DS Hranice

adresa: Domov seniorů Hranice, p. o. Jungmannova 1805, 753 01 Hranice

## 5. Kvalifikační kritéria

Předložení výpisu z obchodního rejstříku nebo Živnostenský list (prostá kopie).

Dodavatel je povinen předložit certifikát autorizovaného prodejce výrobce konvektomatů, dodat prohlášení o shodě výrobce.

## 6. Zpracování nabídkové ceny

Cena za kompletní dodávku stroje a požadovaného příslušenství. V případě doplatku na záruční dobu 3 roky, uveďte zvlášť tento doplatek. Cenu uveďte včetně DPH, dovozu, instalace a zaškolení obsluhy.

## 7. Termín dodání výrobku:

Dodání výrobku požadujeme do 60 kalendářních dnů od podepsání smlouvy, jejím uveřejněním v registru smluv a vystavením závazné objednávky. V případě nedodržení termínu dodání se za každý den prodlení účtuje pokuta 0,05% z celkové nabídkové ceny.

Ta bude následně dodavatelem odečtena jako sleva z konečné ceny.

## 8. Hodnotící kritéria

Cena v Kč s DPH (váha kritéria 100 %)

## 9. Požadavky na zpracování nabídky

Nabídka bude doručena v zalepené obálce, opatřená nápisem „SOUTĚŽ - KONVEKTOMAT“.

Nabídka bude opatřena krycím listem s identifikačními údaji uchazeče, s uvedením nabídkové ceny, ve skladbě, jak je výše požadováno a opatřena podpisem oprávněné osoby. Dále budou následovat požadované doklady k prokázání kvalifikačních předpokladů (ŽL, výpis z OR) a další dle uvážení uchazeče, např. reference. Součástí bude i návrh smlouvy.

## 10. Další podmínky

Zadavatel vybere z předložených nabídek tu, která mu bude dle výše uvedených kritérií nejvíce vyhovovat. Zadavatel si vyhrazuje právo odmítnout všechny nabídky a poptávkové řízení zrušit.

## 11. Oznámení o výsledku poptávkového řízení

Oznámení o výsledku poptávkového řízení bude sděleno do 5 dnů od uzavření podávání nabídek.

## Příloha č. 1 – Specifikace zařízení

Dodávka elektrického konvektomatu na 20 zásuvů GN1/1 s bojlerovým vývinem páry včetně 1ks zavážecího vozíku v ceně konvektomatu a 1ks náhradního zavážecího vozíku (celkem tedy 2ks zavážecích vozíků).

Automatický změkčovač vody 10l s regenerací 1-12 dnů.

Čistící prostředky pro mytí konvektomatu na min. 3 měsíce (jedno mytí denně)

**Součástí dodávky je doprava, zapojení konvektomatu na požadované místo, provozní zkouška, zaškolení obsluhy, přítomnost kuchaře min. na jeden den, záruka 36 měsíců.**

### Technické parametry konvektomatu:

Soutěž	Konvektomat
Konvektomat (velikost)	20 x 1/1GN (zavážecí vozík)
Energie	Elektřina
Vyvíjení páry	Bojlerové s náhradním nástřikem
Rozsah teplot	30-300°C
Rozměry zařízení (š x v x h): s tolerancí 5% k těmto daným rozměrům	950 x 1850 x 850 mm
Celkový příkon s tolerancí max 5%	38kW
Napájení	3 N~/400 V/50 – 60 Hz
Jištění	63 A
Hmotnost	240 kg - 250 kg
Provedení	AISI304 nerezová ocel
Přípojka vody (mm):	G ¾" / 50

### Funkce konvektomatu:

Nabídka kuchařských technologií s možností jejich úpravy a modifikace
Ovládání pomocí dotykového displeje
Automatické mytí na sypké detergenty (prášek, tablety)
Příčné zásuvy s roztečí minimálně 63 mm
Minimálně 800 programů na vaření, 200 programů před nahraných pro československou kuchyni, komunikace v češtině
Horký vzduch 30 – 300 ° C
Kombinovaný režim 30 – 300 ° C
Vaření v páře 30 – 130 ° C
Minimálně 6-bodová teplotní sonda
Delta T pečení/vaření
Nízkoteplotní pečení/vaření
Pečení přes noc
Regenerace
Klapka pro odtah vlhkosti s možností vložení do programu
Autoklima – kontrola sytosti páry
Rychlé zchlazení varného prostoru
Automatický předehřev/zchlazení
Automatický start
Minimálně 7 rychlostí ventilátoru
Časování zásuvů (možnost nastavit libovolný počet zásuvů)
Trojité sklo dveří
Integrovaná sprcha
Automatické řízení kapacity
Servisní a diagnostický systém pro automatické vyhodnocení chyb

Okamžitý HACCP výpis a výpis spotřeby energie
Vyvíjení páry v bojleru s náhradním nástřikem
USB rozhraní pro stahování dat provozu a možnost nahrávání programů
Klika dveří s bakteriální úpravou
Multitasking – možnost pracovat s displejem i v průběhu vaření

- **Příslušenství a služby**

#### **Technické podmínky**

1ks – Náhradní zavážecí vozík
1ks - Automatický změkčovač vody 10l s regenerací 1-12 dnů
Čistící prostředky pro mytí konvektomatu na min.3 měsíce provozu (jedno mytí denně)

Dodavatel je povinen předložit certifikát autorizovaného prodejce výrobce konvektomatů, dodat prohlášení o shodě výrobce.