

## Výzva k podání nabídky na veřejnou zakázku malého rozsahu

**Zadavatel:** Mateřská škola Ostrava, Blahoslavova 6, příspěvková organizace  
IČ: 75027305  
Sídlo: Blahoslavova 6/1594, 702 00 Ostrava  
Číslo účtu: 2273576/0100  
Osoba oprávněná jednat jménem zadavatele: Mgr. Zuzana Stanovská  
Kontaktní osoby: Mgr. Zuzana Stanovská  
Jana Simonidesová  
(dále jen „zadavatel“)

*Vás vyzývá k podání nabídky v rámci veřejné zakázky*

### **„ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT S PŘÍSLUŠENSTVÍM“**

*V maximální ceně 300 000,- Kč*

#### **I. Vymezení plnění zakázky – předmět plnění**

Záměrem zadavatele je pořízení:

#### **TECHNICKÁ SPECIFIKACE**

**Elektrický konvektomat 6 x 1/1 GN s možností navýšení  
kapacity 6x 2/1 GN**

##### **1. Elektrický konvektomat s příslušenstvím**

**Rozměry :** š. do 1.000 / hl. do 810 / v. do 800 mm

**Příkon :** max do 11kW / 400 V

##### **Tři základní provozní režimy:**

- Manuální provoz
- Provoz s přednastavenými provozními režimy
- Provoz podle vlastních programů

##### **Přednastavené provozní režimy:**

- Maso
- Noční úpravy / vaření + pečení
- Drůbež
- Ryby
- Pečivo
- Přílohy
- Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsuvech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsuvů

##### **Základní provozní režimy**

- Pára 30°C - 130°C
- Horký vzduch 30°C - 300°C

- Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C
- Udržování

### **Funkce přístroje:**

- Intuitivní ovládání přístroje pomocí unikátního dotykového displeje (vše v češtině)
- Automatické rozpoznání vkládaného množství potravin a přizpůsobení varného procesu
- Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.
- Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin
- Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci
- Plnohodnotná funkce pece
- Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti
- Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu
- Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídicí jednotka množství páry
- Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřicími zónami
- Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky
- Videonávod k obsluze
- Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí
- Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování
- Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje
- Funkce skeneru s načítáním čárovým kódů pro automatizaci varných procesů
- Možnost poloviční spotřeby energie
- Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie
- HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období)
- Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci)
- Tepelná úprava DELTA-T
- Automatická předvolba času spuštění přístroje
- Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu
- Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese
- Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru
- Možnost blokáce přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání)
- Při automatickém čištění spotřeba vody max 35 litrů na 1 cyklus
- Autodiagnostický systém

### **Vybavení přístroje**

- Hlavní vypínač
- Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy
- Sonda teploty jádra s min. 4 měřicími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu
- Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci
- Bezpečnostní termostat přehřátí komory
- Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulé dávkování vody
- Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry
- Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy
- Automatická reverzace ventilátoru
- Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů
- Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří
- Bezdotykový koncový spínač dveří

- Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří
- Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404
- Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm
- Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1
- Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN
- Hygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami
- Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům
- Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti
- Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C
- Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní
- Tříúrovňové automatické mytí komory s individuálním přizpůsobením dle znečištění komory, uzavřený čistící cyklus zajišťující nižší spotřebu energie a vody, použití speciálních kartuší uzavřených v ochranném voskovém filmu pro zamezení přímého kontaktu uživatele s prostředkem a bez nutnosti dávkování.
- Náповěda v českém jazyce

## **2. Podstavba pod konvektomat se zabudovanými vsuny na GN 1/1**

## **3. Zařízení k úpravě a změkčení vody pro konvektomat, včetně náhradní náplně**

## **4. Sady čistící a oplachovací chemie pro konvektomat - mycí kartuše**

## **5. Sady GN**

- 6ks gastronádoba smaltovaná GN 1/1-65
- 6ks plech GNE 1/1-20 smaltovaným granitem
- 3ks gastronádoba bez držadel 1/1-65 děrovaná
- 2ks gastronádoba bez držadel 1/1-100 děrovaná
- 1ks gastronádoba bez držadel 1/1-200
- 3 ks víko na GN 1/1

## **6. Kuchařský trénink obsluhy v trvání 8 hod**

## **7. Montáž zařízení - dopravné, cestovné, manipulace, instalační materiál od instalační připravenosti, kontrola a nastavení, revize**

## **8. Záruka a zajištění pozáručního servisu**

## **II. Doba a místo plnění zakázky**

Doba plnění je stanovena po podpisu smlouvy v termínu do 14 dnů. Místo plnění je sídlo objednatele.

### **III. Požadavky na předložení kvalifikačních předpokladů**

Uchazeč prokáže splnění kvalifikačních předpokladů ve své nabídce platným dokladem o oprávnění k podnikání ve vztahu k předmětu zakázky (kopie ŽL) a platným výpisem z obchodního rejstříku (je-li uchazeč v obchodním rejstříku zapsán) či výpisem z jiné obdobné evidence (pokud je v ní uchazeč zapsán). Výpis nesmí být starší 90 kalendářních dnů k poslednímu možnému dni podání nabídky. Dále doloží osvědčení o registraci (DIČ) vydané příslušným finančním úřadem.

Nabídka nespĺňující uvedené kvalifikační předpoklady bude z výběrového řízení vyloučena.

### **IV. Další požadované předpoklady**

- a) Dodržování platných bezpečnostních, protipožárních a hygienických předpisů, plnění podmínek zákona č. 309/2006 Sb., v platném znění a NV č. 591/2006 Sb.
- b) Žádný uchazeč nemá nárok na úhradu nákladů spojených s účastí na výběrovém řízení, a to i v případě, kdy vyhlašovatel výběrové řízení zruší nebo odmítne všechny nabídky.

### **V. Další požadavky stanovené zadavatelem**

Zadavatel

- neumožňuje dílčí plnění,
- požaduje dobu záruky minimálně 24 měsíců,
- vyhrazuje si právo výběrové řízení zrušit bez udání důvodu,
- vyhrazuje si právo neuzavřít smlouvu s žádným uchazečem,
- nevracet podané nabídky,
- neposkytovat zálohy.

### **VI. Místo pro podání nabídky**

Lhůta pro podání nabídky končí **21. 5. 2018 v 16.00 hodin.**

### **VII. Místo pro podání nabídky**

Nabídky musí být doručeny doporučenou poštou na adresu objednatele v uzavřené obálce s nápisem NEOTEVÍRAT – VÝBĚROVÉ ŘÍZENÍ.

**Mateřská škola Ostrava, Blahoslavova 6, příspěvková organizace  
Blahoslavova 6/1594, 702 00 Ostrava**

Do výběrového řízení nebudou zařazeny nabídky, které budou doručeny po stanoveném termínu.

### **VIII. Nabídka musí obsahovat**

- a) Základní údaje k nabídce – název a přesná adresa uchazeče s označením pověřeného zástupce, právní forma, IČ, DIČ, sídlo, telefon, email, číslo účtu uchazeče.
- b) Doložení kvalifikačních předpokladů a dalších požadavků stanovených zadavatelem.
- c) Uvedení ceny bez DPH a s DPH.

Nabídková cena je cena maximální obsahující veškeré náklady spojené s dodávkou, dovozem, montáží a zapojením na vodu a elektřinu, zprovozněním předmětu plnění a zaškolením personálu. Je požadováno vyplnění údajů dle tabulky (příloha č. 1). Forma vyplnění musí být konkrétní, tj. vyplnění požadovaného údaje. Dále požadujeme nacenění jednotlivých položek Položkového rozpočtu (příloha č. 2).

- d) Splatnost faktury nejméně 30 dní, ode dne doručení faktury zadavateli.
- e) Dodržení požadovaného termínu plnění zakázky.
- f) Podepsaný návrh kupní smlouvy s doplněnými údaji:

- o zhotoviteli
- nabídkovou cenou
- dobou plnění (počet kalendářních dnů od podpisu smlouvy)
- délkou záruční doby v měsících (min.....měsíců)
- techn. popis

Obchodní a platební podmínky budou ve smlouvě uvedeny v následujícím rozsahu:

- a) podkladem pro úhradu smluvní ceny bude splnění předmětu plnění včetně zápisu o předání a převzetí dokončené zakázky bez vad a nedodělků,
- b) lhůta splatnosti je dohodou stanovena na min. 30 kalendářních dnů ode dne jejího převzetí zadavatelem,
- c) sjednání smluvní pokuty v případě nedodržení termínu plnění ze strany dodavatele ve výši 0,1% z celkové ceny za každý den prodlení,
- d) nebude-li faktura obsahovat některé náležitosti nebo bude chybně vyúčtována cena, je zadavatel oprávněn vadnou fakturu před uplynutím lhůty splatnosti vrátit druhé straně bez zaplacení k provedení opravy. Ve vrácené faktuře vyznačí zadavatel důvod vrácení. Druhá smluvní strana provede opravu a vystaví novou fakturu, jejíž nová lhůta splatnosti běží ode dne jejího doručení.

### **IX. Způsob hodnocení nabídek**

Nabídky budou vyhodnoceny na základě stanovených rozhodovacích kritérií:

- a) výše nabídkové ceny za celkovou zakázku
- b) doba záruky, zajištění pozáručního servisu
- c) termín realizace
- d) služby poskytnuté nad požadovaný rámec

Zadavatel připouští hodnocení v případě doručení jen jedné nabídky.

## **X. Oznámení výsledků**

Rozhodnutí o výběru nejvhodnější nabídky bude uchazečům oznámeno písemně po ukončení výběrového řízení.

## **XI. Identifikační údaje zadavatele**

Název: Mateřská škola Ostrava, Blahoslavova 6, příspěvková organizace  
Adresa: Blahoslavova 6/1594, 702 00 Ostrava  
IČ: 75027305  
Telefon: 596120453  
E-mail: [msblahoslavova@seznam.cz](mailto:msblahoslavova@seznam.cz)  
Kontaktní osoba. Mgr. Zuzana Stanovská – ředitelka školy  
Jana Simonidesová – asistentka ředitelky školy  
Přílohy: č. 1 Tabulka položek zakázky  
č. 2 Cenová nabídka – Položkový rozpočet

V Ostravě dne 7. května 2018

Mgr. Zuzana Stanovská  
ředitelka mateřské školy

Výzva k podání nabídky „Elektrický konvektomat s příslušenstvím“  
Příloha č. 1

## Tabulka položek zakázky

<i>Název firmy:</i>			
<i>Poř. č.</i>	<i>Název předmětu výběrového řízení dle zadání:</i> <b><i>Elektrický konvektomat s příslušenstvím</i></b>		
	<i>Parametr plnění</i>	<i>Údaje uváděné firmou</i>	<i>Poznámka</i>
1.	Celková cena za všechny položky zakázky	bez DPH včetně DPH	
2.	Termín realizace – splnění (případně zkrácený termín)		
3.	Záruční doba v měsících		
4.	Zajištění pozáručního servisu		
5.	Služby poskytnuté nad požadovaný rámec		

Dne:

-----  
podpis zodpovědné osoby

Výzva k podání nabídky „Elektrický konvektomat s příslušenstvím“  
Příloha č. 2

## CENOVÁ NABÍDKA – POLOŽKOVÝ ROZPOČET

elektrický konvektomat dle technické specifikace	výrobce: typ: cena:
podstavba pod konvektomat	cena:
zařízení k úpravě a změkčení vody pro konvektomat, včetně náhradní náplně	cena:
sada čistící a oplachovací chemie pro konvektomat	druh: cena:
6ks gastronádoba smaltovaná GN 1/1-65	cena celkem:
6ks plech GNE 1/1-20 smaltovaným granitem	cena celkem:
3ks gastronádoba bez držadel 1/1-65 děrovaná	cena celkem:
2ks gastronádoba bez držadel 1/1-100 děrovaná	cena celkem:
1ks gastronádoba bez držadel 1/1-200	cena celkem:
3 ks víko na GN 1/1	cena celkem:
kuchařský trénink obsluhy	délka v hodinách: cena celkem:
doprava, instalace, montáž, revize	cena celkem:

**Všechny uváděné ceny jsou včetně DPH.**

Dne:

-----  
podpis zodpovědné osoby