

Stredná odborná škola obchodu a služieb,
Nábrežie J. Kalinčiaka 1, 971 01 Prievidza

Naše číslo:
2013/2596

Vybavuje:
Ing. Mokrý, Oravcová

Prievidza,
2. augusta 2013

Vec: **Výzva na predloženie cenovej ponuky na dodanie tovaru – „Konvektomat na 10 x GN1/1 s príslušenstvom“ pre školskú jedáleň pri SOŠ obchodu a služieb v Prievidzi**

Na základe udeleného súhlasu č. 285 zo dňa 10.6.2013 na začatie verejného obstarávania, obraciame sa na Vás s nasledovnou výzvou:

Žiadame Vás o spracovanie a zaslanie cenovej ponuky na dodanie a montáž konvektomatu s príslušenstvom pre školskú jedáleň v zmysle prílohy k tejto výzve. Kritérium výberu je ekonomicky najvýhodnejšia ponuka pri dodržaní požadovaných technických parametrov.

Cenovú ponuku požadujeme predložiť najneskôr do 15. augusta 2013 do 12,00 hod. na sekretariát školy v zalepenej obálke s označením v ľavom hornom rohu obálky „Cenová ponuka – konvektomat – neotvárať!“

Vo Vašej cenovej ponuke žiadame uviesť výrobcu, technické parametre strojného zariadenia, dodaciu lehotu odo dňa objednania, dobu záruky, záručný a pozáručný servis (dobu nástupu a odstránenia poruchy od jej nahlásenia). Uveďte cenu za tovar, dovoz, montáž strojného zariadenia, zaškolenie, prípadne ďalšie náklady spojené s obstaraním strojného zariadenia, resp. zľavu. Všetky ceny uvádzajte vrátane 20 % DPH. K cenovej ponuke je potrebné priložiť fotokópiu platného dokladu - oprávnenia vykonávať obchodnú činnosť - predaj a montáž gastro zariadení.

Po vyhodnotení predložených cenových ponúk Vám obratom zašleme oznámenie, či bola Vaša cenová ponuka úspešná, alebo nie. Vybratá firma potom predloží návrh kúpno – predajnej zmluvy na nákup strojného zariadenia s dodržaním ceny uvedenej v cenovej ponuke. Predmetná cenová ponuka bude tvoriť súčasť zmluvy. **Podpis zmluvy je podmienený schválením rozpočtu Zastupiteľstvom Trenčianskeho samosprávneho kraja.**

Pri VO je nutné postupovať podľa zákona NR SR č. 25/2006 Z.z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov.

Dávame Vám uvedené na vedomie, ďakujeme za aktívnu účasť v procese VO a tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.

S pozdravom

Prílohy: v texte

P
Stredná odborná škola obchodu a služieb
Nábrežie J. Kalinčiaka 1, Prievidza

TECHNICKÁ ŠPECIFIKÁCIA na konvektomat s príslušenstvom

Elektrický konvektomat 10 x 1/1 GN

Rozmery: š do 1000 / hl. do 810 / v do 1100 mm

Príkion: max 17 kW / 400 V

1. Konvektomat bude možné prevádzkovať v troch režimoch:
 - Manuálna prevádzka
 - Prevádzka s prednastavenými prevádzkovými režimami
 - Prevádzka podľa vlastných programov

2. Prevádzkové režimy prístroje s prednastavenými minimálne 7 prevádzkovými režimami (využitie samoobslužného obrázkového ovládacieho panela)
 - 1) Mäso
 - 2) Nočná úprava varenie + pečenie
 - 3) Hydina
 - 4) Ryby
 - 5) Pečivo
 - 6) Prílohy
 - 7) Regenerácia s využitím regulácie času úprav v jednotlivých vsunoch/zásunoch/ prístroja, s automatickým ohlásením dokončenia jednotlivých surovín.

3. Základné prevádzkové režimy
 - ♣ Para 30 ° C - 130 ° C
 - ♣ Horúci vzduch 30 ° C - 300 ° C
 - ♣ Kombinácia horúci vzduch a para 30 ° C - 250 ° C

Funkcie prístroja:

- ♣ Sonda teploty jadra s minimálne 4 meracími zónami s automatickou korekciou chybného vpichu
- ♣ Systém automatickej a plynulej regulácie a merania vlhkosti s odvodom vlhkosti podľa druhu použitých surovín
- ♣ Šesť programovateľných rýchlostí prúdenia vzduchu
- ♣ HACCP - vyrovnávací pamäť a výstup cez USB
- ♣ Minimálne 350 programov s 20 krokmi, predhriatie, schladenie, príprava ideálnej teploty pri jednotlivých funkciách
- ♣ Úplne automatický systém čistenia s možnosťou nastavenia na čistenie bez dohľadu
- ♣ Individuálne programovanie času pre jednotlivé vsuny v prístroji a úpravy regenerácie, varenia, pečenia a grilovania
- ♣ Tepelná úprava DELTA-T
- ♣ Dynamická výroba pary so spätným získavaním tepla a riadiaca jednotka množstvo pary
- ♣ Bezpečnostný parný systém, odťah pary z varnej komory na konci procesu
- ♣ Hygienické dvere varného priestoru s trojitým izolačným zasklením a aretáciou polohy
- ♣ Všetka komunikácia v slovenskom a českom jazyku
- ♣ Pri automatickom čistení spotreba vody nie viac ako 55 litrov na 1 cyklus

Vybavenie prístroja

- ♣ Jeden centrálny ovládač s jediným krokom po potvrdzovanie výberu jednotlivých krokov programu
- ♣ Zobrazenie nastavených a skutočných hodnôt
- ♣ Digitálne hodiny na prístroji s ukazovateľom reálneho času v 24 hodinovom režime
- ♣ Digitálne časové spínacie hodiny 0-24 hodín s nastavením trvalej prevádzky
- ♣ Bezpečnostný termostat prehriatia komory
- ♣ Integrovaná ručná sprcha s automatickým navíjaním, integrovaná funkcia uzavretia vody a plynulého dávkovania vody
- ♣ Automatická reverzácie ventilátora
- ♣ Kľučka s jednorukým ovládaním s funkciou blokovania, s uzavretím pri dorazení dverí
- ♣ Bezdotykový koncový spínač dverí
- ♣ Vsadené, ľahko vymeniteľné tesnenie dverí
- ♣ Možnosť navýšenia kapacity použitím špeciálnych plechov 530 x 540 mm
- ♣ Hygienicky vykonaný, bezšpárový vnútorný priestor prístroja, ktorý zaisťuje jednoduché vykonávanie sanitácie prístroja, so zaoblenými hranami
- ♣ Vnútorné halogénové osvetlenie odolné proti teplotným šokom
- ♣ Tepelná izolácia prístroja musí byť vykonaná podľa najnovších predpisov (technické predpisy pre nebezpečné látky, smernica 97/69/EG, alebo Európskej komisie) so sklotextilnou plst'ou
- ♣ Dotykové teploty maximálne 70 ° C pri 3 hodinovej prevádzke s teplotou 270 ° C
- ♣ Možnosť prepojenia so stolným PC pomocou rozhrania
- ♣ Automatické čistenie pomocou špeciálnych kartuší

Podstavec pod konvektomat

- ♣ Rozmer: šírka do 1000 mm x hĺbka do 655 mm x výška do 580 mm
- ♣ So vsuvmi na gastronádoby

Automatický zmäččovač vody

- ♣ Regenerácia tabletovou soľou

Sadu gastronádob do konvektomatu

- ♣ Podľa nášho výberu v hodnote 700,- € (840,- € vrátane DPH)

Dopravné náklady a odborná montáž

- ♣ Doprava na miesto inštalácie
- ♣ Odborná inštalácia, uvedenie zariadení do prevádzky
- ♣ Technické zaškolenie obsluhy
- ♣ Kuchárske zaškolenie obsluhy