**Výběrové řízení**

Ředitelka školy oznamuje vyhlášení veřejné zakázky malého rozsahu k  podání nabídky na dodání přístrojů do školní kuchyně ZŠ Marjánka, Bělohorská 52/417, Praha 6 – Břevnov. V řízení této veřejné zakázky se nepostupuje podle zákona č. 134/2016 Sb. o veřejných zakázkách.

**Název zakázky :** konvektomat do školní kuchyně ZŠ Marjánka

**Specifikace zakázky:**  požadavky viz. příloha č. 1 konvektomat do školní kuchyně ZŠ Marjánka

Z**adavatel zakázky**

Základní škola Marjánka, Bělohorská 417/52, Praha 6, 169 00, IČO 63834341, DIČ CZ63834341

**Požadovaný obsah nabídky**

1. Základní údaje o uchazeči – krycí list
2. Výše nabídkové ceny bez DPH / s DPH
3. Doplněná příloha č. 1 Konvektomat do školní kuchyně ZŠ Marjánka

**Doba plnění a místo**

Do června 2024, ZŠ Marjánka, Bělohorská 52/417, 169 00 Praha 6

**Termín odevzdání nabídek**

Do 02.05.2024 do 12 hod na adresu školy osobně, e-mailem nebo poštou. Nabídka musí obsahovat nabídkovou cenu bez DPH a celkovou cenu včetně dopravy, montáže a zaučení obsluhy, vyplněný krycí list nabídky a přílohy č. 1. Požadujeme náhradní plnění.

**Hodnocení nabídek a výběr**

Hodnocení nabídek provede hodnotící komise na základě ekonomické výhodnosti. Výběr zakázky se uskuteční do 03.05.2024. Uchazeči budou vyrozuměni o výsledku řízení e-mailem nejpozději 03.05.2024.

**Kritéria pro hodnocení nabídek**

1. cena v Kč bez DPH 80% - nejnižší nabídková cena
2. záruční doba 20 % - délka záruční doby, max. 48 měsíců

**Kontaktní osoba:**

Ilona Walterová, admin. a spisový prac. školy, telefon: 220 517 391, 725 558 109

e-mail: [hospodarka@zsmarjanka.cz](mailto:hospodarka@zsmarjanka.cz)

**Další podmínky zakázky:**

Zadavatel si vyhrazuje právo na změnu, doplnění nebo upřesnění podmínek výzvy, právo vyřadit nabídky, které nesplní požadovaný obsah zakázky, odmítnout všechny nabídky nebo výzvu zrušit bez udání důvodu. Nabídku podává uchazeč bezplatně, nedostatečná informovanost, mylné chápání této výzvy, chybně navržená nabídková cena apod. neopravňuje uchazeče požadovat dodatečnou úhradu nákladů nebo zvýšení ceny.

V Praze: 23.04.2024 Bc.et Mgr. Anna Niklová

ředitelka školy

**Příloha č. 1 Konvektomat**

1. **Elektrický bojlerový konvektomat**

• Počet vsunů 10 velikosti GN 1/1 s roztečí 65 mm  
• Kapacita jídel na výdej 151-250  
• Horký vzduch 30-300 °C, Pára 30–130 °C   
• Kombinovaný režim 30-300°C, Řízení vlhkosti 0-100%  
• Regenerace potravin  
• Volba trvalého osvětlení (halogenové minimálně 2- žárovky)  
• Integrovaná externí sprcha bez navíjení na boku stroje nebo   
• Samonavíjecí sprcha umístěna pod ovládacím panelem   
• Vícebodová teplotní sonda – minimálně 6 - ti bodová  
• Trojité sklo rozebíratelné  
• Hladký ovládací panel s tlakovým 8“ dotykovým displejem bez knoflíků  
• Programování až 1000programů s 20 kroky  
• Předem nainstalované programy – minimálně 300programů  
• Možnost ovládání přes vlastní programy na základní obrazovce  
• Možnost nastavení vlastní obrazovky (vzhled a nejpoužívanější funkce a programy)  
• Nízkoteplotní pečení a Delta T vaření  
• Taktování ventilátoru  
• Regulace rychlostí ventilátoru – minimálně 7rychlostí – 2reverzní ventilátory komory  
• Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří  
• Klapka pro odtah přebytečné páry – automatická dle vlhkosti v komoře  
• Konektor na připojení k PC (USB a LAN)  
• Rychlý náhled programu se zobrazení spotřebované energie  
• Automatický start  
• Vlastní diagnostický systém  
• Záznamník HACCP (paměť s možností uložení do PC)   
• Automatické mytí a automatické odvápnění s práškovou chemií  
• Stroj z AISI 304 nemagnetická nerezová ocel  
• Chemická povrchová úprava varné komory s 50mm tepelnou izolací  
• Bezesváré zaoblené rohy varné komory  
• Příkon minimálně 17 kW maximálně 19 kW  
• Vyvíječ páry bojlerový včetně injekčního se senzorem zavápnění, rekuperace přívodní vody   
• Rozměry s tolerancí 5% - (š/v/h) – 930 x 1040 x 820 mm  
• Software do PC pro správu HACCP a programů

**Cena včetně zařízení:** Doprava, zapojení a základní školení, minimálně 4-6-ti hodinové zaškolení odborným kuchařem od výrobce v provozu, zajištění odborného servisu do 48h od nahlášení poruchy. Pozáruční odborný servis. Dostupnost a garance náhradních dílů v České republice. Odborné poradenství hot line servis a hot line odborných kuchařů od výrobce v českém jazyce zdarma. Zdarma aktualizace programů a softwaru konvektomatu. Návod na obsluhu v českém jazyce a prohlášení o shodě (CE) dodat se strojem. Záruka na zařízení 24 měsíců.

1. **Podstavec nerez pod konvektomat se 16 vsuny na GN 1/1**

• Celonerezové provedení se 16 zásuvy pro GN1/1 ve dvou sloupcích po 8 párech, výškově

stavitelné nohy, výška 710 mm

1. **Změkčovač vody jednokohoutový**

• Celonerezové provedení, regenerace se provádí solí, funkce: zabraňuje zavápňování zařízení a tím chrání přístroj před poškozením, BYPASS: při regeneraci není omezen provoz připojeného zařízení – voda teče přes kohout přímo do zařízení (snazší obsluha), vstupní tlak 2-8 bar, mixér - nastavení směsi změkčené a nezměkčené vody  
  
 **4) Doprava, montáž na připravené instalace, zaučení obsluhy a likvidace starého**

**spotřebiče**

**Požadujeme náhradní plnění.**