

Příloha č. 1: Specifikace a cenová nabídka

Pozice	Technologie/zařízení	Specifikace	Technické parametry nabízené dodavatelem	Výrobce/Model	Ks	Cena za jednotku bez DPH	Cena celkem bez DPH
1	PLYNOVÁ NAKLÁPĚCÍ PANEV S KONSTANTNÍ ÚROVNÍ, 300l	objem min. 300 l	ANO	ICOS - PTBS IG 300	1	1 190 000,00	1 190 000,00
		délka: 1870-1880; šířka: 1645-1655; výška: 1130-1140	ANO				
		dno nádoby z leštěné nerezové oceli AISI 316	ANO				
		výlevka v konstantní výšce nad podlahou	ANO				
		jednotělový přední vypouštěcí kohout s tepelně izolační rukojetí	ANO				
		otočná baterie z chromovaného bronzu s teplou a studenou vodou	ANO				
		vyjímatelný mixér z nerezové oceli AISI 316 s nastavitelnou rychlostí otáčení min. mezi 7 a 28 g/m	ANO				
		možnost změny směru jízdy elektronickým voličem	ANO				
		zapalování pomocí ručního piezoelektrického a pilotního plamene	ANO				
		ohřev pomocí trubkových hořáků z nerezové oceli AISI 304	ANO				
		mřížka pro odvod kouře	ANO				
		sada trysek pro různé druhy plynu	ANO				
		kontrola hladiny vody v dutině s možností automatického plnění vodou	ANO				
		regulace meziprostorového tlaku pomocí bezpečnostního ventilu kalibrovaného na 0,5 bar	ANO				
		vakuový ventil	ANO				
		manometr	ANO				
		možnost spravovat a přizpůsobovat min. 90 programů vaření, které lze také měnit během zpracování	ANO				
		dotyková obrazovka a ruční ovládací prvky pro ovládání plnění vodou	ANO				
		naklápění a pohyb mixéru	ANO				
		objem min: 150 litrů	ANO				
		délka: 1645-1655; šířka: 845-855; výška: 1045-1055	ANO				
		automatický a manuální režim úpravy pokrmů	ANO				
		barevná dotyková obrazovka min. 12" s	ANO				
		kompletní ovládání v českém jazyce	ANO				
		možnost uložení vlastních programů	ANO				
		paměť pro min 700 programů	ANO				
		zobrazování průběhu úprav na displeji	ANO				
		přesné senzorické měření teplot	ANO				

2	ELEKTRICKÉ MULTIFUNKČNÍ ZAŘÍZENÍ S AUTOMATICKÝM ZDVIHEM KOŠŮ, 150l	indikace nastavených a skutečných hodnot	ANO	JIPA JUMP 151	1	635 000,00	635 000,00
		uzamykání obrazovky	ANO				
		vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide	ANO				
		rozsah teplot min. 30 °C–250 °C	ANO				
		předehřátí dna na 180 °C z provozní teploty do 3 minut	ANO				
		odvod nadbytečné páry	ANO				
		centrální připojení vody, odpadu a elektřiny	ANO				
		automatický systém napouštění vany s přesným dávkováním vody	ANO				
		měřka množství tekutiny	ANO				
		osa vyklápění vany umožňuje kompletní vyprázdnění	ANO				
		vícebodá sonda pro měření teploty jádra suroviny	ANO				
		bezpečnostní proces ovládání víka zabraňující úrazu	ANO				
		automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření	ANO				
		automatické snížení přetlaku a kondenzace páry na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu	ANO				
		integrováný odpad ve dně vany s elektrickým uzávěrem	ANO				
		automatický zdvih košů	ANO				
		bezpečnostní snímač rozpoznání ramene košů	ANO				
		integrovaná sprcha s automatickým navíjením	ANO				
		integrovaná zásuvka 230 V /16 A	ANO				
		zásuvka USB pro zálohování a přenos dat	ANO				
		připojení na internet	ANO				
		kapacita GN: 3 x GN 1/1	ANO				
3	AUTOMATICKÝ ZVEDACÍ VOZÍK	pevná kolečka na vozíku	ANO	GASTRO-HAAL – AZV 2/1 GN	1	59 000,00	59 000,00
		umístění vozíku do výšky min 280mm - max 580 mm	ANO				
		možnost přímého výdeje z GN ve vozíku	ANO				
		možnost scezení pokrmů přímo do vozíku	ANO				
		nosnost min. 90 kg	ANO				
		bez kabelové zařízení	ANO				
		baterie dobíjecí s možností nabíjení přímo ve vozíku i externě	ANO				
		výdrž baterie min. 75 cyklů nebo 12hod nepřetržitého provozu	ANO				
		nerezové	ANO				
		objem vany bez GN min 70l	ANO				
		možnost použití 2/1 GN	ANO				
		motorizované ovládání pomocí tlačítka	ANO				
		délka: 745-755; šířka: 795-805; výška: 2035-2045	ANO				

4	CHLADÍCÍ SKŘÍŇ 600l	jednodílná konstrukce z oceli proti otiskům prstů	ANO	SAGI	2	35 000,00	70 000,00
		jednotlivé GN2/1. 1 dveře	ANO				
		min. objem netto 600l	ANO				
		teplotní rozsahy min. 0/+10°C	ANO				
		ovládací panel s digitálním teploměrem - termostatem	ANO				
		ventilátorem podporovaný chlazení s externím výparníkem	ANO				
		automatické odmrazování	ANO				
		osvětlení a zámek ovládaný klíčem	ANO				
5	ODINSTALACE, ODVOZ	Odinstalování stávajících zařízení, odvoz: - plynový varný kotel 250 l - plynová pánev 120 l	ANO		1	5 000,00	5 000,00
6	ODINSTALACE, PŘEMÍSTĚNÍ A ZNOVUZAPOJENÍ STÁVAJÍCÍHO KOTLE	Odinstalování stávajících zařízení, přemístění do nové pozice a znovuzapojení stávajícího plynového sporáku	ANO		1	10 000,00	10 000,00
7	INSTALACE, DOPRAVA	Doprava, instalace zařízení vč revize, zaškolení personálu	ANO		1	30 000,00	30 000,00
CELKEM ZA ZAKÁZKU:							1 999 000,00

Doplňkové informace:

DÉLKA ZÁRUKY NA JEDNOTLIVÉ TECHNOLOGIE	36 měsíců		
CENA DOPRAVNÉHO K ZÁRUČNÍ OPRAVĚ	180,00 Kč		
TECHNICKÉ LISTY			
MIN 1 REFERENCE NA POLOŽKY 1, 2	Základní a mateřská škola Baška, Veolia Ostrava		