

Technické specifikace vybavení - ZŠ Ďáblice - školní kuchyně - dodávka a instalace zařízení části gastro

Pokud zadávací dokumentace obsahuje požadavky na určité obchodní názvy nebo odkazy na obchodní firmy, názvy nebo jména a příjmení nebo jsou pro jeho organizační složku příznačné, např. patenty a vynálezy, užité vzory, normy, průmyslové vzory, ochranné známky nebo označení původu, účastník zadávacího řízení to při zpracování nabídky bude chápat jako vymezení kvalitativního standardu. V tomto případě je účastník zadávacího řízení oprávněn v nabídce uvést i jiné, kvalitativně a technicky obdobné řešení, které splňuje minimálně požadované standardy a odpovídá uvedeným parametrum včetně energetické náročnosti.

Dodavatel:

Pol.číslo	Specifikace- minimální požadavky	m.j.	p.j.	Ceny bez DPH	Cena celkem bez DPH	Cena Celkem s DPH	Název výrobce a PN produktu (případně jiná specifikace)
1.NP - VARNA							
1.1	ELEKTRICKÝ BOJLEROVÝ KONVEKTOMAT pro 20x GN1/1 •s náhradním nástřikem (z důvodu nepřetržitého provozu) Počet vsunut 20 velikosti GN 1/1 s roztečí 63 mm •Kapacita jídel na výdej 400-600 •Orientace vsunut na šíři, dveře s panty vpravo •Zavazecí vozík kompatibilní se stávajícím strojem •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 •Vícebodová teplotní sonda – minimálně 6-ti bodová •trojitě sklo rozevíratelné •Hladký ovládací panel s tlakovým min. 8" dotykovým displejem •Programování až 1000programů s 20 kroky •Předem nainstalované programy – minimálně 300programů •regulace rychlosti ventilátoru – minimálně 3rychlosti •Okamžité zastavení ventilátoru při otevření dveří •Klapka pro odtaž přebytké páry – automatická dle vlhkosti v komoře •Konektor na připojení k PC (USB a LAN) •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 •Příkon minimálně 36 kW maximálně 37,5 kW •Vývíječ páry boilerový s náhradním (rezervním) injekčním •Stroj umístěný na zemi s pracovní výškou do 1850mm •Rozměry s tolerancí 5% - (š/h/v) – 948x834x1804 mm	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.1A	KONDENZAČNÍ DIGESTOŘ NEREZOVÁ DO SESTAVY KE KONVEKTOMATU - bez nutnosti napojení na VZT, automatické napájení a propojení s konvektomatem, včetně filtrů, rozměr: 953x409x920, max.přítok vzduchu 1000m3/hod, 63dB	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.1B	SADA GASTRONÁDOB KE KONVEKTOMATU (10x smaltovaný plech GN1/1-65)	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.1C	AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY - pro 10lt. Včetně 25kg tablet soli, elektronický	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.2	ELEKTRICKÝ STOLNÍ LIS NA MASO - automatický naklepávač, kapacita 720řizků/h s nastavitelnou tloušťkou 0.5cm - 3cm, nerez.provedení, talíř s magnety z polyetylenu , průměr talíře 300mm, váha 100kg, rozměry s tolerancí 5%, 450x700x560	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.2A	PODSTAVEC NEREZOVÝ - pojízdný s policí vespod, kola bytelná s brzdou, nosnost 150kg, rozměr: 450x700x800	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.2B	ŠPACHTLE VELKÁ K PÁNVI A HOUBÍČKA MYČÍ	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.3	KOMBINOVANÝ STOLNÍ PŘÍSTROJ NA MASO - složený z hnací jednotky TFS - kompatní, hygienické provedení, zpětný chod, nízká hlučnost do 70dB, napětí 400V/0.83kW, otáčky hřídele 100ot/min., rozměr s tolerancí 5%: 200x457x500, doba pracovního cyklu 15-35s	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.3B	PŘÍSLUŠENSTVÍ K 1.3: NUDLIČKOVAČ 10MM - celá hlava včetně širokého nerez krytu	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.4	ŠKRABKA NA BRAMBORY A ZELENINU - nerezová, náplň 20-25kg, výkon 450kg/hod, včetně vypínače, kotveno do země, příkon: 400V/1.1kW	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
1.4A	LAPÁČ SLUPEK - ke škrabce na zeleninu - nerezový s košem	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
MS							
2.1	PÁNEV SKLOPNÁ - plynová, materiál dna: nerezové - vhodné pro vaření, tl.dna 12mm, objem vany 50lt., zapalování piezo+věčný plamen, sklápění motorické, sklopná pánev, stupeň krytí IPX4, rozměr vany: 720x465x200, rozměr pánve: 800x700x900, plyn	ks	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
OSTATNÍ							
	Základní školení minimálně 2 hodiny	kpl	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
	Doprava	kpl	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
	Inženýring celku Inženýringem se rozumí kompletní převzetí projektové dokumentace, případné úpravy v ní na dodávané technologie a vytyštění a předání podkladů kompletní projekce dílenské a navrhovaného skutečného provedení díla. Je zde myšlen dohled a spolupráce se stavební firmou a převzetí stavební připravenosti, aby nevznikly žádné vícenáklady jak stavbě tak dodavateli gastro. Veškeré výše uvedené položky zde musí být zahrnuty.	kpl	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
	Montáž výše uvedených nových technologií včetně všech nákladů a mterálu, včetně zkoušek a revizí.	kpl	1		0,00 Kč	0,00 Kč	
				CELKEM	0,00 Kč	0,00 Kč	

UCHAZEČ VYPLNÍ POUZE ORANŽOVÉ PODBARVENÁ POLE!!

SHRNUTÍ NABÍDKY

Cena celkem bez DPH	0,00 Kč
DPH 21 %	0,00 Kč
Cena celkem s DPH	0,00 Kč

Poznámka:

Položky, pokud není uvedeno jinak, obsahují veškeré náklady na provedení dle projektu, norem a předpisů výrobců, tzn. dodávku, montáž a montážní prostředky, kotevní a spojovací prvky, přesuny a dopravu, systémové detaily, profily a řešení, povrchovou úpravu, pomocné lešení a přípravné práce (pokud nejsou uvedeny zvlášť). Podrobná specifikace položek je obsažena v projektové dokumentaci (zejména výrobků, výplní otvorů a finálních povrchů v příslušných tabulkách a technických zprávách), která je nedílnou součástí zadávací dokumentace. Pokud není uveden výkaz výměr, byly hodnoty převzaty přímo z tabulek v projektu a CAD systémů. Pokud zadávací dokumentace obsahuje požadavky na určité obchodní názvy nebo odkazy na obchodní firmy, názvy nebo jména a příjmení nebo jsou pro jeho organizační složku příznačné, např. patenty a vynálezy, užité vzory, normy, průmyslové vzory, ochranné známky nebo označení původu, účastník zadávacího řízení to při zpracování nabídky bude chápat jako vymezení kvalitativního standardu. V tomto případě je účastník zadávacího řízení oprávněn v nabídce uvést i jiné, kvalitativně a technicky obdobné řešení, které splňuje minimálně požadované standardy a odpovídá uvedeným parametrum.

Rozměrové a tvarové tolerance:
Jednotlivé zařizovací předměty a výrobky uvedené ve specifikaci gastro technologie mají předepsané vlastnosti, které se u skutečně dodávaných výrobků mohou lišit. V případě rozměrových parametrů to může být o max. ± 5% udávaných vnějších rozměrů nebo objemu (s výjimkou prvků nutných přesně zabudovat - nerez nábytek) a o max. ± 20% udávané hmotnosti.

Tolerance el. příkonu:
U příkonů strojů a zařízení a jejich spotřeby nesmí přesáhnout uvedené hodnoty o více jak 3%, protože se jedná o zadávací řízení s dotací na energetické snižování náročnosti. Například pokud je uvedeno u lednice roční spotřeba a energetický štítek - může být stejná a nebo lepší.