

MATERIÁL NA JEDNÁNÍ ZASTUPITELSTVA MĚSTA ŽATCE dne 26.3.2018

NÁZEV: **Žádost o účelovou investiční a neinvestiční dotaci**
- ZŠ a MŠ, Žatec, Jižní 2777, okres Louny

PŘEDKLÁDÁ: Rada města Žatec

ZPRACOVALA: Michaela Bukovská

OBSAH:

1. Návrh usnesení
2. Zdůvodnění
3. Stanovisko odboru
4. Přílohy

1. Návrh usnesení:

Zastupitelstvo města Žatce projednalo žádost ředitele Základní školy a Mateřské školy, Žatec, Jižní 2777, okres Louny a **schvaluje** účelovou investiční dotaci na pořízení dvou konvektomatů (součástí je sada sprch) ve výši 476.000,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (filtrační systém, podstavec vysoký otevřený, sada-vsuny pro podstavec, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 90.000,00 Kč.

Dále Zastupitelstvo města Žatce **schvaluje** rozpočtové opatření v celkové výši 566.000,00 Kč, a to čerpání rezervního fondu na poskytnutí dotací:

Výdaje: 741-6171-5901	- 566.000,00 Kč (čerpání RF)
Výdaje: 714-3113-6351-org. 553	+ 476.000,00 Kč (účelová investiční dotace)
Výdaje: 714-3113-5331-org. 553	+ 90.000,00 Kč (účelová neinvestiční dotace)

Odpovídá: JUDr. Alena Hornátová
Termín: 6.4.2018

2. Zdůvodnění:

Materiál je předložen na základě žádosti ředitele Základní školy a Mateřské škola, Žatec, Jižní 2777, okres Louny o schválení účelové investiční dotace na pořízení dvou konvektomatů (součástí je sada sprch) ve výši 476.000,00 Kč a účelové neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (filtrační systém, podstavec vysoký otevřený, sada-vsuny pro podstavec, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 90.000,00 Kč.

Ředitel školy uvádí, že v současné době používají v centrální kuchyni při pečení pokrmů dvourubkové el. pece typu TPE 20A od výrobce Alba Hořovice z roku výroby 1998. Příkon jedné trouby je 4 kW. Pece jsou dle revize (viz. příloha) navrženy k vyřazení, nejsou v dobrém technickém stavu, jsou opotřebené, netěsní dvířka, únik tepla do prostoru kuchyně, nedostupnost náhradních dílů, nevyhovují předpisům ČSN, koroze.

Při pořízení konvektomatu pro centrální kuchyň Jižní 2777, Žatec, která připravuje obědy pro 350

žáků základní školy a pro 44 zaměstnanců školy.

Na školní kuchyni by vznikla úspora:

- masa – v porovnání s přípravou masa v tradičních troubách jsou váhové ztráty při vaření v konvektomatu až o polovinu nižší
- vařením v páře – při tradičním vaření ve vodě pokrm ztrácí váhu, barvu, minerální látky a vitamíny. Naopak při použití parního režimu v konvektomatu jsou všechny výživové hodnoty, váha pokrmu zachována.
- tuků – při tepelné úpravě v parním konvektomatu není zapotřebí žádného tuku
- energie – rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, regulace proudění vzduchu umožní uspořit až 50 % nákladů na energie
- vody – pro vyvinutí páry je cca 20 l za hodinu. V porovnání s klasickým vaření v kotlích je tato spotřeba zanedbatelná

V příloze ředitel školy dokládá nabídku od firmy Luboš Konrád (Gastro Konrád), Luční 291, 431 11 Jirkov – Březanec, IČ: 62201280.

Stav fondu investic PO k 31.12.2017 je 101.142,60 Kč.

Stav rezervního fondu PO k 31.12.2017 ve výši 86,94 Kč.

Rezervní fond města ke dni 2.3.2018 činí 5.093.000,00 Kč.

3. Stanovisko odboru:

Odbor Kancelář úřadu doporučuje schválit účelovou investiční dotaci ve výši 476.000,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci ve výši 90.000,00 Kč z rezervního fondu města.

Rada města Žatce na svém jednání dne 26.2.2018 přijala usnesení č. 96/18 v tomto znění:

„96/18 Žádost o účelovou investiční a neinvestiční dotaci - ZŠ a MŠ, Žatec, Jižní 2777, okres Louny“

Rada města Žatce projednala žádost ředitele Základní školy a Mateřské školy, Žatec, Jižní 2777, okres Louny a doporučuje Zastupitelstvu města Žatce schválit účelovou investiční dotaci na pořízení dvou konvektomatů (součástí je sada sprch) ve výši 476.000,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (filtrační systém, podstavec vysoký otevřený, sada-vsuny pro podstavec, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 90.000,00 Kč.

Dále Rada města Žatce doporučuje Zastupitelstvu města Žatce schválit rozpočtové opatření v celkové výši 566.000,00 Kč, a to čerpání rezervního fondu na poskytnutí dotací:

Výdaje: 741-6171-5901	- 566.000,00 Kč (čerpání RF)
Výdaje: 714-3113-6351-org. 553	+ 476.000,00 Kč (účelová investiční dotace)
Výdaje: 714-3113-5331-org. 553	+ 90.000,00 Kč (účelová neinvestiční dotace).

4. Přílohy:

- Žádost ZŠ a MŠ Jižní ze dne 12.2.2018 včetně revize
- Nabídka od firmy Luboš Konrád (Gastro Konrád)
- Výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES ze dne 14.2.2018

ZÁKLADNÍ ŠKOLA A MATEŘSKÁ ŠKOLA

Žatec, Jižní 2777, okres Louny
příspěvková organizace



MUZAP00FSGN2

IČO: 61357332

Bank. spojení: 9339-481/0100 KB Žatec

tel.: 415 741 011 (ústředna)

tel.: 415 741 012 (jídlna)

tel.: 415 741 322 (ředitelna + fax)

tel.: 724 360 370 (družina)

Titl.

Městský úřad v Žatci

Vážená paní

Michaela Bukovská

náměstí Svobody 1

438 24 Žatec

12.2.2018

Věc: Žádost o zakoupení konvektomatu pro školní jídelnu.

Vážená paní Bukovská,

žádám Vás o předložení mé žádosti o zakoupení konvektomatu pro školní jídelnu ZŠ a MŠ, Žatec, Jižní 2777, okres Louny k projednání do Zastupitelstva města Žatce, celková cena včetně DPH = 565 474 Kč za dva kusy konvektomatu.

O D Ů V O D N Ě N Í:

1. Příprava jídel v konvektomatu znamená úsporu:


- u masa: v porovnání s tradičním pečením v troubách jsou váhové ztráty až o polovinu nižší
- vitaminů a minerálních látek při vaření v páře
- tuků: žádné tuky nejsou potřeba
- energie: úspora až 50 % nákladů
- voda: zanedbatelná spotřeba vody = 20 litrů za hodinu

2. V současné době se používají el. pece TPE 20 A od výrobce ALBA Hořovice z roku 1998. Příkon el. trouby = 4 kW. Náhradní díly jsou již nedostupné.

Děkuji za vyřízení.

S pozdravem

Základní škola a Mateřská škola
Žatec, Jižní 2777, okres Louny
příspěvková organizace
IČO: 61357332, Tel.: 415 741 011


Ing. Zdeněk Němec
ředitel ZŠ a MŠ, Žatec,
Jižní 2777, okres Louny



Vybavení gastronomie

zařízení pro stravování a obchod
projekt · prodej · montáž · servis

Kancelář firmy : Vodních staveb 5471, Chomutov, 430 01

tel. : 777 106 007

e-mail : info@gastrokonrad.cz

IČ : 62201280

DIČ : CZ7405022482

V Chomutově dne 5.12.2017

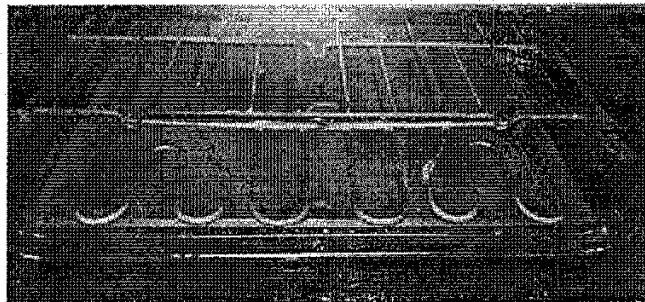
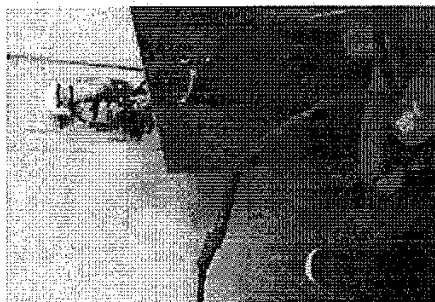
NÁVRH NA VYŘAZENÍ Z PROVOZU

Zhodnoceno pro organizací : Základní škola a Mateřská škola Žatec, Jižní 2777

Na základě odborné prohlídky naším technikem navrhuje k vyřazení níže uvedené spotřebiče:

Název	Typ	Rok výroby	Výr. číslo /invent. číslo
Elektrická pec Alba Hořovice	TPE 20 A	1998	1660/98
Elektrická pec Alba Hořovice	TPE 20 A	1998	1670/98

Důvody k vyřazení:	Bezpečnostní	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne
	Nedostupnost náhradních dílů	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne
	Nevyhovuje předpisům a ČSN	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne
	Vysoká nákladnost oprav	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne
	Špatný stav zařízení	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne
	Koroze	<input checked="" type="radio"/> ano <input type="radio"/> ne



Luboš Konrád
Vodních staveb 5471
Chomutov 430 01
IČ: 62201280
DIČ: CZ7405022482
www.gastrokonrad.cz

Luboš Konrád



Vybavení gastronomie

zařízení pro stravování a obchod
projekt · prodej · montáž · servis

Kancelář firmy : Vodních staveb 5471, Chomutov, 430 01
tel. : 777 106 007
e-mail : info@gastrokonrad.cz
IČ : 62201280
DIČ : CZ7405022482

Základní škola a Mateřská škola Žatec
Jižní 2777

V Chomutově dne 6.11.2017

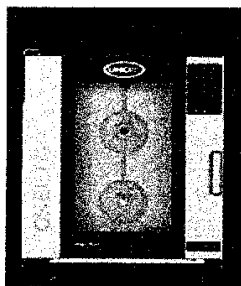
CENOVÁ NABÍDKA

1.konvektomat Unox XEVC-1011-EPR , 10GN 1/1 ...a/195.120,-Kč 2ks.....	390.240,-Kč
2.filtrační systém Unox Pure.....a/ 6.048,-Kč 2ks.....	12.096,-Kč
3.podstavec vysoký otevřenýa/ 10.733,-Kč 2ks.....	21.532,-Kč
4.sada vsuny pro podstavec.....a/ 2.588,-Kč 2ks.....	5.176,-Kč
5.sada sprchy.....a/ 3.074,-Kč 1ks.....	3.074,-Kč
7.gastronádoby smaltované	
GN 1/1 40.....a/ 350,-Kč 20ks.....	7.000,-Kč
GN 1/1 65.....a/ 368,-Kč 10ks.....	3.680,-Kč
8.gastronádoby nerezové	
GN 1/1 40.....a/ 320,-Kč 10ks.....	3.200,-Kč
GN 1/1 65.....a/ 386,-Kč 10ks.....	3.860,-Kč
GN 1/1 100.....a/ 458,-Kč 5ks.....	2.290,-Kč
9.gastronádoby děrované nerezové	
GN 1/1 65.....a/ 473,-Kč 10ks.....	4.730,-Kč
GN 1/1 100.....a/ 701,-Kč 10ks.....	7.010,-Kč
10.rošť 1/1..... a/ 351,-Kč 10ks.....	3.510,-Kč
11. Doprava, montáž.....	zdarma
Cena celkem bez DPH.....	467.398,-Kč
DPH 21%.....	98.154,-Kč
Cena včetně DPH.....	565.552,-Kč

Luboš Konrád

Z výše uvedené částky:

- a) Investice = 2 ks konvektomatů + sprchy: 393 314,-
- b) Neinvestiční výdaje = 74 084,-
- c) Celkem = 467 398,- bez DPH.



Rozměr : (š x h x v mm)750 x 773 x 1010

RUČNĚ NASTAVITELNÉ VARNÉ PROCESY:

- Konvekční vaření 30 °C - 260 °C
- Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 30% do 90%
- Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření 35 °C - 260 °C, se STEAM.Maxi™ od 10% do 20%
- Pára při 35 °C - 130 °C se STEAM.Maxi™ technologií 100 %
- Horký vzduch 30 °C - 260 °C s DRY.Maxi™ technologií nastavitelný od 10 % do 100 %
- Delta T vaření se sondou
- MULTI.Point vícebodová sonda jádra

POKROČILÉ A AUTOMATICKÉ NASTAVENÍ VARNÝCH PROCESŮ:

- MIND.Maps™ technologie: náskres nekonečných varných procesů pouze jedním dotykem
- PROGRAMY: 256 uložitelných programů uživatele
- PROGRAMY: možnost přiřazení názvu a obrázku uloženým programům
- PROGRAMY: uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkolí jazyce)
- CHEFUNOX: vybrat varný postup (pečení, dušení, grilování...), připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít vařit
- MULTI.Time: technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně
- MISE.EN.PLACE: technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů

DISTRIBUCE HORKÉHO VZDUCHU V KOMOŘE:

- AIR.Maxi™ technologie: více ventilátorů s reverzním chodem
- AIR.Maxi™ technologie: 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru
- AIR.Maxi™ technologie: 4 polostatické varné režimy

ŘÍZENÉ KLIMA VE VARNÉ KOMOŘE:

- DRY.Maxi™ technologie: uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory
- DRY.Maxi™ technologie: vaření s odvětrání vlhkosti při 30 °C - 260 °C
- STEAM.Maxi™ technologie: pára 35 °C - 130 °C
- STEAM.Maxi™ technologie: kombinace konvekčního vaření a páry 35 °C - 260 °C
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: rozpozná varný proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: jedna nádoba nebo zcela naplněná komora, vždy stejný výsledek
- ADAPTIVE.Cooking™ technologie: senzor vlhkosti a automatické úpravy

SESTAVA:

MAXI.LINK technologie: umožňuje zapojení zařízení do sestavy na sebe

TEPELNÁ IZOLACE A BEZPEČNOST

- Protek.SAFE™ technologie: maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a externí povrchy)
- Protek.SAFE™ technologie: brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dveří
- Protek.SAFE™ technologie: regulace příkonu elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu
- Protek.SAFE™ PLUS: trojitě sklo dveří

AUTOMATICKÉ MYTÍ

Rotor.KLEAN™: 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užití vody a čisticího prostředku

Rotor.KLEAN™: nádrž na čisticí prostředek integrovaná v konvektomatu

PATENTOVANÉ DVEŘE

Dveřní panty z vysoce odolného samomazného techno-polymeru (pro boční otevírání dveří)

Možnost obrácení otevírání dveří i po instalaci

Pozice aretace dveří v 60°-120°-180°

POMOCNÉ FUNKCE

Teplota předehřátí až na 260 °C nastavitelná obsluhou pro každý program zvlášť

Zobrazení časového odpočtu pro dokončení zvoleného varného programu (bez sondy jádra)

Udržovací režim «HOLD»

Kontinuální režim «INF»

Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátorů

Nastavitelné zobrazení teploty v °C nebo °F

TECHNICKÉ DETAILY

Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu

Osvětlení varné komory externím LED světlem

Páře odolný MASTER.Touch ovládací panel

Vysoce odolný dveřní zámek z uhlíkových vláken

Odkapová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dveřích

Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad

Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály

Kontaktní dveřní spínač

2-stupňová dveřní klika

Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch

Bezpečnostní termostat

Luboš Konrád

Výpis z Registru ekonomických subjektů ČSÚ v ARES

(Datum aktualizace databáze: 31.1.2018)

Tento výpis má pouze informativní charakter, výpis nemusí obsahovat nejaktuálnější údaje a nemá žádnou právní moc.

Základní údaje

IČO: 62201280
obchodní firma: Luboš Konrád
statistická právní forma: 101 - Fyzická osoba podnikající dle živnostenského zákona nezapsaná v obchodním rejstříku
datum vzniku: 2.1.1995
sídlo: 43111 Jirkov - Březanec, Luční 291
ZÚJ: 563099 - Jirkov
okres: CZ0422 - Chomutov

Klasifikace ekonomických činností - CZ-NACE

471: Maloobchod v nesespecializovaných prodejnách
461: Zprostředkování velkoobchodu a velkoobchod v zastoupení

Statistické údaje

institucionální sektor: podle ESA2010 14100 - Zaměstnavatelé
velikostní kat. dle počtu zam.: 1 - 5 zaměstnanců

Tento výpis byl pořízen prostřednictvím IS ARES dne 14.2.2018 v 15:41:57
Copyright © 2018, Ministerstvo financí ČR, ares@mfc.cz

