

V Žatci dne 20.2.2019

## MATERIÁL NA JEDNÁNÍ ZASTUPITELSTVA MĚSTA ŽATCE dne 28.2.2019

**NÁZEV:** **Žádost o účelovou investiční a neinvestiční dotaci**  
**- MŠ Žatec, Bratří Čapků 2775, okres Louny**

**PŘEDKLÁDÁ:** Rada města Žatec

**ZPRACOVALA:** Ing. Renata Sedláková

**OBSAH:**

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

### 1. Návrh usnesení:

Zastupitelstvo města Žatec schvaluje účelovou investiční dotaci Mateřské škole Žatec, Bratří Čapků 2775, okres Louny na pořízení konvektomatu ve výši 156.278,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (podstavec, filtrační systém, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 65.608,00 Kč.

Zastupitelstvo města Žatec schvaluje rozpočtové opatření v celkové výši 223.000,00 Kč, a to čerpání rezervního fondu na poskytnutí dotace:

Výdaje: 741-6171-5901	- 223.000,00 Kč (čerpání RF)
Výdaje: 714-3111-6351-org. 533	+ 157.000,00 Kč (účelová investiční dotace)
Výdaje: 714-3111-5331-org. 533	+ 66.000,00 Kč (účelová neinvestiční dotace)

### 2. Zdůvodnění:

Materiál je předložen na základě žádosti ředitelky Mateřské školy Žatec, Bratří Čapků 2775, okres Louny o schválení účelové investiční dotace na pořízení konvektomatu ve výši 156.278,00 Kč a dofinancování konvektomatu ve výši 100.000,00 Kč z fondu investic organizace, proto celková výše čerpání fondu investic činí 256.278,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (podstavec, filtrační systém, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 65.608,00 Kč.

Podle parametrů je pro MŠ nejvhodnější konvektomat **RETIGO BLUE VISION 1011 s boilerovým vývinem páry** a to vzhledem k tomu, že se ve školní kuchyni připravuje jídlo i pro děti z JESLÍ, a časy mezi výdejem se liší, je pro potřebu MŠ vhodnější právě tento typ konvektomatu.

Tento typ konvektomatu nabízí SEP spol. s r.o. a GastroKonrád a MŠ si vybrala konvektomat od

firmy SEP spol. s r.o.

### Posouzení nabídek z pohledu MŠ:

1. Nabídka společnosti SEP spol. s r.o. která spolupracuje přímo s výrobcem RETIGO
  - konvektomat RETIGO BLUE VISION 1011 s bojlerovým vývinem páry
  - sleva 20% dohodnuta s jednatelem firmy na konvektomat
  - se službami firmy SEP spol. s r.o. již máme velmi dobré zkušenosti, dlouhodobě nám dodává kuchyňské vybavení
  - spolehlivost, servis, rychlé jednání
  - v nabídce i základní vybavení
2. Nabídka GastroKonrád
  - nabízí také konvektomat RETIGO BLUE VISION 1011 s bojlerovým vývinem páry
  - firma je blízko (Chomutov)
  - výborné reference: servis, jednání, spolehlivost
3. Nabídka InterGast
  - jiný typ konvektomatu

### Zdůvodnění nákupu konvektomatu:

**Zásadním hlediskem pro nákup konvektomatu jsou požadavky ČŠI, MŠMT, KHS, na přípravu kvalitních pokrmů ve školních jídelnách. Konvektomaty se proto dnes již stávají standardním vybavením každé školní kuchyně. Ve školní jídelně mateřské školy se připravuje celkem 222 obědů, a to nejen pro děti z MŠ ale také děti z JESLÍ a pro všechny zaměstnance MŠ a JESLÍ. Mateřská škola se dlouhodobě zabývá ve svém vzdělávacím programu podporou zdraví dětí. Vybavení kuchyně konvektomatem bude dalším krokem ve zkvalitňování péče o děti s ohledem na jejich zdravý tělesný vývoj a podporu správných stravovacích návyků. Cílem MŠ je nabízet dětem kvalitní a chutné pokrmy a učit je zásadám zdravého stravování a zdravého životního stylu. V dnešní době děti často konzumují smažené a jinak nevhodně upravené potraviny. Konvektomat umožňuje mnoho způsobů tepelné úpravy jídel, včetně pečení, smažení, grilování, vaření v páře, nebo blanšírování. **Krátké časy vaření a šetrnější způsob úpravy pokrmů vedou k vyšší nutriční hodnotě připravovaných jídel a zachování vyššího množství vitamínů, v porovnání s běžnými způsoby tepelné úpravy.****

### **Přehled výhod konvektomatů:**

Úspora vařením v páře, při tradičním vaření ve vodě ztrácí pokrm váhu, čerstvou barvu, velké množství minerálních látek a vitamínů. Naopak při použití parního režimu konvektomatu jsou všechny výživné hodnoty, váha a barva pokrmu zachovány.

Úspora masa, v porovnání s přípravou masa v tradičních troubách jsou váhové ztráty při vaření v konvektomatu až o polovinu nižší.

Úspora tuků, u tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. K tepelné úpravě v parním konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku.

Úspora energie, rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, regulace proudění vzduchu ve varné komoře a tím větší výměna tepla mezi potravinou a prostředím umožňují **uspořit až 50 % nákladů na energii.**

Úspora vody, spotřeba vody pro vyvinutí páry je cca 20 l za hodinu provozu. V porovnání s klasickým vařením je tato spotřeba zanedbatelná.

Úspora prostoru, parní konvektomat zabírá v kuchyni cca 1 m<sup>2</sup> a nahrazuje hned několik technologických zařízení.

Software zabudovaný v konvektomatu usnadňuje práci s konvektomatem a zaručuje stejné postupy přípravy i při změně personálu.

Hrubým odhadem lze říci, že pokud denně probíhá příprava alespoň třiceti jídel, tak konvektomat je již investicí do budoucích úspor.

*Pani ředitelka uvedla, že potřebné stavební úpravy v kuchyni spojené s provozem konvektomatu jsou v jednání s paní Šmidtovou z odboru Rozvoje města.*

**Stav fondu investic PO k 31.12.2018 činí 286.282,63 Kč.**

**Stav rezervního fondu PO k 31.12.2018 činí 178.383,10 Kč.**

**Rezervní fond města ke dni 31.1.2019 činí 25.000.000,00 Kč.**

### **3. Stanovisko odboru:**

**Finanční odbor doporučuje schválit účelovou investiční dotaci ve výši 156.278,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci ve výši 65.608,00 Kč z rezervního fondu města. Dofinancování konvektomatu ve výši 100.000,00 Kč doporučuje finanční odbor z fondu investic organizace.**

### **4. Přílohy:**

- Žádost MŠ Žatec ze dne 6.2.2019
- Cenová nabídka firem



Vážená paní  
Ing. Renata Sedláková  
vedoucí odboru  
Finanční odbor  
náměstí Svobody 1  
438 24 Žatec

Žádost o poskytnutí účelové investiční dotace na nákup konvektomatu.

Žádáme o poskytnutí účelové investiční dotace na nákup konvektomatu do školní kuchyně mateřské školy.

Cena konvektomatu podle nabídek:

1. Cena konvektomatu ~~156 478,- Kč~~ (SEP spol.s.r.o. příloha č.1) Výše požadované dotace ~~156 478,- Kč~~ *150 276,- Kč*  
(uvedená cena je se slevou 20%, kterou jsme dohodli s jednatelem společnosti SEP) *→ cena kalkulace od Retiga  
SEP prodej a servis a Retigo výrobce*

2. Cena konvektomatu 317 759,- Kč (GastroKonrád příloha č.2) Výše požadované dotace 217 759,-Kč

3. Cena konvektomatu 279 510,- Kč (InterGast příloha č.3) Výše požadované dotace 179 510,-Kč

Stavy fondů k 31.12.2018: IF 286 282,63,- Kč RF 178 383,10,-Kč

Žádám o schválení čerpání fondu investic na nákup konvektomatu ve výši 100 000,- Kč.

Dále žádám o poskytnutí neinvestiční účelové dotace na nákup příslušenství ve výši ~~65 608,- Kč~~

Podle parametrů je pro naše zařízení nejvhodnější konvektomat **RETIGO BLUE VISION 1011 s bojlerovým vývinem páry** a to vzhledem k tomu, že v naší školní kuchyni se připravuje jídlo i pro děti z JESLÍ, a časy mezi výdejem se liší, je pro naši potřebu vhodnější právě tento typ konvektomatu. Tento konvektomat nabízí SEP spol.s.r.o. a GastroKonrád – přílohy č.1 a 2.

**Posouzení nabídek z našeho pohledu:**

- Nabídka společnosti SEP spol. s.r.o. která spolupracuje přímo s výrobcem RETIGO
  - konvektomat RETIGO BLUE VISION 1011 s bojlerovým vývinem páry
  - sleva 20% dohodnuta s jednatelem firmy
  - se službami firmy SEP spol. s.r.o. již máme velmi dobré zkušenosti, dlouhodobě nám dodává kuchyňské vybavení
  - spolehlivost, servis, rychlé jednání
  - v nabídce i základní vybavení
- Nabídka GastroKonrád
  - nabízí také konvektomat RETIGO BLUE VISION 1011 s bojlerovým vývinem páry
  - firma je blízko (Chomutov)
  - výborné reference: servis, jednání, spolehlivost
- Nabídka InterGast
  - jiný typ konvektomatu

#### Zdůvodnění nákupu konvektomatu:

Zásadním hlediskem pro nákup konvektomatu jsou požadavky ČŠI, MŠMT, KHS, na přípravu kvalitních pokrmů ve školních jídelnách. Konvektomaty se proto dnes již stávají standardním vybavením každé školní kuchyně. **Ve školní jídelně naší mateřské školy se připravuje celkem 222 obědů, a to nejen pro děti z MŠ ale také děti z JESLÍ a pro všechny zaměstnance MŠ a JESLÍ.** Naše mateřská škola se dlouhodobě zabývá ve svém vzdělávacím programu podporou zdraví dětí. Vybavení kuchyně konvektomatem bude dalším krokem ve zkvalitňování péče o děti s ohledem na jejich zdravý tělesný vývoj a podporu správných stravovacích návyků. Naším cílem je nabízet dětem kvalitní a chutné pokrmy a učit je zásadám zdravého stravování a zdravého životního stylu. V dnešní době děti často konzumují smažené a jinak nevhodně upravené potraviny. Konvektomat umožňuje mnoho způsobů tepelné úpravy jídel, včetně pečení, smažení, grilování, vaření v páře, nebo blanšírování. **Krátké časy vaření a šetrnější způsob úpravy pokrmů vedou k vyšší nutriční hodnotě připravovaných jídel a zachování vyššího množství vitamínů, v porovnání s běžnými způsoby tepelné úpravy.**

#### Přehled výhod konvektomatů:

Úspora vařením v páře, při tradičním vaření ve vodě ztrácí pokrm váhu, čerstvou barvu, velké množství minerálních látek a vitamínů. Naopak při použití parního režimu konvektomatu jsou všechny výživné hodnoty, váha a barva pokrmu zachovány.

Úspora masa, v porovnání s přípravou masa v tradičních troubách jsou váhové ztráty při vaření v konvektomatu až o polovinu nižší.

Úspora tuku, u tradičního způsobu tepelného zpracování je značná spotřeba tuku při smažení, pečení a fritování. K tepelné úpravě v parním konvektomatu není zapotřebí téměř žádného tuku.

Úspora energie, rychlý náběh teploty, malé ztráty tepla, regulace proudění vzduchu ve varné komoře a tím větší výměna tepla mezi potravinou a prostředím umožňují **uspořit až 50 % nákladů na energii.**

Úspora vody, spotřeba vody pro vyvinutí páry je cca 20 l za hodinu provozu. V porovnání s klasickým vařením je tato spotřeba zanedbatelná.

Úspora prostoru, parní konvektomat zabírá v kuchyni cca 1 m<sup>2</sup> a nahrazuje hned několik technologických zařízení.

Software zabudovaný v konvektomatu usnadňuje práci s konvektomatem a zaručuje stejné postupy přípravy i při změně personálu.

Hrubým odhadem lze říci, že pokud denně probíhá příprava alespoň třiceti jídel, tak konvektomat je již investicí do budoucích úspor.


*Potřebné stavební úpravy v kuchyni spojené s provozem konvektomatu jsou v jednání s paní Šmidtovou z odboru Rozvoje města.*

#### **PŘÍLOHY:**

1. Cenová nabídka SEP spol. s.r.o. + RETIGO s.r.o.
2. Cenová nabídka Gastrokonrad
3. Cenová nabídka InterGast

Děkuji.

Žatec 06.02. 2019

  
Bc. Šárka Jilková  
ředitelka MŠ

**MATEŘSKÁ ŠKOLA**  
ŽATEC, BRATŘÍ ČAPKŮ 2775, OKRES LOUČKA  
PSČ 438 01, IČO 60275888  
tel./fax: 415 741 051

## **SEP spol. s.r.o.**

Teplická 109, 405 05 Děčín IX,  
IČO: 40233944, DIČ: CZ40233944  
tel.: 412544619, 602650842; fax: 412513911  
e-mail [gastro.sepdecin@tiscali.cz](mailto:gastro.sepdecin@tiscali.cz), [topolancin.milan@seznam.cz](mailto:topolancin.milan@seznam.cz)

### **CENOVÁ NABÍDKA**

**pro**

Mateřská škola Žatec  
Bratři Čapků 2775  
438 01 Žatec, okr. Louny

## POLOŽKOVÝ ROZPOČET

<b>Konvektomat Retigo Blue Vision B 1011b</b>			211.800,-
Podstavec pod konvektomat ST 1116			12.990,-
Filtr na mechanické nečistoty			670,-
Mechanický změkčovač vody			10.550,-
Tabletová sůl 25kg	2ks	198,-/ks	396,-
Retigo ACT Cleaner	2ks	945,-/ks	1.890,-
GN 1/1 děrovaná 40mm	5ks	480,-/ks	2.400,-
GN 1/1 děrovaná 60mm	5ks	572,-/ks	2.860,-
GN smaltovaná 40mm	5ks	502,-/ks	2.510,-
GN smaltovaná 60mm	5ks	570,-/ks	2.850,-
Retigo bake 530x325mm	5ks	707,-/ks	3.535,-
Nerezový rošt 530x325mm	2ks	428,-/ks	856,-
Doprava zařízení			5.000,-
Montáž konvektomatu a uvedení do provozu			5.000,-
Zaškolení obsluhy odborným kuchařem			5.000,-

### **Cena celkem za dodávku:**

Cena celkem bez DPH 21%	268.307,-
DPH 21%	56.345,-
<b>Cena celkem za dodávku s DPH 21%</b>	<b>324.652,-</b>

Záruční a pozáruční podmínky:

Záruční doba 24 měsíců od uvedení do provozu dle záruční listiny.  
Záruční a pozáruční servis do 24 hodin od nahlášení závady.  
Pozáruční odborný servis.

Termín dodání: 3-4 týdny od objednání

V Děčíně dne 08.02.2019

SEP s.r.o. Děčín  
Topolancin Milan – jednatel



# PŘÍLOHA č. 2



## 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

Mateřská škola Žatec  
Bratří Čapků 2775  
paní Leona Šimková  
msalegro@msalegro.cz

V Chomutově dne 31.1.2019

### CENOVÁ NABÍDKA

		DPH - 10%
1. Kotel nepřímý elektrický 100l	102.590,-Kč	11282,-
2. Konvektomat Retigo Blue Vision 1011 bojlerový 10GN 1/1	264.750,-Kč	29115,-
2. Změkčovač vody	14.050,-Kč	1545,-
3. Podstavec s 16 vsuny GN 1/1	12.990,-Kč	1429,-
	<b>KONVEKTOMAT CELKEM →</b>	<b>312757,-</b>
Cena celkem bez DPH.....	394.380,-Kč	
<b>Cena po slevě 10%</b> .....	<b>354.942,-Kč</b>	
DPH 21%.....	74.538,-Kč	
Cena včetně DPH.....	429.480,-Kč	

#### BI 90/100 E Kotel nepřímý elektrický 100 l

102 590,-

- elektrický
- nepřímý ohřev
- poloautomatické dopouštění duplikátoru
- možno volit plný nebo poloviční výkon topných těles
- využitelný objem varny 96 l
- výpustný kónický ventil
- baterie na studenou vodu pro snadné čištění
- regulace tlaku páry bezpečnostní pojistnou armaturou



Rozměr : 800x900x900mm, 21kW/400V



# PŘÍLOHA č. 3



**Nabídka č.: 119800726**

Datum vystavení: 31.1.2019  
Platnost nabídky do: 28.2.2019

Vaše poptávka:

**Dodavatel:**

**InterGast a.s.**  
Na Vinobraní 1792/55  
105 00 Praha 10 Záběhlice  
Česká republika  
IČ: 62917153  
DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6  
www.intergast.cz  
e-mail: intergast@intergast.cz

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank  
Číslo účtu: 5279873001/2700  
IBAN: CZ042700000005279873001  
SWIFT: BACX CZPP

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení  
Způsob platby: Bankovní převod UniCredit CZK

**Odběratel:**

**Mateřská škola Žatec**  
Bratří Čapků 2775  
43801 Žatec  
Česká republika  
IČ: 60275898  
DIČ: cz\*

**Dodací adresa:**

Mateřská škola Žatec  
Bratří Čapků 2775  
43801 Žatec  
Česká republika  
Kontaktní osoba: Šimková Tel.: 774 808 151  
Dodací podmínky:

Vážená paní Šimková,

dovoluji si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
<b>InterGast Produkt s možností rozšíření kapacity na 12x 1/1 GN</b>							
	<u>Elektrický konvektomat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPilot, 6x GN 1/1</u>						
	MKN-FCMPEG.1	1,00 ks	250 700,00 CZK	0,00	250 700,00 CZK	21	250 700,00 CZK

s 3PH 303 347,1  
bez slev

kolice →  
viz. příloha č. 1