

MATERIÁL NA JEDNÁNÍ ZASTUPITELSTVA MĚSTA ŽATCE dne 20.6.2019

- NÁZEV:** Žádost o účelovou investiční a neinvestiční dotaci – konvektomat a el. varný kotel - MŠ Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny
- PŘEDKLÁDÁ:** Rada města Žatce
- ZPRACOVALA:** Ing. Renata Sedláková – vedoucí finančního odboru
Mgr. Ludmila Jurášová – ředitelka PO
- OBSAH:**
1. Návrh usnesení
 2. Zdůvodnění
 3. Přílohy

1. Návrh usnesení:

Zastupitelstvo města Žatce projednalo žádost ředitelky Mateřské školy Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny a schvaluje účelovou investiční dotaci na pořízení konvektomatu ve výši 125.060,00 Kč a na pořízení elektrického varného kotle ve výši 91.113,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (podstavec, změkčovač vody, filtrační systém, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 41.134,00 Kč.

Zastupitelstvo města Žatce schvaluje rozpočtové opatření v celkové výši 260.000,00 Kč, a to čerpání rezervního fondu na poskytnutí dotace:

Výdaje: 741-6171-5901	- 260.000,00 Kč (čerpání RF)
Výdaje: 714-3111-6351-org. 532	+ 126.000,00 Kč (účelová investiční dotace - konvektomat)
Výdaje: 714-3111-6351-org. 532	+ 92.000,00 Kč (účelová investiční dotace – el. varný kotel)
Výdaje: 714-3111-5331-org. 532	+ 42.000,00 Kč (účelová neinvestiční dotace)

2. Zdůvodnění:

Materiál je předložen na základě žádosti ředitelky Mateřské školy Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny o schválení účelové investiční dotace na pořízení konvektomatu ve výši 125.060,00 Kč a dofinancování konvektomatu ve výši 100.000,00 Kč z fondu investic organizace, proto výše čerpání fondu investic činí 225.060,00 Kč na pořízení konvektomatu a výše 91.113,00 Kč na pořízení el. varného kotle a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (podstavec, změkčovač vody, filtrační systém, gastronádoby, rošty, apod.) ve výši 41.134,00 Kč.

Podle parametrů je pro MŠ nejvhodnější konvektomat **RETIGO B 611b** od společnosti SEP společnost s ručením omezeným, Teplická 109, 405 05 Děčín IX, IČ: 40233944 (viz. příloha), a to vzhledem k tomu, že se ve školní kuchyni připravuje jídlo celkem pro 113 dětí a zaměstnanců MŠ.

Podle parametrů je pro MŠ nejvhodnější elektrický varný kotel **Gastro-Haal KE-785-O** v hodnotě 91.113,00 Kč a taktéž od společnosti SEP společnost s ručením omezeným, Teplická 109, 405 05 Děčín IX, IČ: 40233944 (viz. příloha).

Používání konvektomatů je dáno požadavky ČSI, MŠMT, KHS na příprav kvalitních pokrmů ve školních jídelnách. Konvektomat umožňuje mnoho způsobů tepelné úpravy jídle, včetně pečení, smažení, grilování, vaření v páře a také blanširování. Krátké časy vaření a šetrnější způsob úpravy pokrmů vedou k vyšší nutriční hodnotě připravovaných jídel se zachováním vyššího množství vitamínů. Důležitým faktorem při pořízení konvektomatu je až 50% úspora nákladů na el. energii. Významným prvkem je i to, že zabudovaný software v konvektomatu zaručuje stejné postupy přípravy i při změnách personálu a nahrazuje několik technologických zařízení.

Ředitelka MŠ se dohodla s paní Janou Šmidtovou z odboru rozvoje města, že potřebné stavební úpravy jako je připojení vody, odvod kondenzátu a napojení do vzduchotechniky zajistí ona a toto paní Šmidtová školství potvrdila.

Stav fondu investic PO k 31.3.2019 činí 195.295,90 Kč.

Stav rezervního fondu PO k 31.3.2019 činí 221.268,44 Kč, který PO smí použit k dalšímu rozvoji své činnosti, což není pořízení příslušenství ke konvektomatu.

Rezervní fond města ke dni 5.6.2019 činí 18.843.000,00 Kč.

Rada města Žatce na svém jednání dne 3.6.2019 přijala usnesení číslo 414/19 v tomto znění:

414/19 Žádost o účelovou investiční a neinvestiční dotaci – konvektomat a el. varný kotel MŠ Žatec, Otakara Březiny 2769

Rada města Žatce projednala žádost ředitelky Mateřské školy Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny a doporučuje Zastupitelstvu města Žatce schválit účelovou investiční dotaci na pořízení konvektomatu ve výši 125.060,00 Kč a na pořízení elektrického varného kotle ve výši 91.113,00 Kč a účelovou neinvestiční dotaci na pořízení příslušenství ke konvektomatu (podstavec, změkčovač vody, filtrační systém, gastronádoby, rošty apod.) ve výši 41.134,00 Kč.

Dále Rada města Žatce doporučuje Zastupitelstvu města Žatce schválit rozpočtové opatření v celkové výši 260.000,00 Kč, a to čerpání rezervního fondu na poskytnutí dotace:

Výdaje: 741-6171-5901	- 260.000,00 Kč (čerpání RF)
Výdaje: 714-3111-6351-org. 532	+ 126.000,00 Kč (účelová investiční dotace – konvektomat)
Výdaje: 714-3111-6351-org. 532	+ 92.000,00 Kč (účelová investiční dotace – el. varný kotel)
Výdaje: 714-3111-5331-org. 532	+ 42.000,00 Kč (účelová neinvestiční dotace).

V případě schválení poskytnutí účelové investiční dotace Zastupitelstvem města Žatce schvaluje Rada města Žatce čerpání fondu investic organizace ve výši 225.060,00 Kč na pořízení a dofinancování konvektomatu a ve výši 91.113,00 Kč na pořízení elektrického varného kotle.

4. Přílohy:

- Žádost MŠ Žatec ze dne 22.5.2019 včetně cenových nabídek
- Výpis z obchodního rejstříku ze dne 27.5.2019

Mateřská škola Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny

PSČ 438 01 Žatec, tel.: 415 740 572, mobil:774 276 900, e-mail: msbreziny@gmail.com

V Žatci dne 22.5.2019

Ing. Renata Sedláková
Finanční odbor
Městský úřad Žatec
náměstí Svobody 1

Věc: Žádost o financování nákupu konvektomatu včetně příslušenství a elektrického varného kotle

Žádám o financování nákupu konvektomatu a elektrického varného kotle pro Mateřskou školu Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny. Současné varné zařízení kuchyně je již staré a nevyhovující. Ve školní kuchyni připravujeme celkem 113 obědů pro děti a zaměstnance MŠ. Z nabídek, které přikládám, se po posouzení parametrů jeví jako nejvhodnější konvektomat Retigo B 611b za 266 194,00 Kč a Elektrický varný kotel Gastro – Haal KE-785-0 v hodnotě 91 113,00 Kč, obojí od společnosti SEP spol. s.r.o., která spolupracuje přímo s výrobcem RETIGO

Používání konvektomatů je dáno požadavky ČSI, MŠMT, KHS na přípravu kvalitních pokrmů ve školních jídelnách. Konvektomat umožňuje mnoho způsobů tepelné úpravy jídel, včetně pečení, smažení, grilování, vaření v páře a také blanštrování. Krátké časy vaření a šetrnější způsob úpravy pokrmů vedou k vyšší nutriční hodnotě připravovaných jídel se zachováním vyššího množství vitamínů. Důležitým faktorem při pořízení konvektomatu je až 50% úspora nákladů na el. energii. Významným prvkem je i to, že zabudovaný software v konvektomatu zaručuje stejné postupy přípravy i při změnách personálu a nahrazuje několik technologických zařízení.

Je dohodnuto, že potřebné stavební úpravy jako je připojení vody, odvod kondenzátu a napojení do vzduchotechniky zajistí J. Šmidtová, odbor rozvoje města.

Předem děkuji

Mgr. Ludmila Jurášová, ředitelka školy
Mateřská škola Žatec, Otakara Březiny 2769, okres Louny
Otakara Březiny 2769, 438 01 Žatec
Č. účtu: 102 058 0369/800

MATEŘSKÁ ŠKOLA ŽATEC
Ceslářův Dvůr 7769
438 01 Žatec
Příspěvková organizace
IČO: 607/3080, tel.: 415 740 572

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, topolancin.milan@seznam.cz

CENOVÁ NABÍDKA

pro

Mateřská škola Žatec
Otakara Březiny 2769
438 01 Žatec, okres Louny

CENOVÁ NABÍDKA

Konvektomat Retigo Blue Vision B611b

Nerez podstavec pod konvektomat		11.300,-	
Filtr na mechanické nečistot		650,-	
Změkčovač vody		8.040,-	
Tabletová sůl 25kg		195,-	
Mycí prostředek Retigo Active Cleaner 3kg		945,-	
Nerezová děrovaná GN 1/1 40 mm	3ks	480,-/ks	1.440,-
Nerezová děrovaná GN 1/1 60 mm	3ks	570,-/ks	1.710,-
Smaltovaná děrovaná GN 1/1 40 mm	3ks	500,-/ks	1.500,-
Smaltovaná děrovaná GN 1/1 60 mm	3ks	570,-/ks	1.710,-
Retigo Vison Bake 1/1	3ks	695,-/ks	2.085,-
Nerezový rošt 1/1			420,-
Doprava zařízení a k montáži			4.000,-
Demontáž a ekolog. likvidace stávajícího zařízení			zdarma
Montáž a uvedení do provozu na zhotovené stavební přípojky			zdarma
Zaškolení obsluhy odborným kuchařem			zdarma

Cena celkem za dodávku:

Cena celkem bez DPH 21%	219.995,- ✓
DPH 21%	46.199,-
Cena celkem za dodávku s DPH 21%	266.194,- ✓

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.

V Děčíně dne 07.05.2019

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

úřad 125 060,-
100 000,- vlastní FI

186.000,- s DPH 225 060,-

35 995,-
s DPH 41 194,-



GAMA Fobos s.r.o.
námi, E. F. Buriana 546/7
500 04 Hradec Králové
Tel.: +420 495 220 324, Fax: +420 495 220 324
E-mail: info@gamafobos.cz
www.gamafobos.cz

MODERNÍ
GASTRO
TECHNOLOGIE

CENOVÁ NABÍDKA

PRO:
Mateřská škola
Otakara Březiny 2769
438 01 Žatec

V Hradci Králové dne 29.3.2019

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
	Elektrický konvektomat s kapacitou 6x GN1/1 rozměr: 997x799x790 mm příkon / napětí: 10,4 kW / 400 V teplota 30 - 300°C 2 možnosti ovládání automatické vaření – do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolených tepelných úprav manuální provoz s dvanácti režimy: šetrná pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace, regenerace, nízkoteplotní vaření, delta T, Sous- vide, zapaření, pečení a ostatní MagicPilot – velmi odolný displej, který se ovládá tak snadno jako smartphone nebo tablet WaveClean® - automatický čistič systém - bezpečný, jednoduchý, ekonomický	1 ks	254 900,00 Kč	254 900,00 Kč
2	Podestavba pod konvektomat	1 ks	16 300,00 Kč	16 300,00 Kč
3	2/1 vsuny ke konvektomatu	1 ks	12 600,00 Kč	12 600,00 Kč
4	Two in one - sada kartuší	1 ks	1 500,00 Kč	1 500,00 Kč
5	Sada gastronádob		15 000,00 Kč	15 000,00 Kč
6	Montáž, doprava, technické a technologické zaškolení, revize		7 900,00 Kč	7 900,00 Kč
	Sleva 15%		-46 230,00 Kč	-46 230,00 Kč

CELKEM BEZ DPH: 261 970,00 Kč

CELKEM DPH 21%: 55 013,70 Kč

**CELKEM VČETNĚ
DPH: 316 983,70 Kč**

Záruka: 24 měsíců

Gastro Konrád



Vybavení gastronomie

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

Genová nabídka konvektomatu s příslušenstvím pro

Mateřská škola Žatec, Otakara Březiny 2769

ZBOŽÍ	Cena za jednotku	množství	sleva v Kč	CENA bez DPH po slevě
český konvektomat RETIGO model BLUE NEW velikos 1011injekční (6x GN1/1)(automat.mytí, 6-tibodová sonda,350programů, noční vaření) 10,9kW/16A	206000	1	10000	196000
podstavec s 16-ti vsuny	12900	1	0	12900
externí filtr mech.nečistot ve vodě	700	1	0	700
externí změkčovač vody	9000	1	1000	8000
tabletová sůl do změkčovače	250	1	0	250
Mycí prášek Active Cleaner Retigo NEW (50dávek)	945	1	0	945
GN1/1 děrovaná nerez 100mm	870	3	0	2610
GN1/1 děrovaná nerez 60mm	580	3	0	1740
GN1/1 smalt 40mm	500	3	0	1500
GN1/1 smalt 60mm	600	3	0	1800
GN1/1 20mm hliník s teflon.povrchem	800	3	0	2400
Doprava	5000	1	0	5000
demontáž a ekologická likvidace	5000	1	0	5000
přípojka vody a odpadu /práce a materiál,	12000	1	0	12000
stěhování	2000	1	0	2000
zapojení	5000	1	0	5000
základní školení 2h	500	1	499	1
školení odborným kuchařem Retigo 6h	5000	1	4999	1

cena celkem bez DPH	257847
DPH 21%	54147,87
cena celkem včetně DPH	311994,87



Luboš Konrád
tel.: +420 777 106 007
email: info@gastrokonrad.cz

Platnost nabídky do 31.12.2018, záruka 24měsíců, splatnost faktury 30dní od termínu předání zakázky

Přehled výhod pro Vás / nabídka č.12726 - MŠ Žatec - top Blue 2019

Vystavena pro Mateřská škola Žatec, Otakara
Březiny 2769, okres Louny (Mgr. Ludmila Jurášová)

Doporučená nabídka pro Váš provoz včetně služeb a příslušenství.

Výroba v Rožnově pod Radhoštěm

- servis zajištěn ve Vašem regionu do 24h včetně kuchařské a servisní podpory RETIGO

Model Blue je vybaven moderními funkcemi (noční vaření, zobrazení dat HACCP, atd).

Disponuje automatickým mytím (1dávka 19Kč).

Model s bojlerovým vývinem páry zajistí dostatečné a kvalitní vaření a regeneraci
uvařených příloh

Datum vystavení:	2.5.2019
Platnost nabídky:	30.6.2019
Vytvořil:	Tomáš Mládek Manager prodeje T.Mladek@retigo.cz 734254032

Cenová rekapitulace

B811b NEW	H14-0202	206 000	5,0 %	195 700,00	1	10 300,00	195 700,00 CZK
Podstavec pod konvektomaty vel. 811 a 1011	HC89-0300	12 990	10,0 %	11 691,00	1	1 299,00	11 691,00 CZK
Filtr mechanických nečistot 10" s vložkou 50 µm	OA10-0054	670	0,0 %	670,00	1	0,00	670,00 CZK
Změkčovač s odželezněním 5l s regenerací - mechanický	OA10-0080	8 040	0,0 %	8 040,00	1	0,00	8 040,00 CZK
TS 25 kg provedení tabletová sůl	OA11-0009	198	0,0 %	198,00	1	0,00	198,00 CZK
NEW RETIGO ACT.CLEANER 50 ks/ 3 kg kyblík, 60g sáčky	OA11-0040	945	0,0 %	945,00	1	0,00	945,00 CZK
GN 1/1 - Děrované 530x325 mm, hloubka 40 mm	OA01-0008	480	0,0 %	480,00	3	0,00	1 440,00 CZK
GN 1/1 - Děrované 530x325 mm, hloubka 60 mm	OA01-0009	572	0,0 %	572,00	3	0,00	1 716,00 CZK
Smaltovaná gastronádoba GNSL 40mm	OA01-0059	502	0,0 %	502,00	3	0,00	1 506,00 CZK
Smaltovaná gastronádoba GNSL 60mm	OA01-0060	570	0,0 %	570,00	3	0,00	1 710,00 CZK
Retigo Bake 530x325 mm	OA01-0029	707	0,0 %	707,00	3	0,00	2 121,00 CZK
Nerezový rošt 530x325 mm	OA03-0002	428	0,0 %	428,00	1	0,00	428,00 CZK
Doprava	BEZ2	5 000	50,0 %	2 500,00	1	2 500,00	2 500,00 CZK
demontáž	BEZ2	2 000	0,0 %	2 000,00	1	0,00	2 000,00 CZK
ekologická likvidace trouby	BEZ2	5 000	0,0 %	5 000,00	1	0,00	5 000,00 CZK
Zapojení konvektomatu	BEZ	5 000	0,0 %	5 000,00	1	0,00	5 000,00 CZK
Školení odborným kuchařem RETIGO	BEZ3	5 000	0,0 %	1,00	1	4 999,00	1,00 CZK
Celkem						19 098,00	240 666,00 CZK
DPH							50 539,86 CZK
Celkem s DPH							291 205,86 CZK

Doporučená nabídka včetně služeb a příslušenství.

Obchodní podmínky

Dodací podmínka: FCA Rožnov pod Radhoštěm INCOTERMS 2010
 Platební podmínka: Splatnost do 30 dní od vystavení faktury
 Termín dodání: 3-4 týdny od objednání
 Poznámka: Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti RETIGO, s.r.o., uvedenými na <http://www.retigo.cz/Ke-stazeni> bod 13, případně přiloženými k této nabídce. Pokud není uvedeno jinak jsou ceny bez DPH. Tuto nabídku lze přijmout pouze bezvýhradně. Přijetí nabídky objednávkou, či podpisem nabídky zákazníkem uvedeným na této nabídce vyjadřuje souhlas s výše citovanými záručními podmínkami.

Datum vystavení: 2.5.2019
 Platnost nabídky: 30.6.2019
 Vytvořil: Tomáš Mládek
 Manager prodeje
 Tmladek@retigo.cz
 734254032

Datum vystavení: 28.3.2019
Platnost nabídky do: 28.4.2019

Vše poplatky:

Dodavatel:

InterGast a.s.
Na Vinohradě 1792/55
156 00 Praha 10 Záběhovice
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: 5278873001/2700
IBAN: CZ0427000000005278873001
SWIFT: BACXZ2PP

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

Odběratel:

Mateřská škola Žatec I Otakara Březiny
Otakara Březiny 2769
43801 Žatec
Česká republika
IČ: 60275880
DIČ: cz*

Dodací adresa:

Mateřská škola Žatec I Otakara Březiny
Otakara Březiny 2769
43801 Žatec
Česká republika

Kontaktní osoba: Jedličková **Tel.:**

Dodací podmínky:

Věřená paní Jedličková,

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

Pos.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
InterGast produkt s možností rozšíření kapacity na 12xGN 1/1							
	Elektrický komerční automat InterGast PRODUKT FlexiCombi MagicPot, 6x GN 1/1 H04-FCNPE6.1	1,00 ks	250 700,00 CZK	0,00	250 700,00 CZK	21	250 700,00 CZK

Poz.	Popis	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
------	-------	----------	-----------------------	--------	-----------	-------	--------

Konvektorat s dvěma koncepty ovládní - automatickým i ručním - vhodný pro většinu tepelných úprav používaných v profesionální kuchyni.
Ruční ovládní se základními možnostmi úprav: pára, horký vzduch, kombinace a regenerace „Perfection“.
Automatické ovládní AutoChef s 10 kategoriemi tepelné úpravy od masa až po „Perfection“ - regeneraci a nastavením klíma.
Volitelné použití měří horký vzduch, netekavá čerstvá pára, jednotlivě, postupně ze sebou nebo v kombinaci páry a horkého vzduchu.

Funke:
AutoChef - automatické vaření - do paměti autoChef máte možnost uložit až 350 předvolaných tepelných úprav, manuální provede s dvanácti režimy: šelma pára, pára, rychlá pára, horký vzduch, kombinace „Perfection“ (regenerace), nízkoteplotní vaření, delta T, Sous-vide, zapáření, pečení a ostatní.
StepMatic® - Úprava v krocích: Kombinace až dvacíti kroků libovolně kombinovatelných.
Time2Serve: nastavení času dokončení vření.
RackControl: víceúčelový čisovač pro současně připravované pokrmy.
Ready2Cook: předehřívání, zchlazení a příprava ideálního klímatu ve varné komoře.
ClimateSelect Plus: kontrola klímatu ve varné komoře, PerfectCook: zajištění kvality pokrmu až po servírování, vícebodová sonda teploty jádra.
SES: bezpečnostní systém odsátí páry, PHeco s DynaSteam2: dynamický systém výroby páry, pětrychlostní ventilátor s možností zpětného chodu, takováni ventilátoru.
BarCode: scanner čárových kódů pro automatické vyvolání programu, přehledná funkce profesionální pece.
EcoMode: snižuje automaticky teploty varné komory, pokud není využita, základní manuální čisící program s navigací obsluhy, integrovaná automatická hadicová sprcha, základní verze HACCP, možnost naprogramování ochrany programů proti přepečání nebo vymazání.
dveře varného prostoru s trojitým zesílením a zadním odvětráváním, zabudovaný systém odlučování tuku, snadno vyjmatelné a vyměnitelné těsnění dveří, ovládní klíky dveří jednou rukou, bezdotykový koncový spínač dveří, polohování dveří s eretad a s koncovým dorazem, nástřené těsnění dveří, napojení pro optimalizaci spotřeby energie, odložení funkce startu, zabudovaný systém odlučování tuku, halogenové osvětlení varné komory, audio signál pro ukončení varného procesu, nastavitelný zvuk, servisní diagnostický program, pevné napojení na odpad dle DMGW možné, závěsy pro FlexiRack a pro GN 1/1 příčné vsuny

Charakteristika:
MagicPilot - revoluční ovládní, velmi odolný „true-colour“ displej. Ovládá se tak snadno jako smartphone nebo tablet, na displeji je pohodlně vidět ze všech stran, má rozlišení 800x480 pixelů, 16 miliónů barev, odolné LED podsvícení.Chefshelp - informace pro uživatele, užitečný zorníček, návodné instrukce pro obsluhu při použití varných procesů. Volitelně se zvukovým signálem.
Velký přehledný displej.VideoAssist - návod k obsluze jako videoklíp. Je Vám k dispozici 365 dnů v roce. CombDoctor - auto diagnostický systém, prostřednictvím jediného dotyku zjistíte, co se děje s přístrojem (např. funkce klíma nebo mytí).
Výsledek je zobrazen na displeji.GreenInside - ukazatel spotřeby vody a energie, přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě.QualityControl - konvektorat FlexiCombi sám rozzná vícečetné množství a automaticky přizpůsobí varné programy AutoChef - bez použití sondy teploty jádra. Záruka konstantní kvality nezávislé na množství připravovaného pokrmu.
FamilyMix - režim FamilyMix Vám napoví, které pokrmy můžete připravovat dohromady. Optimální využití varné komory.EasyLoad - Příčný systém vsunů jako standard pro bezpečnou a snadnou manipulaci. Prostor mezi vsuny: 67mm.FlexiRack® - kapacitní koncept 1/1 GN - příčný nebo podélný vsun nebo FlexiRack speciální rozměr pro nárůst kapacity o více jako 50% při smažení a pečení.WaveClean® - automatický čisící systém, bezpečně - čisící prostředek je uzavřen v kartuli ochranným voskem.
jednoduše - nasadit kartuli, spustit, ekonomicky - maximální spotřeby vody cca 35l
d/š/v (mm): 997 x 799 x 790
Hřkon 400 V: 10,4 kW

Sleva pro MŠ Březiny						
S11B	-1,00	50 000,00 CZK	0,00	50,000,00 CZK	21	-50,000,00 CZK
				Mezisoučet		200,700,00 CZK

InterGast Příslušenství

Vsuny 1/1 - pro rozšíření kapacity při regeneraci na 12x GN1/1 nebo 6x GN2/1							
MKN-015006	1,00 ks	12 275,00 CZK	20,00	9.820,80 CZK	21	9.820,80 CZK	
skládá se z 1x B56031, 1x B56032							
Podstavba pro FlexiCombi/Gold/Silver 6.1 (850 mm)							
MKN-216232	1,00 ks	15 700,00 CZK	20,00	12.560,00 CZK	21	12.560,00 CZK	
se vsuny pro GN							
d/š/v (mm): 1 000 x 655 x 850							

Vaše požádka:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
Two in one čistící a opláchnou kartuše							
	MKN-10012974	1,00 bal	1 400,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
pro WaveClean - automatický čistící program (balení: 1 karton s 10 kartušemi)							
Sada drobného nádobí							
	TOM-nádobí	1,00 ks	15 000,00 CZK	0,00	15.000,00 CZK	21	15.000,00 CZK
- upřesnění dle provozovatele							
Mezisoučet							37.980,00 CZK
InterGast Služby							
Kuchařský trénink obsluhy							
	S119	1,00 x	3 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
sestavení odborným kuchařem po dobu 4 hod.							
Realizace InterGast PRODUKT konvektomat - elektro 6.1/10.1/6.2/Compact/Junior							
	S101/TEP 1	1,00 kus	6 500,00 CZK	0,00	6.500,00 CZK	21	6.500,00 CZK
<ul style="list-style-type: none"> > Komunikace o Realizaci <ul style="list-style-type: none"> - specifikace plánu Realizace - odsouhlasení sí provedení, harmonogram činnosti - technické podklady pro instalaci - kontrola přípojných bodů - v případě kolize se stavební přípravostí, součinnost při řešení řešení > Logistika <ul style="list-style-type: none"> - transport - nastřihování na místo instalace - manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností - rozbalení a likvidace obalů - ustavení na místo instalace > Instalace <ul style="list-style-type: none"> - připojení na instalační body - prozkoušení těsnosti spojů kalibroványými přístroji, spojení zemnicím vodičem - kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem - elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení - likvidace instalačních odpadů, vyřazení stroje určenými prostředky > Uvedení do provozu <ul style="list-style-type: none"> - uvedení do polohy zapnutí, kontrola základních provozních funkcí - provedení provozní zkoušky > Zaškolení personálu pro obsluhu <ul style="list-style-type: none"> - praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů - detailní vysvětlení údržby v praxi - popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků > Akt předání InterGast PRODUKTU do užívání <ul style="list-style-type: none"> - předání protokolů, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ - způsoby řešení záručního servisu > Dohoda o InterGast Péči <ul style="list-style-type: none"> - výhodná pravidelná technicko-údržbová péče o technologii - provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech - monitoring stavu a kondice technologie 							
Mezisoučet							6.500,00 CZK

Datum vystavení: 28.3.2019
Platnost nabídky do: 28.4.2019

Valše poptávka:

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení
Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.
Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Vystavil: Petr Antoš
Tel.: 802 256 583
e-mail: antos@intergast.cz

Celkem: 244.580,80 CZK
DPH: 51.361,87 CZK
Celkem (vč.DPH): 295.942,77 CZK

NABÍDKA CELKEM: 295.942,77 CZK

razítko, podpis dodavatele

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, topolancin.milan@seznam.cz

CENOVÁ NABÍDKA

„Dodávka a instalace nového elektrického varného kotle“

pro

Mateřská škola Žatec
Otakara Březiny 2769
438 01 Žatec, okres Louny

CENOVÁ NABÍDKA

Elektrický varný kotel KE – 785 - O	75.300,-
Doprava zařízení	zdarma
Úplná instalace a zprovoznění kotle	zdarma
Zaškolení obsluhy	zdarma

Cena celkem za dodávku:

Cena celkem bez DPH 21%	75.300,-
DPH 21%	15.813,-
Cena celkem za dodávku s DPH 21%	91.113,- ✓

Záruční a pozáruční podmínky:

Záruční doba 24 měsíců na dodávku a montáž zařízení dle záruční listiny.
Záruční servis do 48 hodin od nahlášení poruchy vlastním certifikovaným servisem výrobce
Pozáruční odborný servis.

Servisní pracovník je vlastníkem zdravotního průkazu.

V Děčíně dne 07.05.2019

SEP s.r.o. Děčín
Topolančín Milan - jednatel