Výzva k podání nabídek

Název veřejné zakázky:	Dodávka elektrického konvektomatu do školní jídelny
Předmět veřejné zakázky (služba/dodávka/stavební práce) **:**	Dodávka 1 ks elektrického konvektomatu
Datum vyhlášení veřejné zakázky:	27.9.2021
Název/ obchodní firma zadavatele, právní forma:	Gymnázium Vítězslava Nováka, Jindřichův Hradec, Husova 333, dále jen zadavatel, Příspěvková organizace
Sídlo zadavatele:	Husova 333, 377 01 Jindřichův Hradec
Osoba oprávněná jednat jménem zadavatele, vč. kontaktních údajů (telefon a emailová adresa)	Mgr. Lenka Vetýšková, ředitelka školy Tel.: 380 311 536 e-mail: vetyskova@gvn.cz
IČ zadavatele:	60816767
DIČ zadavatele:	není
Kontaktní osoba zadavatele, vč. kontaktních údajů (telefon a emailová adresa):	Mgr. Lenka Vetýšková Tel.: 380 311 536 vetyskova@gvn.cz
Lhůta pro podávání nabídek (data zahájení a ukončení příjmu, vč. času)	**Zahájení: 27.9.2021** **Ukončení:11.10.2021 do 10:00 hod.** Nabídky podané po tomto termínu budou vyřazeny a nebudou dále hodnoceny, rozhodující pro doručení nabídky je okamžik převzetí nabídky zadavatelem (nikoliv den předání k poštovnímu doručení). Nabídku je možno podávat tak, aby do termínu uvedeného v této výzvě byla doručena: 1. **Osobně** na adresu zadavatele: Sekretariát, Gymnázium Vítězslava Nováka, Jindřichův Hradec, Husova 333, 377 01 Jindřichův Hradec 2. **E-mailem** na adresu: vetyskova@gvn.cz 3. **Datovou schránkou:** ID z9ij53c 4. Nebo **poštou** na adresu zadavatele: Gymnázium Vítězslava Nováka, Jindřichův Hradec, Husova 333, 377 01 Jindřichův Hradec
Popis předmětu veřejné zakázky:	Předmětem veřejné zakázky je dodávka 1 ks elektrického konvektomatu do školní jídelny. Přesně stanovená specifikace je uvedena v příloze č. 1 (Požadavky a krycí list na dodávku elektrického konvektomatu). **Zadavatel trvá na prohlídce místa plnění. Zadavatel dále trvá na dodržení technických parametrů nabízené technologie**

	– uchazeč může nabídnout konvektomat se stejnými nebo lepšími parametry. Předmětná zakázka bude financována z prostředků školy.
Termín realizace veřejné zakázky:	Nejpozději do 22.11.2021
Předpokládaná hodnota veřejné zakázky v Kč:	Předpokládaná hodnota zakázky za celý předmět plnění je **600 000 s DPH.**
Typ veřejné zakázky	Veřejná zakázka malého rozsahu
Lhůta pro dodání (zpracování veřejné zakázky)/ časový harmonogram plnění/ doba trvání veřejné zakázky	**Harmonogram** - Lhůta pro podání nabídek končí dnem **11. 10. 2021 do 10:00 hod**, nabídky dodané po tomto termínu budou vyřazeny a nebudou dále hodnoceny. - Hodnocení nabídek bude realizováno 11.10.2021 v 11.30 v kanceláři GVN v Jindřichově Hradci, oznámení o výsledku bude odesláno e-mailem (v případě, že nebudeme vyzývat k doplnění či zpřesnění nabídky) všem uchazečům **ve stejný den** - Předpokládaný termín uzavření smlouvy s vybraným uchazečem nejpozději do: 25.10.2021.
Místa dodání/převzetí plnění:	Gymnázium Vítězslava Nováka, Jindřichův Hradec, Husova 333, 377 01 Jindřichův Hradec **Nabídky je možné předkládat pouze v písemné podobě buď v řádně uzavřené obálce označené celým názvem zakázky a nápisem „NEOTEVÍRAT! – VEŘEJNÁ ZAKÁZKA – Dodávka elektrického konvektomatu do školní jídelny“, s uvedenou kontaktní adresou dodavatele (uchazeče), e-mailem na adresu: vetyskova@gvn.cz, nebo datovou schránkou: ID z9ij53c.** Zpracování nabídky je možné pouze v českém jazyce.
Hodnotící kritéria:	**100% hodnotícím kritériem je celková nabídková cena s DPH.** Nabídky budou hodnoceny komisí určenou zadavatelem bezprostředně po termínu pro odevzdání nabídek. Komise provede hodnocení každé nabídky podle hodnotícího kritéria – nejnižší nabídková cena.
Požadavek na uvedení kontaktní osoby uchazeče:	Uchazeč ve své nabídce uvede kontaktní osobu ve věci zakázky, její telefon a e-mailovou adresu.
Náležitosti cenové nabídky	Cenová nabídka bude zpracována formou vyplnění přílohy č. 1 (Požadavky a krycí list na dodávku elektrického konvektomatu) Cena nabídky musí být uvedena v CZK.

Platební podmínky	Úhrada plnění bude provedena v CZK na základě účetních/daňových dokladů vystavených dodavatelem se splatností 14 dnů po převzetí dodávky.
Smluvní vztahy	Smluvní vztah mezi zadavatelem a vítězným uchazečem bude upraven smlouvou, formality budou domluveny později.
Způsob platby za dodávku zboží	Platba bude realizována bezhotovostním převodem na základě řádně vystavené faktury, pro kterou je dodávka realizovaná.
Informace o způsobu uveřejnění výzvy	Informace o výzvě bude možno získat na stránkách školy www.gvn.cz v kapitole O škole – výběrová řízení
Zadavatel si vyhrazuje právo zadávací řízení před jeho ukončením zrušit. Zadavatel si dále vyhrazuje právo nevybrat žádného uchazeče.	

Mgr. Lenka Vetýšková
ředitelka školy

Gymnázium V. Nováka
Husova 333/II.
377 15 Jindřichův Hradec
telefon: 384 361 253
IČ: 60816767

V Jindřichově Hradci dne 27.9.2021

Příloha č. 1

Příloha č. 1

Požadavky a krycí list na dodávku elektrického konvektomatu do školní jídelny

Zadavatel:	Gymnázium Vítězslava Nováka, Husova 333, Jindřichův Hradec	**Název projektu:**	Dodávka elektrického konvektomatu do školní jídelny
Dodavatel			

Číslo položky	Název	Minimální technické parametry
1	**rozměry, příkon, provozní režimy**	Elektrický konvektomat 20 x 1/1 GN, - s možností rozšíření kapacity pro regeneraci 40 x 1/1GN (při dokoupení náhradního zavážecího vozíku), **rozměry**: š. do 1.100 / hl. do 900 / v. do 2.000 mm, **příkon**: max 33 kW / 400 V, **tři základní provozní režimy:**● Manuální provoz ● Provoz s přednastavenými provozními režimy ● Provoz podle vlastních programů, **přednastavené provozní režimy:** ● Maso ● Noční úpravy / vaření + pečení ● Drůbež ● Ryby ● Pečivo ● Přílohy ● Regenerace s využitím regulace času úprav v jednotlivých vsunech přístroje, s automatickým ohlášením jednotlivých vsunů, **základní provozní režimy** ● Pára 30°C - 130°C ● Horký vzduch 30°C - 300°C ● Kombinace horký vzduch a pára 30°C - 250°C ● Udržování.
2	**funkce přístroje**	● Intuitivní ovládání přístroje pomocí dotykového displeje (vše v češtině) ● Automatické rozpoznání vkládaného množství potraviny a přizpůsobení varného procesu ● Přesné vyčíslení spotřeby energie a vody po každé tepelné úpravě. ● Systém automatické a plynulé regulace a měření vlhkosti s odvodem vlhkosti dle druhu použitých surovin ● Zapařování při 30°C - 250°C v horkém vzduchu, nebo v kombinaci ● Plnohodnotná funkce pece ● Rozšířené funkce zapařování s nastavitelnou hodnotou vlhkosti ● Šest programovatelných rychlostí proudění vzduchu ● Dynamická výroba páry se zpětným získáváním tepla a řídící jednotka množství páry ● Sonda teploty jádra s minimálně 4 měřícími zónami ● Možnost uložení až 350 programů s 20 kroky ● Videonávod k obsluze ● Předehřátí, zchlazení, příprava ideálního klima u jednotlivých funkcí ● Režim udržování pro zajištění kvality pokrmu až po servírování ● Automatické zchlazení výparů v odpadním systému přístroje ● Funkce skeneru s načítáním čárovým kódů pro automatizaci varných procesů ● Možnost poloviční spotřeby energie ● Napojení pro optimalizaci spotřeby el. energie ● HACCP – mezipaměť a výstup přes USB (za 30 denní období) ● Automatický systém čištění s možností nastavení na čištění bez dohledu (například v noci) ● Tepelná úprava DELTA-T ● Automatická předvolba času spuštění přístroje ● Bezpečnostní parní systém, odtah páry z varné komory na konci procesu ● Běh ventilátoru nezávislý na topném tělese ● Funkce zapaření vnitřního prostoru s prodlevou v běhu ventilátoru ● Možnost blokace přednastavených úprav proti zneužití (přepsání, vymazání) ● Při automatickém čištění spotřeba vody max 35 litrů na 1 cyklus ● Autodiagnostický systém

3	**vybavení přístroje**	● Hlavní vypínač ● Hygienické dveře varného prostoru s trojitým izolačním zasklením a aretací polohy ● Sonda teploty jádra s min. 4 měřícími zónami s automatickou korekcí chybného vpichu ● Systém příčných vsunů pro snadnou a bezpečnou manipulaci ● Bezpečnostní termostat přehřátí komory ● Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, integrovaná funkce uzavření vody a plynulého dávkování vody ● Výkyvný krycí plech ventilátoru s rychlouzávěry ● Integrovaná brzda ventilátoru pro bezpečnost obsluhy ● Automatická reverzace ventilátoru ● Integrovaný odlučovač tuků pro odstranění čištění tukových filtrů a tím zlepšení chuťových kvalit připravovaných pokrmů ● Klika s jednorukým ovládáním s funkcí blokování, s uzavřením při doražení dveří ● Bezdotykový koncový spínač dveří ● Vsazené, snadno vyměnitelné těsnění dveří ● Vnější materiál nerez (1.4301), vnitřní komora z materiálu 1.4404 ● Možnost navýšení kapacity použitím speciálních plechů 530 x 540 mm ● Možnost navýšení kapacity konvektomatu při regeneraci použitím GN 2/1 ● Vsuny ve tvaru U s vybráním pro usnadnění vkládání GN ● Hygienicky provedený, bezespárový vnitřní prostor přístroje, který zajistí snadné provádění sanitace přístroje, se zaoblenými hranami ● Vnitřní halogenové osvětlení odolné proti teplotním šokům ● Vnitřní vozík s oboustrannou aretací, odkapová vana s odtokem, kolečka minimálně 2 brzděná, všechny kovové díly musí být nerezové ● Tepelná izolace přístroje musí být provedena podle nejnovějších předpisů (technické předpisy pro nebezpečné látky, směrnice 97/69/EG, nebo Evropské komise) ze sklotextilní plsti ● Dotykové teploty maximálně 70°C při 3 hodinovém provozu s teplotou 270°C ● Možnost propojení se stolním PC pomocí rozhraní ● Automatické čištění za pomoci speciálních kartuší ● Nápověda v českém jazyce
4	**Příslušenství**	● Filtrace vody ● Scener - čtečka čárových kodů, pro snadné nastavení programů
5	**Požadovaná dokumentace**	● Originál technický list potvrzený výrobcem ● Kuchařský trénink obsluhy ● Hot Line kuchařský + technický servis 7 dní v týdnu ● Servis do 24 hod ● Kalibrace přístroje
Cena celkem s DPH:		

Datum vyhotovení:

Nabídky zasílejte e-mailem, datovou schránkou, poštou nebo doručte osobně do 11.10.2021 do 10 hod.