

SPECIFIKACE PŘEDMĚTU ZAKÁZKY

Název veřejné zakázky	Vybavení školní kuchyně
Číslo akce	5320 0 10409, 5321 0 10409 a 5322 0 10409
Název příspěvkové organizace (zadavatel veřejné zakázky)	Střední průmyslová škola strojírenská a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Kolín IV, Heverova 191
Sídlo příspěvkové organizace	Heverova 191, 28002 Kolín IV
IČ příspěvkové organizace	48665860
Jméno a příjmení ředitele PO	Ing. Jaromír Kratochvíl
Kontaktní osoba zadavatele	Ing. Jaromír Kratochvíl 321 743 023/321 743 022 kratochvil@sps-ko.cz

1) Předmět zakázky

Předmětem zakázky je:

- a) Nákup a dodávka elektrického nástříkového konvektomatu s kapacitou 10x GN 1/1, maximálními rozměry 920 mm x 900 mm x 1030 mm, minimálními rozměry komory 645 mm x 650 mm x 755 mm a minimálním příkonem 17,3kW/400 V. V ceně zakázky musí být zahrnuty stavební přípravy a přivedení přípojných bodů (elektřina, voda, odpad), dopravy, montáže a zaškolení personálu.
- b) Nákup a dodávka dvou nových parních kotlů s čistým objemem 150 litrů. Požadováno je dodržení dalších parametrů, jako je maximálními rozměry kotle 800 mm x 900 mm x 850 mm, minimální rozměr vložky průměr 600 mm x 540 mm. Cena zakázky musí být stanovena včetně zajištění přípojných bodů (elektřina, voda, odpad), stavebních prací, dopravy, montáže, zaškolení personálu, demontáže a likvidace starých spotřebičů.
- c) Nákup a dodávka nového plynového sporáku s elektrickou troubou. V ceně zakázky musí být zahrnuta doprava, montáž, zaškolení personálu, demontáž a likvidace starého spotřebiče.

2) Specifikace předmětu zakázky

Předmět zakázky:	Elektrický nástříkový konvektomat s kapacitou 10x GN 1/1 Cena musí být stanovena včetně stavební přípravy a přivedení přípojných bodů (elektřina, voda, odpad), dopravy, montáže a zaškolení personálu.
Požadované parametry zařízení:	maximální rozměr 920x900x1030 mm
	minimální rozměr komory 645x650x755 mm
	minimální příkon 17,3kW/400 V
	pečení v horkém vzduchu 30 - 300°C
	pečení v kombinaci pečení/pára 30 - 250°C
	směsný provoz s přesným čidlem a řízenou vlhkostí páry v celém rozsahu 0 - 90%
	eco green režim úspory energie s ovládáním na ovládacím panelu
	příprava v předehřáté páře (100 - 130°C/30 - 250°C)

	regenerace šokově zchlazených pokrmů
	funkce HOLD pro udržování stálé teploty bez ztráty kvality a vysušování pokrmů
	šesti bodová asymetrická jádrová sonda
	vakuová mikrosonda
	nízkoteplotní příprava pokrmů
	DELTA - T vaření
	vícekrokové programování pro výuku step-by-step
	možnost připojení příslušenství pro uzení - maximální rozměr 370x372x160mm, minimální příkon 2,73kW, tři úrovně uzení (slabý, střední, silný), možnost uzení za studena, přístroj je usazen mimo komoru konvektomatu, konstrukce a opláštění AISI 304
	možnost připojení příslušenství pro pasterizaci.
	parní generátor se šestistupňovou kontrolou
	150 programů až o šestnácti programových krocích
	automatické čištění odpadního potrubí
	pevné i programovatelné procesy automatického mytí, trojnásobný sanitační efekt. Min. 3 délky mycích programů, dle znečištění a potřeb
	automatické dávkování tekutých mycích a oplachových detergentů
	rozteč mezi vsuny minimálně 66 mm
	servomotorické ovládání klapky
	integrováný HACCP systém s autodiagnostikou a možností výstupu na USB
	možnost offline, nebo online konektivita mezi PC a konvektomatem
	české uživatelské rozhraní, videopřehrávač postupů a receptur
	dotyková obrazovka minimálně 3000 pixel/cm2 a 260 tisíc barev
	dvojitě temperované sklo o tloušťce 6 + 6 mm
	centrální otočný ovladač pro rychlou volbu
	alarm při výpadku elektrické energie
	jednoduchý systém otevírání loktem, nebo rukou pravou/levou dle preferencí uživatele
	cena včetně automatického změkčovače vody na tabletovou sůl
	servis do 4 hodin od nahlášení závady
	podstava se vsuny na GN přímo na míru konvektomatu od stejného výrobce, nerezová ocel AISI 304, stavitelné nohy
Předmět zakázky:	Parní kotel o objemu 150 l V ceně musí být zahrnuto zajištění přípojných bodů (elektřina, voda, odpad), stavebních prací, dopravy, montáže, zaškolení personálu, demontáže a likvidace starých spotřebičů.
Požadované parametry zařízení:	Čistý objem 150 l Maximální rozměr 800x900x850

	Minimální rozměr vložky pr.600x540mm
	varná nádoba z nerezové oceli AISI 316 o tloušťce 2 až 4mm
	konstrukce z nerezové oceli AISI 304
	vyvážené víko s tepelně odolnou rukojetí a odtokem kondezátu zpět do varného prostoru
	ohřev pomocí páry se škrticím ventilem pro postupný přívod páry
	řízení tlaku pomocí tlakového ventilu kalibrovaného na 0,5 bar, tlakoměr
	nastavitelné nohy
	odtokový kohout DIN 50
	napouštěcí ramínko 2“
	odvzdušnění nádrže
	bezpečnostní termostat
	tlakový spínač
	vysoká tepelná izolace s keramických materiálů
Předmět zakázky:	Plynový sporák s elektrickou troubou
	Cena musí být stanovena včetně, dopravy, montáže, zaškolení personálu, demontáže a likvidace starého spotřebiče.
Požadované parametry zařízení:	maximální rozměr 800 mm x 900 mm x 870mm
	4 hořáky
	hořáky s dvojitým plamenem
	litinové rošty
	minimální příkon sporáku 26kW, 2x7,5kW, 4x5,5kW
	příkon trouby 6kW
	smaltované hořáky
	stavitelné nohy
	piezzo zapalovač
	kapacita trouby GN 2/1
	statická trouba
	plášť a konstrukce vyrobené z nerezové oceli AISI 304
	opláštění a konstrukce z materiálu AISI 304 s tloušťkou materiálu 2 mm

3) Shrnutí zakázky

Předmět dodávky	Počet
a) Elektrický nástříkový konvektomat s kapacitou 10x GN 1/1	1 ks
b) Parní kotel o objemu 150 l	2 ks
c) Plynový sporák s elektrickou troubou	1 ks

V Kolíně dne 4. prosince 2018.

Střední průmyslová škola
strojírenská a jazyková škola
s právem státní jazykové zkoušky,
Kolín IV, Heverova 191

Ing. Jaromír Kratochvíl