



Střední průmyslová škola stavební Pardubice

Sokolovská 150, 533 54 Rybitví

„Dodávka gastro zařízení pro školní jídelnu“

Zadavatel:

Střední průmyslová škola stavební Pardubice,

Sokolovská 150, 533 54 Rybitví

zastoupený ředitelkou Mgr. Renatou Petružálkovou

Kontaktní osoba:

Ve věcech smluvních: Mgr. Renata Petružálková

petruzalkova@spsstavebni.cz

702 286 660

Ve věcech provozu jídelny: Martina Zadinová, zadinova@spsstavebni.cz, 773627452

Informace o druhu veřejné zakázky

Zakázka je zadávána jako veřejná zakázka malého rozsahu mimo působnost zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, kromě zásad uvedených v § 6 tohoto zákona, dle kterého je zadavatel povinen dodržovat zásady transparentnosti a přiměřenosti, rovného zacházení a zákazu diskriminace.

Zadávání veřejné zakázky se řídí směrnici č. 3/2020 o zadávání veřejných zakázek malého rozsahu ze dne 20.5.2020 s č.j. SPŠS/680/2020.

1. Podmínky soutěže:

Vymezení plnění soutěže

Předmět zakázky: dodávka gastro zařízení

Předmětem zakázky je zajištění nutných instalací /voda, kanalizace/ pro montáž zařízení a následná doprava a instalace gastronomických zařízení do školní jídelny Střední průmyslová škola stavební Pardubice, Sokolovská 150, 533 54 Rybitví.

2. Podrobný rozsah zakázky :

Zajištěním nutných instalací pro montáž zařízení se rozumí:

- úprava či zajištění přívodu kanalizace pro montáž konvektomatu
- úprava či zajištění přívodu vodoinstalace pro montáž konvektomatu
- provedení případných nutných stavebních prací pro zajištění výše uvedených instalací tzn. např. vyhotovení prostupů, bourací práce, a zapravení všech prostupů, oprava SDK, opravy obkladů, případné opravy dlažeb apod.

3. Požadované gastro zařízení

- 1x nový elektrický konvektomat se zavážecím vozíkem
- 1x provedení repase stávajícího univerzálního kuchyňského robota RE-22
- 1x nový krouhač zeleniny vč. základní sady přídatných disků

4. Doprava a instalace

- doprava gastro zařízení na místo určení
- demontáž stávajících zařízení
- zpětná montáž stávajících zařízení /konvektomatu/ na jiné místo v kuchyni
- nastěhování nových zařízení
- manipulace s novými zařízením
- rozbalení a ustavení nových zařízení
- veškerý použitý montážní materiál
- instalace nových zařízení
- kalibrace nových zařízení
- uvedení do provozu nových zařízení
- předání technických podkladů a technické zaškolení
- základní zaškolení obsluhy - seznámení se s ovládáním a provozní údržbou
- rozšířené zaškolení obsluhy na konvektomat proškoleným kuchařem
- registrace na portálu výrobců či dovozců zařízení z důvodu identifikace zařízení
- eventuální vystěhování a odvoz stávajících zařízení
- eventuální zajištění ekologické likvidace stávajících zařízení
- eventuální vystavení protokolu o vyřazení a fyzické likvidaci stávajících zařízení

5. Místo plnění a termín realizace:

Střední průmyslová škola stavební Pardubice

školní jídelna

Sokolovská 150

533 54 Rybitví

6. Specifikace zakázky – Technická specifikace gastronomických zařízení

KONVEKTOMAT

Požadované technické parametry:

kapacita konvektomatu: min. 12x GN 2/1 nebo 24x GN 1/1

způsob vývinu páry: bojlerový

provedení konvektomatu: vč. zavážecího vozíku

rozměry zařízení: šířka : max. 1200mm

rozměry zařízení: hloubka : max. 1200mm

rozměry zařízení: výška : max. 2000mm

příkon : min.36kW / 400V

rozteč zásuvů: min. 65mm

Požadované parametry z hlediska výbavy a provedení konvektomatu:

- součástí konvektomat 1x zavážecí vozík ke konvektomatu
- sonda teploty jádra s min. 6 měřicími senzory – z důvodu dokonalého monitoringu průběhu varného procesu
- automatické mytí s použitím práškových nebo tabletových detergentů – NE TEKUTÝCH !!!
– z důvodu skladování, manipulace a bezpečnosti práce
- min. trojitě zasklení dveří – z důvodu energetických úspor a z důvodu eliminace rizika popálení obsluhy o sklo dveří
- min. 8“ dotykový displej – z důvodu přehlednosti a snadného ovládání
- plně automatické mytí podle stupně znečištění – z důvodu usnadnění lidské práce
- možnost připojení zařízení do sítě vč. možnosti vzdáleného přístupu přes internetový prohlížeč – z důvodu možnosti aktualizace softwaru a z důvodu zajištění servisních dat
- automatický servisní a diagnostický systém – automatické vyhodnocení chyb
- minimální teplotní rozsah : 30°C až 300°C
- minimální teplotní rozsah pro vaření v páře : 30°C až 130°C
- programovatelný - min. počet programů : min. 1000 programů
- vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích
- pravé otevírání dveří – klika dveří vlevo, panty dveří vpravo

PROVEDENÍ REPASE STÁVAJÍCÍHO UNIVERZÁLNÍHO KUCHYŇSKÉHO ROBOT RE-22

Provedením repase se rozumí:

- kompletní provedení nového vypalovaného bílého laku
- detailní kontrola motorové části
- kompletní výměna ložisek

- kompletní výměna těsnících komponentů
- kompletní výměna poškozených nebo opotřebovaných hřídelí
- kompletní výměna ozubených kol
- kompletní výměna veškeré elektroinstalace
- výměna vnějších krytů za nové nerezového
- výměna olejové náplně

KROUHAČ ZELENINY

Požadované technické parametry :

kapacita krouhače: min 300 kg / 1 hod

počet otáček: min. 2

příkon: min. 0,9kW/400V

Požadované parametry z hlediska výbavy a provedení krouhače zeleniny:

- krouhač musí umožňovat: plátkování, strouhání, vlnkování, nudličkování, kostičkování a hranolkování, ...
- indukční asynchronní motor
- nerezová hřídel
- magnetický bezpečnostní systém přeruší chod zařízení při otevření víka nebo při zvednutí přítlačné páky
- automatický restart
- nerezový kryt motorového bloku
- celokovová krouhací hlava
- krouhací hlava vybavena přítlačnou pákou
- hlava s přítlačnou pákou tvořena kovovou mechanickou krouhací hlavou s kruhovým násypným otvorem o ploše min. 220cm² a s kruhovým integrovaným tubusem o průměru min. 58 mm

Příslušenství ke krouhači zeleniny :

- 1ks – přídatný disk – plátkovač 2mm
- 1ks – přídatný disk – plátkovač 4mm
- 1ks – přídatný disk – strouhač 1,5mm
- 1ks – přídatný disk – nudličkovač 4x4mm
- 1ks – přídatný disk – kostičkovač 14x14x14mm /složen ze dvou disků/

7. Požadavky na kvalifikace:

Uchazeč je povinen v nabídce prokázat splnění následujících kvalifikačních kritérií:

Základní způsobilost podle dle § 74 ZVVZ – uchazeč prokazuje splnění základní způsobilosti **předložením čestného prohlášení**. Z obsahu čestného prohlášení musí být zřejmé, že uchazeč příslušné základní způsobilost splňuje.

Profesní způsobilost dle § 77 ZVVZ – uchazeč prokáže splnění profesní způsobilosti předložením Výpisu z obchodního rejstříku, pokud je v něm zapsán, či výpisu z jiné obdobné evidence, pokud je v ní zapsán /doklad nesmí být starší než 90 dnů). K prokázání této profesní způsobilosti uchazeč prokáže **předložením prostých kopií požadovaných dokladů**.

Zadavatel požaduje, aby uchazeč ve své nabídce doložil certifikát o obchodním a servisním zastoupení na prodej a servis konvektomatu. Tento certifikát musí být vystavený přímo výrobcem zařízení a musí se jednat o zařízení jež je předmětem nabídky uchazeče. Tento certifikát musí být vystavený na jméno uchazeče a zároveň musí být platný pro rok 2024.

Další požadavky na způsobilost:

Uchazeč je povinen v nabídce prokázat a doložit realizované dodávky konvektomatů. Uvedenou způsobilost splní uchazeč, který doloží dodávku min. 3ks elektrických konvektomatů o kapacitě min. 24x GN 1/1. Žádná z těchto třech referenčních dodávek nesmí být starší 3 let a musí se ve všech třech případech jednat o dodávky stejné značky konvektomatu, jež jsou předmětem nabídky uchazeče v tomto výběrovém řízení.

Uchazeč je povinen v nabídce prokázat a doložit realizaci repase robotů RE-22. Uvedenou způsobilost splní uchazeč, který doloží realizaci min. 1ks repase robotů RE-22. Žádná z těchto tří referenčních dodávek nesmí být starší 3 let.

8. Požadavky na obhlídku místa plnění

Jelikož součástí poptávky Zadavatele je i úprava či zajištění přívodu kanalizace a vodoinstalace a dále provedení nutných stavebních úprav s tím souvisejících a jelikož součástí zadávací dokumentace není specifikace rozsahu vodoinstalačních, kanalizačních a stavebních prací, požaduje Zadavatel, aby uchazeč, který se chce zúčastnit výběrového řízení, se před podáním nabídky fyzicky dostavil do místa plnění, aby odborně posoudil místní podmínky pro montáž a byl tak tudíž schopen ocenit přesně náklady na provedení kompletních vodoinstalačních, kanalizačních a stavebních prací. Součástí nabídky uchazeče pak bude písemné potvrzení zadavatele o prohlídce místa instalace. Prohlídku místa plnění lze uskutečnit nejpozději tři dny před plánovaným termínem pro podání nabídek a dále jen po předchozí telefonické domluvě s pí. Zadinovou, vedoucí školní jídelny.

9. Požadavky na záruční a pozáruční podmínky:

Požadovaná záruční lhůta na provedenou dodávku: min. 24 měsíců

Zajištění servisu na zařízení max.: do 24 hodin

10. Způsob zpracování cenové nabídky:

Cenová nabídka bude uvedena v tabulce z bodu specifikace předmětu zakázky – Příloha č. 2

11. Doba plnění zakázky:

Termín plnění – do 30.10.2024.

12. Způsob hodnocení nabídek:

- nejnižší nabídková cena;
- splnění požadavků způsobilosti.

14. Soutěžní lhůta:

Soutěžní lhůta končí dnem 26.09.2024 v 10.00 hodin

Nabídky musí být doručeny v uzavřené obálce nejpozději **do 26.09.2024 v 10.00 hodin na adresu školy:**

Střední průmyslová škola stavební Pardubice, Sokolovská 150, 533 54 Rybitví,
sekretariát školy nebo datovou schránkou.

Označení nabídky: Dodávka gastro zařízení pro školní jídelnu

13. Způsob podávání nabídek:

- Podání nabídky bude obsahovat „krycí list“, kde budou uvedeny údaje o firmě – název, právní forma, sídlo, IČ, DIČ, statutární zástupce, kontakt (Příloha č. 1)
- Cenová nabídka – příloha č. 2
- Smlouva o dílo – příloha č. 3
- Kopie živnostenského oprávnění
- Reference

14. Zadavatel si vyhrazuje právo:

- změnit, případně zrušit poptávku
- informovat o výběru uchazeče prostřednictvím elektronické pošty
- zadavatel neposkytne na dodávku zálohu
- umístit smlouvu v registru smluv
- jednat v souladu s GDPR

V Rybitví dne 12.09.2024

Mgr. Renata Petružálková

ředitelka školy

