

Č.j.: DM-032/2705/2023
Sp.zn.: 032/16

2023/16

Výzva

k podání cenové nabídky na veřejnou zakázku malého rozsahu

Název akce: **Přístrojové vybavení kuchyňského provozu**

1. Identifikační údaje zadavatele

Název: Domov mládeže a školní jídelna Pardubice
Sídlo: Rožkova 331, Zelené Předměstí, 530 02 Pardubice
Právní forma: Příspěvková organizace
Zřizovatel: Pardubický kraj
IČ: 48161071
DIČ: CZ48161071, organizace je plátcem DPH
Statutární zástupce: Mgr. Bc. Alena Krabcová, ředitelka organizace
tel.: 605 318 898, e-mail: a.krabcova@dmpce.cz, info@dmpce.cz
Kontaktní osoba: Mgr. Bc. Alena Krabcová, Zdeněk Tabery, vedoucí provozu a bezpečnosti

2. Informace o veřejné zakázce

Druh veřejné zakázky: veřejná zakázka na dodávku zboží podle § 14 odst.1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění
Druh zadávacího řízení: Zadavatel není povinen zadat v zadávacím řízení veřejnou zakázku malého rozsahu, uplatňuje výjimku podle § 31 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění.
Způsob zveřejnění: oslovení případných uchazečů e-mailovou korespondencí a zveřejnění na <http://www.dmpce.cz/verejne-zakazky>

3. Vymezení předmětu veřejné zakázky

Rozšíření a přístrojového vybavení kuchyňského provozu s požadavkem na zvýšení výrobní kapacity připravovaných jídel bez vyšších nároků na prostorové uspořádání.

4. Bližší specifikace požadavků na plnění předmětu veřejné zakázky

A. ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT - technická specifikace (minimální požadavky na přístroj)

- funkce vaření pro minimálně 20 gastronomií 1/1
- funkce KlimaPlus: aktivní regulace klimatu ve varném prostoru s trvalým měřením a regulací vlhkosti, nastavení vlhkosti v krocích alespoň po 10 % včetně sledování vlhkosti na digitálním displeji při ručním vaření

- dynamické proudění vzduchu díky 3 obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru ve varné komoře s pěti manuálně programovatelnými rychlostmi
- výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100 °C
- integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- funkce zchlazení ventilátorem pro rychlé ochlazení varné komory
- měření vnitřní teploty pokrmu pomocí snímače k měření vnitřní teploty pokrmu a volitelné pomůcky k umístění snímače (příslušenství)
- vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- digitální zobrazení a nastavení teploty v °C, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- individuální programování až 100 varných programů s programy vaření o jednom či více krocích
- individuální přizpůsobení parametrů vaření - čas, teplota a vlhkost, jednoho kroku programu během provozu
- možný přenos varných programů do jiných varných systémů (flash disku USB). Datová paměť HACCP včetně výstupu
- integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, nastavitelná funkce rozprašování a vodního paprsku
- úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným rozlišením pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)
- systém automatického čištění, generátor páry, odvápnění, samočistící programy
- ovládání z TFT displeje, intuitivní ovládání aj.

B. PLYNOVÁ PÁNEV 80 I - minimální technické požadavky:

- nerezová ocel AISI 304, tloušťka 20/10 s povrchovou úpravou Scotch Brite
- nerezové hořáky se šesti plameny
- ochrana proti přehřátí
- elektronické zapalování, regulace teploty 60° – 300 °C
- vyklápění pánve manuální nebo automatické
- rozměry 800x900x750 mmx
- příkon 20 kW, připojení 230 V, 0,05 kW
- stupeň krytí IPX5

C. Doplnující požadavky:

- a) Součástí dodávky je instalace přístrojů na místo, připojení k rozvodům elektrické energie a plynu, uvedení do provozu včetně revize a proškolení zaměstnanců.
- b) Uchazeč o veřejnou zakázku provede vlastní zaměření, posouzení vhodnosti použití dodávaných přístrojů. Přístroje nelze instalovat na úkor současného manipulačního prostoru.
- c) Instalace přívodního elektrického kabelu včetně revize musí být provedena odborně způsobilou osobou a po odsouhlasení zadavatelem.

5. Požadavky na prokázání kvalifikačních předpokladů uchazeče

Uchazeč o veřejnou zakázku prokáže profesní kvalifikační předpoklady předložením živnostenského listu nebo výpisu z obchodního rejstříku či jiné evidence ne starší než 90 dnů, a to ve stejnopise či prosté kopii.

6. Doba a místo plnění veřejné zakázky

Termín zahájení: dle domluvy se zadavatelem

Termín dokončení: nejdéle do 21.12.2023

Místo plnění zakázky:

Domov mládeže a školní jídelna Pardubice

Rožkova 331, Zelené Předměstí

530 02 Pardubice

- kuchyňský provoz v budově domova mládeže, ul. Gorkého 350, Pardubice

7. Požadavky na zpracování cenové nabídky

Nabídka musí obsahovat detailní kalkulaci stanovení ceny. Položkový rozpočet je přílohou. Celková cena bez DPH musí být vyjádřena jako cena maximální.

Předpokládaná cena veřejné zakázky je do 600 000,- Kč bez DPH.

8. Lhůta, způsob podání

Lhůta pro podání a doručení cenové nabídky: 23.11.2023, 12:00 hodin.

Rozhodující je datum doručení, nikoliv datum odeslání.

9. Způsob podání:

podatelna, pošta: Domov mládeže a školní jídelna Pardubice
Rožkova 331, Zelené Předměstí
530 02 Pardubice

Označení obálky: Při osobním podání nebo prostřednictvím poštovních služeb musí být zřetelně označena obálka názvem akce „**Přístrojové vybavení kuchyňského provozu**“ a nápisem „NEOTEVÍRAT“.

10. Hodnocení cenových nabídek, kritéria

Termín hodnocení: 23.11.2023 v 13:00 hodin na výše uvedené adrese

Nabídka s nabídkovou cenou bez DPH bude hodnocena podle ekonomické výhodnosti pořízení (nabídková cena a splnění minimální technické specifikace) a reference.

11. Přílohy výzvy

1. Návrh smlouvy
2. Položkový rozpočet

12. Práva zadavatele a ostatní podmínky výzvy

1. změnit, případně zrušit veřejnou zakázku, bez udání důvodu
2. neuzavřít smlouvu s žádným uchazečem a nevracet podané nabídky
3. uzavřít smlouvu na část plnění zakázky, pokud se zadavatel pro částečné plnění zakázky rozhodne

4. sdělit své rozhodnutí o výběru nejvhodnější nabídky na základě ve výzvě stanovených podmínek písemně nebo elektronicky všem účastníkům řízení
5. na případnou změnu termínu plnění.

Mgr. Bc. Alena Krabcová
ředitelka

Vyvěšeno dne: 15.11.2023

Sejmuto dne: