

Výzva k podání nabídky uchazeče č. 3/2015

Jedličkův ústav a Mateřská škola a Základní škola a Střední škola

Se sídlem V Pevnosti 4, Praha 2, PSČ 128 41

IČ: 70873160

Zastoupený Mgr. Petrem Hrubým – ředitelem

V pozici veřejného zadavatele vyzývá v souladu se zákonem č. 137/2006 Sb. o veřejných zakázkách, ve znění pozdějších předpisů (dále „ZVZ“) zájemce k podání nabídky a k prokázání kvalifikace u veřejné zakázky malého rozsahu s názvem

Nákup konvektomatu do školní kuchyně na adrese zadavatele U Jedličkova ústavu 2, Praha 4

Výběrové řízení není zadávacím řízením v režimu ZVZ

1. Vymezení předmětu plnění veřejné zakázky

Předmětem zakázky je nákup konvektomatu včetně jeho připojení a zaškolení obsluhy, demontáž a likvidace nefunkčního konvektomatu a přepojení stávajícího funkčního konvektomatu.

Poz.	Soupis gastrotechnologického zařízení a služeb	počet	elektrina			voda		kanaliz.
		ks	kW/ks	napětí V	celkem kW	SV	TV	DN
	SOUPIS GASTROTECHNOLOGIE							
1	el. konvektomat s kapacitou vsunů 10 x GN 1/1, - nerezové provedení, podélné nebo příčné vsuny, - panty dveří vlevo, tojité sklo dveří, vnitřní sklo dveří otevíratelné, - odkapní miska dveří - 2-stupňová dveřní klika při otevírání, - ovládací vertikální dotykový panel vpravo s vizuální obrazovkou, ovládací panel se 100 % krytí proti vlhkosti, - osvětlení varné komory LED světlem, - varná nerezová komora s hygienickými oblými rohy, - auto diagnostický systém pro detekci poruch a hlášení - v ČJ, - rozsah pracovních teplot pro pečení min. od 30 do 260 °C, - rozsah pracovních teplot pro konvekční páru od 35 do 130 °C, - programování režimů, cca 250 programů, - Delta T vaření s multisenzorovou teplotní sondou, - min. 2 ventilátory se 4 regulovatelnými rychlostmi, - konvektomat technicky uzpůsoben pro sestavu s konvektomatem (nebo regenerátorem), - konvektomat technicky uzpůsoben pro sestavu s vlastní kondenzační integrovanou digestoří, - automatické mytí se 4 mi volitelnými programy mytí, - nádrž detergentů pro mytí integrovaná do stroje konvektomatu, - konvektomat s USB portem pro stažení HACCP dat, - rozměry cca: 800x800x1000 mm	1	18,5	400 - K	18,5	3,4"-P		DN 50

2	podstavná nízkoteplotní - udržovací pec, kapacita 7 x GN 1/1, - nerezové provedení, podélné nebo příčné vsuny, - panty dveří vlevo, - pec napojena do sestavy pod konvektomat, - požadovaná dosažitelná regulovatelná teplota 180 °C, - pec s možností přivlhčení, - rozměry: cca 800x800x960 mm	1	3,5	230 - K	3,5				
3	spojovací sady, - pro sestavy konvektomatu a podstavné pečící udržovací pece - instalační sada pro napojení na odpad s odolností 100 °C	1							
4	podstavec pro umístění sestavy na zem, - nerezové provedení	1							
5	kondenzační digestoř a odsavač par, - nerezové provedení, - integrovaná do konvektomatu, - ovládána přes elektroniku konvektomatu, - požadovaný průchod vzduchu: cca 310 - 400 m3/hodinu	1	0,1	230 - K	0,1				
6	automatické změkčování a filtrování vody, - s monitoringem přefiltrované vody - odstraňující chlór a jiné prvky negativně ovlivňující chuť potravin, - odstraňující mechanické nečistoty, - bez nutnosti solné regenerace, - s účinnou a významnou regulací sloučenin vytvářejících vápenaté usazeniny	1							
SOUPIS GASTROTECHNOLOGICKÝCH SLUŽEB									
7	stávající konvektomat Küppersbusch 10 x GN 1/1: - demontáž konvektomatu s podstavcem, - odvoz a odborná likvidace zařízení - vystavení potvrzení o vyřazení inventárního majetku	1							
8	stávající konvektomat Fagor Industrial 10 x GN 1/1: - demontáž konvektomatu s podstavcem, - přepojení konvektomatu s podstavcem na místo předchozího konvektomatu Küppersbusch	1							
9	nová sestava konvektomatu 10 x GN 1/1 + pečící pec + kondenzační odsavač par: - doprava zařízení, - montáže zařízení a uvedení do provozu, - vyhotovení el. revizních zpráv, potvrzující bezchybné připojení elektrospotřebičů do stávající el. rozvodné sítě	1							
10	zaškolení na dodané zařízení: - praktické výukové zaškolení kuchařem na nové dodané zařízení v časovém rozsahu do 5-ti školících hodin - naprogramování přístroje a receptur dle konkrétních potřeb uživatele	1							
11	záruční podmínky: - požadovaná 2-letá záruka na dodané zařízení , - 2 letá záruční lhůta s poskytnutím bezplatné servisní oprávněné služby, tzn. že, kromě materiálové záruky bude objednateli poskytnuta také bezplatná doprava a práce technika na místě zakázky	1							
Celkový součet nároků na energie pro technologii				el.	22,1 kW	celkový příkon			

Legenda: K - volný kabel v chráničce dle ČSN, Z - zásuvka, SV - studená voda, TV - teplá voda, SVM - studená voda změkčená, R - roháček, P - pračkový ventil, V - kulový ventil, BN a BS - baterie nástěnná a stolní (nebude-li uvedeno jinak, dodávka stavby), mezi přívod plynu a plynový přístroj musí být vždy nainstalován uzávěr (dodávka stavby), mezi přívod elektřiny a elektrický stroj musí být vždy nainstalována zásuvka nebo předřazený příslušný fázový vypínač (dodávka stavby), SJ - elektrické stroje samostatně jištěné, nemobilní stroje a zařízení musí být uzemněny ochranným pospojením, ZTI odpady instalované před termickými přístroji (varné, smažící, pečící, fritovací, mycí stroje) odolné 100 °C, NČP(mm)=míra nad čistou podlahou, rozměry(mm): šířka x hloubka x výška

Zájemce o realizaci této veřejné zakázky má možnost se na místě po dohodě se zadavatelem na emailové adrese jus@jus.cz seznámit s aktuálním stavem. Zadavatelem mu bude poskytnuta potřebná součinnost a informace pro přípravu návrhu zakázky.

2. Doba plnění zakázky

Předpokládaný termín plnění zakázky je do 22. 12. 2015 včetně.

3. Nabídková cena

Nabídkovou cenu uveďte formou položkového rozpočtu včetně soupisu, co stanovená cena zahrnuje. Celkovou cenu uveďte bez DPH a včetně DPH.

4. Platební podmínky

Zadavatel neposkytuje zálohy.

Fakturace proběhne po dodání předmětu zakázky a předání zadavateli bez zjevných vad a nedodělků

Splatnost daňových dokladů odsouhlasených zadavatelem je 14 dní.

5. Kvalifikační předpoklady

- Čestné prohlášení k prokázání základních kvalifikačních předpokladů dle § 53 odst. 1 písm. a) až k) ZVZ – podepsané osobou oprávněnou jednat jménem či za uchazeče
- Živnostenský list (prostá kopie)
- Výpis z obchodního rejstříku nebo jiný doklad o právní formě a statutárních orgánech uchazeče (prostá kopie)

Nedoložení požadovaných kvalifikačních předpokladů může vést k vyřazení nabídky z hodnocení.

6. Způsob zpracování nabídky

Uchazeč je povinen předložit svoji nabídku na plnění veřejné zakázky písemně.

Nabídka musí obsahovat identifikační údaje o uchazeči:

- Jméno a příjmení uchazeče
- Právní forma uchazeče
- Identifikační číslo a daňové identifikační číslo uchazeče
- Jméno a příjmení statutárního zástupce uchazeče nebo jeho členů, případně jiné fyzické osoby oprávněné jednat jménem či za uchazeče
- Číslo telefonu a ev. faxu uchazeče
- Bankovní spojení a číslo účtu uchazeče

Součástí nabídky je návrh smlouvy o dílo a servisní smlouvy pro poskytnutí záruky včetně ev. nedílných příloh. Návrhy smluv musí být podepsány osobou oprávněnou jednat jménem uchazeče.

Pokud nabídku či smlouvu podepisuje osoba zmocněná, musí být součástí nabídky originál nebo ověřená kopie tohoto zmocnění. Plná moc musí být podepsána osobou oprávněnou jednat za uchazeče způsobem uvedeným na výpisu z obchodního rejstříku.

7. Základní hodnotící kritérium

Ekonomická výhodnost nabídky

8. Kritéria hodnocení

Cena (včetně DPH) – váha 70%

Záruční doba (v měsících) – váha 30%

Postup hodnocení

1. Cena

Nabídka bude ohodnocena body podle vzorce:

Počet bodů = $100 \times \text{nejnižší nabízená cena} / \text{posuzovaná cena}$

2. Záruční doba

Nabídka bude ohodnocena body podle vzorce:

Počet bodů = $100 \times \text{posuzovaná délka v měsících} / \text{nejvyšší nabízená délka}$

Nabídka bude ohodnocena počtem bodů, který odpovídá váženému průměru bodových ohodnocení jednotlivých kritérií.

9. Závěr

Zadavatel si vyhrazuje právo zrušit výzvu k podání nabídky bez uvedení důvodu.

Zadavatel si vyhrazuje právo v průběhu lhůty pro podání nabídek změnit, upřesnit nebo doplnit podmínky výzvy.

Zadavatel si vyhrazuje právo jednat o smlouvě a upřesnění jejího konečného znění.

Zadavatel si vyhrazuje právo změnit termín plnění veřejné zakázky.

Zadavatel si vyhrazuje právo ověřit si informace uvedené uchazeči v nabídkách a případně požádat o jejich upřesnění.

Uchazeč nemá právo na úhradu nákladů spojených s účastí ve veřejné zakázce.

Uchazeč nemá nárok na náhradu škody včetně ušlého zisku, jestliže zadavatel využije svá výše uvedená práva.

10. Místo a lhůta pro podání nabídek

Místem podání nabídek je sídlo zadavatele zakázky **V Pevnosti 4, Praha 2** – sekretariát ředitele JÚŠ.

Lhůta pro podání nabídek je **11. 11. 2015 do 14.00 hod.**

Nabídky doručte v zalepené obálce označené „**NEOTVÍRAT – NABÍDKOVÉ ŘÍZENÍ NA NÁKUP KONVEKTOMATU**“

V Praze 3. 11. 2015

JEDLIČKŮV ÚSTAV
A MATĚŘSKÁ ŠKOLA A ZÁKLADNÍ ŠKOLA
A STŘEDNÍ ŠKOLA
128 41 Praha 2, V Pevnosti 4
IČO 70873160 DIČ CZ70873160
tel., fax 261 225 261



Mgr. Petr Hrubý
ředitel