



Poznámka: Zveřejněna je pouze upravená verze dokumentu z důvodu dodržení přiměřenosti rozsahu zveřejňovaných osobních údajů podle zákona č. 101/2000 Sb., o ochraně osobních údajů v platném znění. Osobní údaje jsou v souladu s § 16, § 17 a § 95 zákona č. 128/2000 Sb., o obcích v platném znění.

bod jednání číslo

46

Příspěvek do 9. schůze Rady města Kuřimi konané dne 25.03.2015

Žádost o souhlas s investičním záměrem a vyhlášením VŘ

Obsah materiálu: Důvodová zpráva
 A - žádost o souhlas s VŘ ZŠT

Materiál předkládá: PaedDr. David Holman - Místostarosta

Materiál zpracoval: Mgr. Hana Němcová - referentka

Důvodová zpráva:

Ředitel Základní školy Kuřim, Tyršova 1255, okres Brno-venkov, příspěvkové organizace Mgr. Stanislav Plchot požádal o souhlas s investičním záměrem na nákup konvektomatu do školní kuchyně (vizte příloha A). Stávající konvektomat je z roku 1999 a je značně opotřeben. Jeho časté opravy jsou pro PO nevhodné.

V žádosti uvedl, že dle poptávky se předpokládaná cena nového zařízení pohybuje kolem 330.000 Kč bez DPH dle typu zařízení.

Investiční akce bude financována z investičního fondu školy, jehož stav je 692.107,71 Kč ke dni 18. 3. 2015. Současně ředitel školy požádal o souhlas s vyhlášením výběrového řízení na toto zařízení, které bude provedeno v součinnosti s odborem investičním (S. Peřínovou).

Návrh na usnesení:

RM s o u h l a s í s investičním záměrem a vyhlášením výběrového řízení na nákup nového konvektomatu do školní jídelny Základní školy Kuřim, Tyršova 1255, okres Brno - venkov, příspěvkové organizace.

Termín plnění: 31. 5. 2015 (ZŠ)



**Základní škola Kuřim, Tyršova 1255, okres Brno-venkov, příspěvková
organizace, Tyršova 1255, 664 34 Kuřim, IČ:49457888**

Váš dopis značky

Naše značka
ZS K 108 /2015

Vyřizuje
Mgr. S. Plchot

V Kuřimi
19.3.2015

RM Kuřim

Žádost o souhlas s investičním záměrem a vyhlášením výběrového řízení

**Základní škola Kuřim, Tyršova 1255, okres Brno-venkov, příspěvková organizace,
Tyršova 1255, 664 34 Kuřim, žádá o souhlas s investičním záměrem na nákup:
vybavení do školní kuchyně - k o n v e k t o m a t.**

Současně žádáme o souhlas s vyhlášením výběrového řízení.

Předpokládaná částka: 330.000,- bez DPH (konečná cena dle výsledků VŘ)

Doba realizace: květen 2015

Financování akce: investiční fond, stav: 692 107,71Kč

Zdůvodnění:

- stávající konvektomat byl pořízen v roce 1999, provozem je značně opotřeben, tedy na hranici životnosti a z toho důvodu často opravován, což je nerentabilní
 - požadujeme kapacitně srovnatelný přístroj se stávajícím
 - bez konvektomatu není schopna školní jídelna připravit 530 jídel denně, což odpovídá současnému stavu
- Výběrové řízení provedeme ve spolupráci s OI.

Za kladné vyřízení žádosti děkujeme.

příloha:
vyjádření servisu
2xcenová nabídka


Mgr. Stanislav Plchot
ředitel školy

**Základní škola Kuřim ②
Tyršova 1255, okres Brno - venkov,
příspěvková organizace
664 34 Kuřim
IČ: 49457888, tel.: 541 230 307**



Základní škola Kuřim, Tyršova 1255, okres Brno-venkov, příspěvková org.

VYŘAZOVACÍ PROTOKOL

	Datum vyřazení:	
	Inventární číslo:	954
Název majetku:	KONVEKTOMAT RETIGO r.v. 1999	
Pořizovací cena majetku:	384.865,-	
Zůstatková cena majetku:	-----	

Důvod vyřazení:		
likvidace	prodej	jiný důvod

Důvod vyřazení (popis závady-opotřebení v případě vyřazení z důvodu likvidace):
VELICE OPOTŘEBENO

Vyjádření servisu, znalce:
Provozem opotřebeno, náklady na opravu přesahují cenu nového zařízení, doporučení vyřazení a pořízení nového.

Potvrzení o likvidaci:

Schválil:	
Vyřadil:	
Zaúčtoval:	

Re: konvektomat

Předmět: Re: konvektomat

Od: Josef Janku SEVEZA <j.janku@seveza.cz>

Datum: 19.3.2015 11:37

Komu: Martina Dudáková [ZŠ Kuřim] <uctarna@zskurim.cz>

Konvektomat RETIGO Orange Vision 1221 b prodejní ceníková cena 329 000,-- bez DPH

Konvektomat RETIGO Blue Vision 1221 b prodejní ceníková cena 392 250,-- bez DPH
Vnitřní zavážecí vozík u obou typů v ceně konvektomatu.

Náhradní zavážecí vozík 30 000,- bez DPH

Přeji krásný den

Josef Janků
777 785 551
j.janku@seveza.cz

SEVEZA spol. s r.o.
Huštěnovice 365
687 03 Babice
<http://www.seveza.cz/>

Modelová řada konvektomatů RETIGO Orange Vision vychází z požadavků uspokojit uživatele s nižšími nároky na množství funkcí, ale s důrazem na vysokou kvalitu a jednoduchost ovládacího panelu. Na rozdíl od modelové řady Blue Vision jsou konvektomaty Orange Vision tedy vybavené především klíčovými funkcemi. Elegantní funkční design podtrhuje jednoduchost přístrojů, LED diodový displej pak umožňuje snadné nastavení a ovládání. Stejně jak u Blue je ovládání vision touch Vždy je levnější a stačí

RETIGO Blue Vision je **nejvyšší modelová řada konvektomatů RETIGO Vision**. Jednotlivé konvektomaty jsou navrženy tak, aby nabídly vše potřebné náročným uživatelům. Ovládání probíhá přes dotykový panel, který nabízí rychlý přístup ke všem klíčovým i speciálním funkcím. Všechny modely jsou v základní sestavě **vybavené funkcemi automatického mytí a Easy Cooking**, klapkou pro odvod páry a čtyřbodovou teplotní sondou. Vždy je dražší

i...injekční střík elektrický b.....boiler elektrický ig.....injekční střík plyn

První číslo nebo dvoj číslo je počet zásuvů a druhé velikost gastronádoby. Tzn 2/3 G, 1/1G ,2/1G
Žadný dnešní model nemá 10 zásuvů a 2/1G. Přichází tedy v úvahu O 1221 b= bojlerový

Místa je tam dost, dobrá manipulace

PC bez DPH O 1221b===329tis ✓

O 2021b===524tis

V ceně je zavážecí vozík a za 30tis je možno i náhradní vozík.

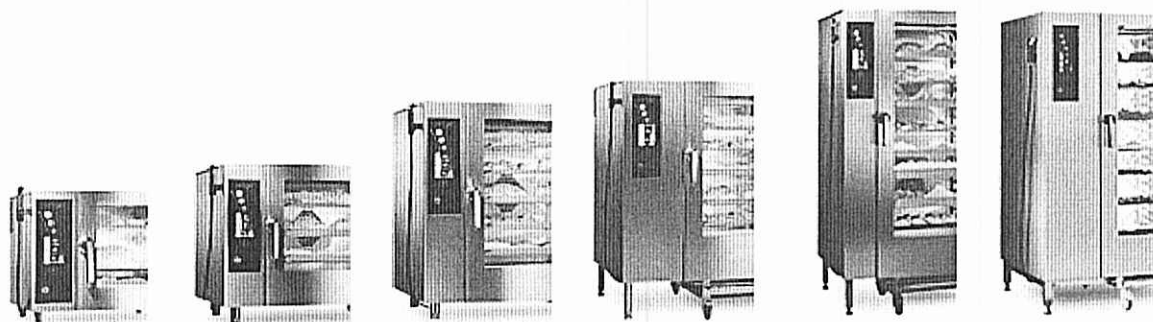
<http://www.retigo.cz>

S pozdravem

Marcel Jonáš

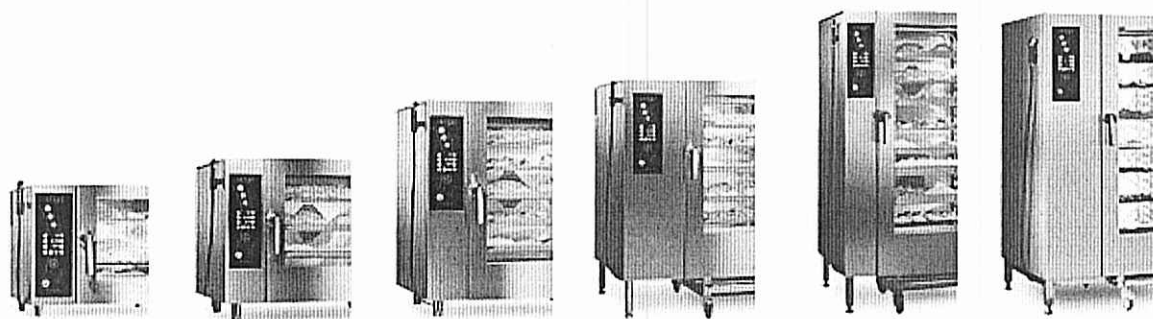
Pratecká 10a, 620 00 Brno
Telefon: +420 545 223 347
Fax: +420 545 217 157
Mobil: +420 608 983 883
e-mail: jonas@nsservis.cz

Blue vision



<u>B 623 i</u>	<u>B 611 i, b, ig</u>	<u>B 1011 i, b, ig</u>	<u>B 1221 i, b</u>	<u>B 2011 i, b, ig</u>	<u>B 2021 i, b</u>
30 - 50 jídel	51 - 150 jídel	151 - 250 jídel	400 - 600 jídel	400 - 600 jídel	600 - 900 jídel

Orange vision



<u>O 623 i</u>	<u>O 611 i, b, ig</u>	<u>O 1011 i, b, ig</u>	<u>O 1221 i, b</u>	<u>O 2011 i, b, ig</u>	<u>O 2021 i, b</u>
30 - 50 jídel	51 - 150 jídel	151 - 250 jídel	400 - 600 jídel	400 - 600 jídel	600 - 900 jídel

×

Orange Vision 1221 i, b

(i - injekční | b - bojlerový)

retigo®
Vision

VISION DESIGN

Sexappeal, spolehlivost a funkcionalita

- Unikátní oblé vnější dveřní sklo – Minimální riziko popálení
- Zásuvy orientované napříč – Žádná popálená zápěstí, lepší vizuální kontrola
- Extra zásuv navíc – Rozšířená kapacita zařízení

VISION TOUCH CONTROL

Nejjednodušší a nejrychlejší ovládání na trhu

- Digitální dotykový displej – Jednoduchost a rychlost ovládání
- Hladký ovládací panel – Žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- Programování – Možnost vytvoření až 99 programů s 9 kroky
- Automatický start – Pomůže ušetřit čas

RETIGO INOVATIVNÍ SYSTÉM TVORBY PÁRY

Skvělé výsledky a efektivita

- Advanced boiler & direct injection system – Rychlý a úsporný vývin páry
- Automatický předehřev/zchlazení – Kompenzace změn teploty při otevření zařízení
- Turbo steam – Více čerstvé páry v okamžiku potřeby
- Autoclimate – Kontrola nasycení páry (přesnost na 1 %)

RETIGO CHYTRÁ INVESTICE

Vysoká hodnota za nejlepší cenu

- Velmi rychlá návratnost investice
- EcoLogic system – Rekuperace a výrazné úspory na elektrické energii
- WSS – Water Saving System – Minimalizace spotřeby vody
- ACM – Automatic Capacity Management – Přizpůsobení programu dle množství potravin pro lepší výsledek



O 1221 i, b

VAŘENÍ

- Horký vzduch 30 – 300 °C
- Kombinovaný režim 30 – 300 °C
- Vaření v páře 30 – 130 °C
- Bio vaření 30 – 98 °C
- Vaření/pečení přes noc – Šetří čas i peníze
- Regenerace/banketing – Podáváte více pokrmů v kratším čase

VYBAVENÍ

- Poloautomatické mytí – Jen pár kroků k dokonalé čistotě
- Teplotní sonda – Precizní kontrola teploty i uvnitř potravin
- Masivní klika – Pro pohodlné otevírání stroje
- Integrovaná ruční sprcha – Pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- Zavážecí vozík VO 1221 R
- Obousměrný ventilátor – Výborná rovnoměrnost v distribuci vzduchu
- Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy – Snadná údržba čistoty
- AISI 304 nerezová ocel – Unikátní nerezové vlastnosti
- Dokonalé osvětlení prostoru halogenovými žárovkami
- Odkapová dveřní vanička – Zachytává kondenzát z dveří
- Vyjímatelné těsnění dveří – Snadná údržba
- Dvojitě rozvírací dveřní sklo – Zamezuje úniku tepla
- IPX5 krytí – Maximální bezpečnost v kuchyni

DATA

- USB rozhraní – Snadné přehrávání dat z a do konvektomatu

SERVIS

- HACCP záznamy – Snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- CCS – Calcium Control System – Hlídá úroveň zavápnění*
- BCS – Boiler Control System – Automatická kontrola bojleru*
- SDS servisní a diagnostický systém – Automatické vyhodnocení chyb

VOLITELNÉ VYBAVENÍ

- Klapka pro odtah přebytečné páry
- 5 otáček ventilátoru + funkce FAN STOP
- Bezpečnostní otevírání dveří ve dvou krocích
- Zapojení 3N~/230V/50Hz

* – platí pouze pro bojlerové konvektomaty