

KUPNÍ SMLOUVA

číslo smlouvy.....

1. Základní škola a Mateřská škola Petřvald okres Nový Jičín, příspěvková organizace

se sídlem: 74260 Petřvald č. p. 372

zastoupena:

IČ: 75029367

DIČ: CZ75029367 (neplátce DPH)

telefon:

e-mail:

č. účtu:

(dále jen **kupující**)

a

2. GASTRO MACH, s.r.o.

zapsána v OR, vedený KS v Ostravě, oddíl C, vložka 30563

se sídlem: Za Podjezdem 449/9, Bukovice, 790 01 Jeseník

zastoupena:

IČ: 27818861

DIČ: CZ27818861

telefon:

e-mail:

č. účtu:

(dále jen **prodávající**)

uzavřeli níže uvedeného dne podle ustanovení § 2079 a následujících Občanského zákoníku v platném znění (dále jen občanský zákoník) kupní smlouvu, která má tento obsah:

I. Předmět a místo plnění

- Předmětem plnění dle této smlouvy je plnění předmětu veřejné zakázky „Modernizace kuchyně školní jídelny ZŠ a MŠ Petřvald“ tj. dodávka a montáž technologického zařízení - nová multifunkční pánve o objemu 100 l s podstavcem k pánvi a kotvící sadou, nový konvektomat včetně instalační sady (příslušenství), dále bude pořízen vyhřívaný vozík a příslušenství pánve a konvektomatu (dále jen **předmět koupě**). Rozsah je uveden v technické specifikaci položkového rozpočtu, který je přílohou této smlouvy.
- Místem plnění je Základní škola a Mateřská škola Petřvald okres Nový Jičín, příspěvková organizace; se sídlem: 74260 Petřvald č. p. 372.
- Prodávající prohlašuje, že je odborně způsobilý k zajištění předmětu plnění podle této smlouvy.
- Prodávající se zavazuje dodat uvedený předmět koupě v místě plnění a převést na kupujícího vlastnické právo k tomuto předmětu koupě. Kupující se zavazuje zaplatit prodávajícímu za dodávku předmětu koupě bez vad a nedodělků kupní cenu, a to na základě předávacího protokolu a soupisu dodávek.

II. Cena

- Smluvní strany se dohodly, že cena dodávky předmětu koupě dle čl. I. této smlouvy činí:

Cena v Kč bez DPH	1 251 337,00
DPH 21 % v Kč	262 780,77
Cena v Kč vč. DPH	1 514 117,77

2. Položkový rozpočet předmětu koupě je uveden v příloze této smlouvy.
3. Cena je maximální a zahrnuje veškeré náklady, které prodávající vynaloží na dodávku a přepravu předmětu koupě.
4. DPH bude účtováno podle zákona č.235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění platném ke dni uskutečnění zdanitelného plnění podle této smlouvy.

III. Podmínky plnění

1. Prodávající je povinen dodat kupujícímu předmět koupě dle čl. I. bodu 1. smlouvy **v termínu do 22. 12. 2022.**
2. Pro předání a převzetí předmětu koupě bude prodávajícím připraven předávací protokol, který bude potvrzen zástupci obou smluvních stran.
3. Zjistí-li kupující, že předmět koupě vykazuje vady, sdělí tuto skutečnost písemně prodávajícímu v den předání a převzetí a své stanovisko odůvodní (tím nejsou dotčena práva kupujícího z vad předmětu koupě, které kupující při předběžném seznámení se s předmětem koupě neodhalil nebo které vyjdou najevo dodatečně). Prodávající se zavazuje k odstranění takto zjištěné vady či nedodělku bez zbytečného odkladu, nejpozději však do pěti pracovních dnů ode dne předání a převzetí v případě, pokud kupující předmět koupě s vadou či nedodělkem převezme. Prodávající je oprávněn opětovně vyzvat kupujícího k převzetí předmětu koupě až poté, co vytčené vady, nedodělky i jiné nedostatky předmětu koupě odstraní.
4. Datum předání a převzetí předmětu koupě bude datem zdanitelného plnění.

IV. Platební podmínky

1. Prodávající je oprávněn vystavit daňový doklad, příp. daňové doklady (dále jen „faktura“) na kupní cenu v den předání a převzetí zboží kupujícímu se splatností 14 dnů ode dne jeho doručení kupujícímu na adresu kupujícího.
2. Faktury prodávajícího musí mít náležitosti daňového dokladu dle příslušných právních předpisů. Dále musí faktura obsahovat číslo smlouvy kupujícího. Součástí faktury bude příloha – soupis dodávek oceněný podle položkového rozpočtu odsouhlasený kupujícím.
3. Nebude-li faktura obsahovat některou ze stanovených náležitostí, nebo bude chybně vyúčtována cena, je kupující oprávněn takovou vadnou fakturu před uplynutím doby splatnosti vrátit prodávajícímu k provedení opravy. Prodávající provede opravu vystavením nové faktury s novou dobou splatnosti nebo vystavením opravného daňového dokladu. V takovém případě není kupující v prodlení s placením faktury. Nová doba splatnosti poběží znovu ode dne doručení nově vyhotovené faktury nebo opravného daňového dokladu kupujícímu.

V. Záruční podmínky

Prodávající poskytuje na předmět koupě záruku v délce 24 měsíců ode dne předání předmětu koupě v místě plnění. Výše uvedené záruky platí za předpokladu dodržení stanovených pravidel provozu a údržby.

VI. Smluvní pokuta

1. Kupující má právo požadovat smluvní pokutu při nedodržení termínu dodávky dle čl. III. této smlouvy ve výši 0,1% z celkové ceny dle čl. II. této smlouvy za každý den prodlení a prodávající je povinen požadovanou smluvní pokutu uhradit.
2. Prodávající má právo požadovat smluvní pokutu při nedodržení termínu splatnosti dle čl. IV. této smlouvy ve výši 0,1% z celkové ceny dle čl. II. této smlouvy za každý den prodlení a kupující je povinen požadovanou smluvní pokutu uhradit.

3. V případě prodlení prodávajícího s odstraněním vady nebo nedodělků předmětu koupě řádně a včas je prodávající povinen zaplatit kupujícímu smluvní pokutu ve výši 1.000,00 Kč za každou vadu, u níž je prodávající v prodlení a za každý den prodlení.
4. Žádné ujednání o smluvní pokutě obsažené v této smlouvě se nedotýká nároku kupujícího požadovat v plné výši náhradu škody způsobené porušením povinnosti prodávajícího, na kterou se vztahuje smluvní pokuta.
5. Smluvní pokuty jsou splatné do 21-ti dnů ode dne vyúčtování.

VII. Další ujednání

1. Vlastnické právo k předmětu koupě zboží přechází na kupujícího jeho převzetím. Tímto dnem přechází na kupujícího odpovědnost ze vzniku škod na předmětu koupě.
2. Prodlení s termínem plnění o více než 5 dnů je podstatným porušením smlouvy a může být důvodem k odstoupení od smlouvy, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak.

VIII. Závěrečná ustanovení

1. Prodávající prohlašuje, že v rámci veřejné zakázky uvedl v nabídce veškeré informace a předložil doklady, které odpovídají skutečnosti a měly nebo mohly mít vliv na výsledek veřejné zakázky. Porušení této povinnosti je považováno za podstatné porušení této smlouvy a kupující může od této smlouvy odstoupit.
2. Strany smlouvy se dohodly na tom, že tato smlouva nabude platnosti a účinnosti dnem podpisu druhé ze smluvních stran.
3. Smluvní strany souhlasí s uveřejněním na profilu zadavatele. Smluvní strany souhlasí s tím, že profilu zadavatele bude zveřejněn celý rozsah smlouvy, a to na dobu neurčitou. Smlouvu na profil zadavatele vloží kupující.
4. Změnit nebo doplnit tuto smlouvu mohou smluvní strany jen po vzájemné dohodě, a to formou písemných dodatků.
5. Kupující a prodávající jsou oprávněni odstoupit od této smlouvy v případech stanovených v občanském zákoníku a v případech uvedených v této smlouvě.
6. Smluvní strany prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem přečetly a že byla uzavřena podle jejich pravé a svobodné vůle, což stvrzují svými podpisy. Smlouva je vyhotovena ve 2 stejnopisech, přičemž kupující obdrží 1 vyhotovení a prodávající 1 vyhotovení.
7. Přílohu smlouvy a její nedílnou součást tvoří:
 1. Položkový rozpočet

V Petřvaldě dne:

Kupující:

Prodávající:

.....

Mgr. Xenie Valušáková, ředitelka

.....

Jan Mach, jednatel společnosti

poz	stručný popis	rozměry			elektro			cena (bez DPH)	připojení ZTI				
		š	h	v	230V	400V	datová přípojka		studená voda	teplá voda	změkčená voda	tuková kanalizace	komunální kanalizace
		mm	mm	mm	kW	kW	●		●	●	●	●	●
1	KONVEKTOMAT	877	913	1807		37,2	●				●	●	
2	PÁNEV MULTIFUNKČNÍ	1164	914	1100		28,0	●		●			●	
2a	BALÍČEK PŘÍSLUŠENSTVÍ												
3	VOZÍK OHŘEVNÝ	540	810	1597	1,0								
4	DOPRAVA												
5	MONTÁŽ												
6	ZAŠKOLENÍ												
7	DEMONTÁŽ												
8	ZÁRUKA												
					ELEKTRO kW			CELKEM Kč bez DPH					
CELKEM					65,2			1 251 337 Kč					

poz	stručný popis	podrobný popis
		elektrický konvektomat na horký vzduch podle DIN 18866 k automatickému vaření. Elektrický vyhříváné samostatně stojící zařízení, instalace zadní stranou na stěnu. Zařízení je vyrobeno z nerezové ušlechtlé oceli DIN 1.4301 a má bezešvý vnitřní prostor se zaoblenými rohy, optimalizovaným prouděním vzduchu a je izolováno proti vyzářování tepla. Elektronický bezpečnostní omezovač teploty pro horkovzdušný ohřeví generátor páry a vestavěnou brzdu kola ventilátoru, aktivní vysoce účinné odvlhčování zaručuje dokonce i při úplném naplnění varné komory perfektní výsledek vaření. Integrovaný bezdrátový systém ovládování tuků bez přídavného tukového filtru. Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem manuálně programovatelným a nezávisle modulovacím obousměrným kolům ventilátoru s 5 rychlostmi, kontrolováním v závislosti na situaci. Zařízení je vybaveno dvíčky varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem, z nichž dvě jsou výklopné vnitřní tabulky se speciální vrstvou odrážející teplo, a dvíčky se zásuvným těsněním dvířek pro jednoduché čištění a snadnou výměnu těsnění bez zásahu servisního technika. Dvířka jsou opatřena jednotnou rukojetí dvířek s dorazovou funkcí. Zařízení je dále vybaveno minimálně jedním 10palcovým barevným displejem TFT s kapacitní dotykovou obrazovkou. Varná komora má úsporné LED osvětlení a vizuální signalizaci procesních kroků. Příprava pokrmů ve vnitřním prostoru je možná ve stojanovém vozíku (odstup lžičn min. 65 mm) pro vložení 20 roštů nebo plechů (1/1 GN) do podláhových zásuvných roštů. Vestavěný sifon pro připojení odpadní trubice na pevnou síť nebo k volnému odtoku. Možné připojení na systém pro úsporu energie podle DIN 18875. Nejvýše uložený zásuvný rošt nesmí při správné instalaci překročit výšku 1,60 m. Automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení. Předem nastavené regionální preference při vaření, které nejsou závislé na nastavení jazyka zařízení. Snadné provedení změny jazyka i při probíhajícímu provozu. 2letá záruka, i na díly, dobu práce a cestu servisního technika. V závislosti na příslušné zemi a provedení jsou vyžadována následující nebo srovnatelná prohlášení, schválení a zkušební značky: IPX 5, Intertek, SVGW/SSIGE, KIWA, CE, EMC, WRAS, Waemark, NSF, FDA, HKICert, EnergyStar, DVL/Germanischer Lloyd, RED. Zařízení je schváleno k provozu bez dozoru. Toto zařízení je vybaveno provozními režimy: vaření v páře, horký vzduch a kombinace horkého vzduchu a páry s regulací vlhkosti, regenerace, vaření s nízkými teplotami, vaření s teplotním rozdílem, pasteurizace, regulace vnitřní teploty pokrmu, zchlazování Cool-Down a rovněž funkce zvlhčování a možnosti nastavení množství vody v mililitrech a nastavení kynutí pečiva. Nastavitelná teplota varné komory od +30°C do +300°C. Vybavení zařízení plně automatickým měřením vlhkosti s přesností na procenta, regulaci a zobrazením stupně vlhkosti ve varném prostoru. Navíc lze zvolit funkci vsřtkování vody pro rychlé zchlazování zařízení. U 6 kategorií potravin (dřebež, maso, ryby, pokrmý z vaje a dezerty, zelenina a přílohy, pečení pečiva) nebo u 4 radicích způsobů přípravy (smažení, vaření, pečení, grilování) zařízení automaticky rozpozná velikost, stav a množství přidané potraviný a automaticky zvolí optimální nastavení, aby bylo co nejrychlejší dosaženo požadovaného výsledku vaření. Inteligentní procesy přípravy, které se přizpůsobují druhu a výchozímu stavu potraviný a také zobrazují aktuální parametry vaření a zbývající dobu přípravy.
1	KONVEKTOMAT	Možnost změny požadovaného výsledku vaření během spuštěného režimu. Prepínání do jiného ručního nebo automatického režimu během spuštění režimu. Kontrola a výpočet stupně zhnědnutí s přesností na sekundu a přizpůsobení odpovídajících parametrů vaření. Připravené pokrmy lze ohřát při detekci rosného bodu pomocí regulace klimatu ve varné komoře a dokončit, i když jsou již nachystané na talířích. Zařízení je vybaveno samostatným přizpůsobením obslužného rozhraní podle individuálního častého stylu používání. Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele. Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času. Inteligentní podpurný systém k optimalizaci kombinované přípravy pokrmů podle doby vaření a spotřeby energie při přípravě a provozu à la carte. Díky inteligentní přípravě na cílovou dobu je možné souběžné vaření více potravin ve stejnou dobu nebo alternativně na stejný cílový okamžik. Na displeji se zobrazuje, které potraviny lze připravovat současně. Zařízení lze libovolně naprogramovat (včetně obrázků, příslušností a textů) pomocí minimálně 1 000 vamiých programů. Rozsáhlá funkce vyhledávání v celém obsahu příručky a receptech v zařízení, kontextové zobrazování informací nápoedy. Výroba páry probíhá bez tlaku pomocí generátoru čerstvé páry se samokřídícím programem a automatickým odvětráváním a péči, nezávisle na nastavené tvrdosti vody. Provoz bez zařížení na změkčování vody a bez dodatečného odvápnování. Systém SDS s automatickým zobrazováním servisních hlášení a funkci vlastního testu k aktivní kontrole funkce zařízení. Zařízení je vybaveno plně automatickým systémem čištění nezávislým na tlaku vody s více stupni čištění. Použití čistících prostředků v pevném skupenství bez fosforu a fosfátů ve formě tablet pro bezpečnou práci. Zařízení má různé čisticí programy, i bez dozoru přes noc, a také funkci ultrarychlého čištění za pouhých 12 minut. Zařízení automaticky rozpoznává stav znečištění a nahromadení vípemých usazenin v závislosti na dosavadním způsobu používání a podle toho navrhuje nejúčinnější program čištění (nejlepší poměr odvápnovače/čisticího prostředku/vody/energie). Navrhované čisticí programy lze volitelně spustit v režimu Eco zaměřeném na úsporu zdrojů, nebo v časově úsporném režimu standard. Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijákem a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku. Plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. Možnost ovládání více zařízení, správy vamiých programů, správy výroby a zařízení prostřednictvím cloudového řešení. Možnost zobrazování spotřeby energie pro procesy vaření a výstupu také prostřednictvím cloudového rozhraní USB, které lze použít rovněž k lokální výměně dat. Datová paměť HACCP a výstup i přes rozhraní USB nebo prostřednictvím cloudového řešení bez nutnosti speciálního softwaru výrobce. Integrovaná správa hygieny prostřednictvím cloudového řešení se zobrazováním stavu čištění a údržby, servisních a chybových hlášení.
2	PÁNEV MULTIFUNKČNÍ	užitná kapacita: 100 ltr. 2x GN, tlakové provedení, rozsah teplot: 30 - 250°C, nahřátí dna pánve na 200 °C do 3 minut. hmotnost do 200 kg, varná média ovládaná skrze pikogramy s procesní úpravou modus se 7 druhů provozu: MASO, RYBY, ZELENINA a PŘÍLOHY, VAJEČNÉ POKRMY, POLEVKY a OMÁČKY, MLÉČNÉ PRODUKTY, REGENERACE, VLASTNÍ PROGRAMY ruční modus se 3 druhy provozu: pečení, vaření, fritování; vybavení těsnění víka pánve s odtokovým kanálkem, motorické vyklápění vany pánve až o 90st., během tlakového vaření musí být zajištěno víko proci náhodnému otevření, pánve je vybavena průběžnou regulací a monitorováním tlaku, integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzavěrem vody a plynulým dávkováním paprsku, sonda teploty jádra se 6 měřicími body, magnetický držák sondy teploty jádra, odizolované stěny pánve, vypouštěcí ventil varné vody resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti) umístěný do přední stěny pánve (ne do dna) a ovládaný na dotykové obrazovce, automatické zařízení na plnění vany vodou s přesností na litr, dotyková obrazovka s navigačními symboly pro co nejjednodušší obsluhu, integrovaný vypínač 0/1, přídavné funkce volitelné značknutím tlačítka, česká návodá s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, volitelné cizí řeči pro systémové informace, centrální ovládací kolečko a snadno omyvatelná tlačítka, indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování, digitální ukazatele teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, 24 hod. předvolba začátku / reálný čas, bezpečnostní termostat, vyhřívání dna sadou keramických destiček, kterou lze servisně měnit pro jednotlivých kusech, servisní kryt přístupný zeptředu, rozhraní USB, internetové připojení pánve na vzdálenou mobilní aplikaci pro nastavení pánve, stahování nových programů a HACCP dat, 350 volně volitelných programů, rozpoznání varného média v pánvi - není možné spálení oleje, zvedací rám pro koše integrovaný do víka pánve časově nastavitelný na dotykové obrazovce, integrovaná zásuvka 230V, 4x stavitelná noha 150-175mm, schválené zařízení pro noční provoz bez dozoru v souladu s VDE
2a	HALÍČEK PŘISLUŠENSTVÍ	1x rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku, 2x varný koš, 1x spáclitě, 2x rošt na dno pánve, 1x síto
3	VOZÍK OHŘEVNÝ	Ohřevný vozík izolovaný ohřevný pro distribuci a udržování jídla, provedení z eloxovaných hliníkových konstrukcí, kapacita 14x GN 1/1-65 mm, statický ohřev, variabilní nastavení teploty až 90 °C za pomoci displeje, možnost otevření dveří o 270 ° a jejich zajištění v otevřené pozici magnetem, 4 kolečka 160 mm průměru (2 otočná s brzdou), madlo pro snadnou manipulaci,
4	DOPRAVA	zahrnuje dopravu zakoupeného zboží na místo vykládky
5	MONTÁŽ	zahrnuje zapojování technologií a míst realizace
6	ZASKOLENÍ	zahrnuje zaskolení personálu na obsluhu technologie
7	DEMONTÁŽ	zahrnuje demontáž savařecí technologie
8	ZARUKA	je vyžadována min. 24 měsíců