

## Kupní smlouva

dle § 2079 a násl. občanského zákoníku

uzavřená níže uvedeného dne, měsíce a roku mezi smluvními stranami:

Nemocnice Havlíčkův Brod, příspěvková organizace  
se sídlem: Husova 2624, 580 22 Havlíčkův Brod  
zastoupená: Mgr. Davidem Rezničenkem, MHA, ředitelem  
IČ: 00179540  
DIČ: CZ 00179540  
bank. spojení: Komerční Banka, a.s., č. ú. xxxxxxxxxxxx  
zapsaná v OR Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl Pr., vložka 876  
(dále jen kupující)

a

TeS, spol. s r. o. Chotěboř  
se sídlem: Zednická 558, 583 01 Chotěboř  
zastoupená: Ing. Jaroslavem Lacinou, jednatelem společnosti  
IČ: 60934395  
DIČ: CZ60934395  
bank. spojení: Komerční banka, a.s., č. ú. xxxxxxxxxxxx  
zapsaná v OR Krajského soudu v Hradci Králové, oddíl C, vložka 6075  
(dále jen prodávající)

**na základě výsledku zadávacího řízení podlimitní veřejné zakázky s názvem Dovybavení stravovacího zařízení v NHB (č. veřejné zakázky VZ/20/2018)**

### I. Předmět smlouvy

1. Prodávající se tímto zavazuje, že dodá kupujícímu:  
Dovybavení stravovacího zařízení do NHB v rozsahu a kvalitě uvedené v jeho nabídce do veřejné soutěže v příloze číslo 1. Uvedená příloha se stává součástí této smlouvy. V této příloze jsou uvedeni výrobci, konkrétních předmětů a parametry dodávaného zařízení. Prodávající se zavazuje dodat uvedené zařízení v příloze číslo jedna bez vad a nedodělků kupujícímu a současně převede na něj vlastnické právo k předmětu koupě. Součástí dodávky je rovněž doprava na místo určení, instalace, montáž, zaškolení obsluhy a zprovoznění (uvedení předmětu plnění do provozu).
2. Kupující se tímto zavazuje poskytnout prodávajícímu potřebnou součinnost při dodávce předmětu koupě, převzít předmět koupě do svého vlastnictví a uhradit kupujícímu sjednanou kupní cenu.

### II. Technické parametry předmětu koupě

1. Rozsah předmětu koupě, jeho příslušenství a parametry jsou podrobněji určeny:
  - touto smlouvou,
  - zadávací dokumentací veřejné zakázky,
  - nabídkou prodávajícího podanou v rámci zadávacího řízení,

Následující dokumenty jsou nedílnou součástí kupní smlouvy:

- příloha č. 1: Technická specifikace předmětu plnění – minimální technické požadavky na předměty plnění veřejné zakázky a cenový rozpočet.
- příloha č. 2: Seznam poddodavatelů a jimi prováděných činností při plnění předmětu smlouvy

### **III. Místo plnění**

Místem plnění dle této smlouvy pro dodávku dovybavení stravovacího zařízení je stravovací zařízení Nemocnice Havlíčkův Brod.

### **IV. Doba plnění**

1. Dodání předmětu koupě se sjednává ve lhůtě max. 45 dnů od podpisu smlouvy.

### **V. Kupní cena a platební podmínky**

1. Smluvní strany se dohodly na celkové kupní ceně ve výši 4.235.151,-- Kč bez DPH (slovy: Čtyřimiliónydvěstědevadesátjedentisíctřístajedenáct). Kupující je dále povinen uhradit daň z přidané hodnoty v zákonné výši.
2. Kupní cena dle odst. 1 se sjednává jako úplná a konečná. Cenu předmětu veřejné zakázky je možné změnit pouze v případě, že dojde v průběhu realizace předmětu veřejné zakázky ke změnám daňových předpisů upravujících výši sazby DPH; v případě změny zákonných sazeb DPH nebudou smluvní strany uzavírat písemný dodatek ke smlouvě o změně výše ceny a DPH bude účtována a fakturována podle předpisů platných v době uskutečnění zdanitelného plnění. Smluvní strany výslovně prohlašují, že uvedená částka zahrnuje kompletní předmět dodávky včetně příslušenství, jak je vymezeno touto smlouvou, zadávací dokumentací k veřejné zakázce, nabídkou prodávajícího v rámci zadávacího řízení a souvisejícími normami a předpisy. Zahrnuje i náklady na skladování a přepravu, cestovní náklady, pojištění, instalaci a proškolení personálu, záruční servis a činnosti, které prodávajícímu s dodávkou předmětu koupě vzniknou.
3. Smluvní strany se dohodly, že kupující uhradí cenu předmětu koupě bezhotovostním převodem na účet prodávajícího, a to do 30 dnů ode dne dodání a převzetí.
4. Úhrada proběhne vždy na základě řádné faktury vystavené prodávajícím. Proávající bude k uvedeným částkám účtovat příslušnou sazbu DPH.
5. Pokud faktura nebude obsahovat náležitosti daňového dokladu, je kupující oprávněn ji prodávajícímu bez zbytečného odkladu vrátit s uvedením zjištěných nedostatků. V takovém případě se přeruší lhůta splatnosti a nová lhůta splatnosti začne běžet doručením opravené faktury kupujícímu.
6. Proávající je povinen každý daňový doklad označit následujícím názvem, „Dovybavení stravovacího zařízení v NHB.

## **VI. Předání předmětu koupě**

1. Kupující se zavazuje poskytnout prodávajícímu nezbytnou součinnost při předání předmětu koupě. O převzetí předmětu koupě bude sepsán písemný protokol.
2. Při předání předmětu koupě prodávající předá kupujícímu veškeré podklady a kompletní dokumentaci vztahující se k předmětu koupě s ohledem na požadavky a doporučení výrobce a platné předpisy (tj. záruční listy, dodací listy, návody k obsluze **v českém jazyce**).
3. Vlastnické právo k předmětu koupě přechází na kupujícího vždy dnem předání a převzetí dle odstavce 1.

## **VII. Odpovědnost za vady, záruční servis**

1. Prodávající odpovídá za bezvadný stav předmětu koupě v souladu se smlouvou a všemi jejími součástmi. Odpovědnost za vady se řídí ustanoveními občanského zákoníku o kupní smlouvě, pokud tato smlouva výslovně nestanoví jinak.
2. Prodávající poskytuje záruku na všechny položky předmětu koupě v trvání **24 měsíců** ode dne řádného předání. Záruční doba začíná plynout vždy dnem předání předmětu koupě.
3. Kupující v záruční lhůtě uplatní vadu vždy písemně, a to do tří dnů od jejího výskytu.
4. Smluvní strany se dohodly, že maximální doba pro odstranění vady v záruční době je 10 dnů.
5. Prodávající prohlašuje, že pro předmět koupě je v ČR dostupný pozáruční servis. Poskytování servisních služeb po uplynutí záruky se bude řídit samostatnou dohodou mezi kupujícím a poskytovatelem servisních služeb.

## **VIII. Smluvní pokuty a náhrada škody**

1. Při nedodržení smluveného termínu dodání předmětu koupě podle výzvy dle čl. IV. odst. 1. smlouvy k jednotlivým položkám předmětu koupě je kupující oprávněn požadovat po prodávajícím smluvní pokutu ve výši 0,05 % z kupní ceny za každý den prodlení.
2. Při prodlení se zaplacením kupní ceny je prodávající oprávněn požadovat po kupujícím smluvní pokutu ve výši 0,05 % z celkové dlužné částky za každý den prodlení.
3. Při prodlení s odstraněním vady, tj. při nedodržení termínu stanoveného v čl. VII odst. 4 je kupující oprávněn požadovat po prodávajícím smluvní pokutu ve výši 1 000,- Kč za každý byť i jen započatý den, kdy je prodávající v prodlení s odstraněním vady.
4. Ujednáním o smluvní pokutě není dotčeno právo smluvních stran uplatňovat náhradu škody vzniklé nedodržením smluvních povinností.

## **IX. Povinnosti prodávajícího**

1. Prodávající je povinen předcházet škodám, zejména na technologických zařízeních a dalším majetku kupujícího. Pokud prodávající poškodí technologické zařízení nebo jiný majetek kupujícího, je povinen na vlastní náklad provést jejich opravu nebo uhradit vzniklou škodu.

2. V rámci plnění předmětu veřejné zakázky musí prodávající plnit veškeré povinnosti vyplývající ze zákona o životním prostředí a nakládání s odpady. Při realizaci předmětu veřejné zakázky je prodávající současně povinen dodržovat předpisy o ochraně životního prostředí, odpadovém a vodním hospodářství a zejména na vlastní účet a v souladu s platnými právními předpisy provádět odvoz a řádnou likvidaci odpadů. Veškeré tyto činnosti jsou již zahrnuty v kupní ceně.
3. Prodávající je dále povinen dodržovat veškeré právní předpisy týkající se bezpečnosti práce, požární ochrany, hygieny a ochrany životního prostředí.
4. V případě, že se v dokladech nebo v technické dokumentaci předané kupujícím v průběhu plnění ze smlouvy prodávajícímu vyskytnou vady, musí prodávající na tuto skutečnost písemně upozornit kupujícího.
5. Smluvní strany výslovně sjednávají, že okruh poddodavatelů prodávajícího, jejichž prostřednictvím prokázal v rámci zadávacího řízení část kvalifikace a kteří jsou uvedeni v příloze č. 3 smlouvy, je možné měnit pouze se souhlasem kupujícího, přičemž prodávající je povinen před provedením změny takového poddodavatele prokázat splnění kvalifikačních předpokladů v odpovídajícím rozsahu rovněž u osoby nového poddodavatele.
6. Plnění poddodavatelů se pro účely smlouvy, zejména vzhledem k odpovědnosti za vady plnění poskytnutých poddodavateli, považuje za plnění prodávajícího.

#### **X. Odstoupení od smlouvy**

1. Kupující je oprávněn odstoupit od smlouvy (i zčásti, tj. ve vztahu k některé položce předmětu koupě) v následujících případech:
  - a) Prodávající je v prodlení s dodáním předmětu koupě nebo jeho části po dobu delší než 30 kalendářních dnů.
  - b) Předmět koupě nebo jeho část vykazuje vadu, pro niž nelze zařízení řádně užívat, a prodávající takovou vadu neodstraní do 20 dnů ode dne písemného uplatnění.
  - c) Některá z položek předmětu koupě vykazuje opakovaně (tj. nejméně třikrát během záruční doby) vadu, pro niž nelze zařízení řádně užívat.Tím není dotčeno právo odstoupit od smlouvy dle čl. XII. odst. 1 a § 223 zák. č. 134/2016 Sb.
2. O odstoupení od smlouvy uvědomí prodávající kupujícího písemně, přičemž uvede důvod odstoupení. Odstoupení je účinné dnem doručení.

#### **XI. Závěrečná ujednání**

1. Tato smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oběma stranami. Účinnost kupní smlouvy je vázána na okamžik uveřejnění obsahu smlouvy v registru smluv dle zák. č. 340/2015 Sb.
2. Prodávající prohlašuje, že se před uzavřením smlouvy nedopustil v souvislosti se zadávacím řízením sám nebo prostřednictvím jiné osoby žádného jednání, jež by odporovalo zákonu nebo dobrým mravům nebo by zákon obcházel, zejména že nenabízel žádné výhody osobám podílejícím se na zadání veřejné zakázky, na kterou s ním kupující uzavřel smlouvu, a že se zejména ve vztahu k ostatním dodavatelům nedopustil žádného jednání narušujícího hospodářskou soutěž.
3. Obsah této smlouvy je možno měnit pouze písemnými, vzestupně číslovanými dodatky, podepsanými oběma smluvními stranami.

4. Práva a povinnosti touto smlouvou neupravené se řídí ustanoveními platných a účinných právních předpisů České republiky, zejména zákonem č. 89/2012 Sb., občanským zákoníkem.
5. Úhrada za plnění z této smlouvy bude realizována bezhotovostním převodem na účet prodávajícího, který je správcem daně (finančním úřadem) zveřejněn způsobem umožňujícím dálkový přístup ve smyslu ustanovení § 98 zákona č. 235 /2004 Sb. o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů.
6. Pokud se po dobu účinnosti této smlouvy prodávající stane nespolehlivým plátcem ve smyslu ustanovení § 106a zákona o DPH, smluvní strany se dohodly, že kupující uhradí DPH za zdanitelné plnění přímo příslušnému správci daně. Kupujícím takto provedená úhrada je považována za uhrazení příslušné části smluvní ceny rovnající se výši DPH fakturované prodávajícím.
7. Prodávající je povinen uchovávat veškerou dokumentaci související s plněním z této smlouvy včetně účetních dokladů minimálně do konce roku 2028. Pokud je v českých právních předpisech stanovena lhůta delší, musí ji prodávající použít.
8. Smluvní strany berou na vědomí, že úplné znění této kupní smlouvy včetně celkové ceny i položkových cen a příloh bude uveřejněno v registru smluv a na profilu zadavatele dle zákona o zadávání veřejných zakázek (veřejně přístupné informační systémy). Smlouvu uveřejní kupující, a to do patnácti dnů od jejího uzavření, a o takovém uveřejnění bude bez prodlení písemně (e-mailem) informovat prodávajícího.
9. Tato smlouva byla sepsána ve čtyřech vyhotoveních, z nichž každá smluvní strana obdrží po dvou.

V Havlíčkově Brodě dne:

V Chotěboři dne:

---

Mgr. David Rezníčenko, MHA  
ředitel Nemocnice Havlíčkův Brod,  
příspěvková organizace  
(kupující)

---

Ing. Jaroslav Lacina  
jednatel společnosti TeS, spol. s r .o. Chotěboř  
(prodávající)

+ přílohy

- příloha č. 1: Technická specifikace předmětu plnění – minimální technické požadavky na předměty plnění veřejné zakázky a cenový rozpočet VZ „Dovybavení stravovacího zařízení NHB“
- příloha č. 2: Seznam poddodavatelů a jimi prováděných činností při plnění předmětu smlouvy

**Příloha číslo 1 - Technická specifikace předmětu plnění – minimální technické požadavky na předměty plnění veřejné zakázky VZ "Dobyhvací stravitovacího zařízení NHB"**

pol.	Předmět - název	Typ (například)	Rozměry ŠxHxV - mm	El. příkon (kW/V)	Ks	Cena/kus bez DPH	Cena celkem bez DPH
1	<p><b>Elektrická multifunkční pánev</b>, objem pánve 100 lt, kapacita vany GN 2/1, rozměr dn min. 700x580mm, hloubka vany 280mm, užitná plocha 43dm<sup>2</sup>, pánev umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot. 30 °C až 250 °C, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, krytí displeje IPX5, Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER BLOCK JPX 17, oznašecí hliníkový blok s celoplošnými topnými tělesy z nerez materiálu, automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1cl, Vyklopění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vykllopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koší, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V/16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavebně robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD</p>	MKH 101	1347x850x1008	27,5kW/ 400V	1	443220	443 220

2	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - rameno pro zvedání a spouštění košů				1	6141	6 141
3	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - varný koš				2	6141	12 282
4	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - fritovací koš				2	6141	12 282
5	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - malá špachtle 1x				2	2034	4 068
6	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - rošt na dno pánve				2	1691	3 382
7	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - síto				1	1068	1 068
8	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 1/ - čistič houba SCOTCHBRICK na pánve				2	445	890
9	<b>Elektrická multifunkční pánve</b> , objem pánve 150 lt, kapacita vany GN 3/1, rozměr dna min. 1070x580mm, hloubka vany 280mm, užitná plocha 63dm <sup>2</sup> , pánve umožňuje vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C, Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10" obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládním, možnost uložení vlastních programů, paměť pro min. 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, krytí displeje IPX5, Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, Speciální vakuové lisované, sendvičové dno o síle 31 mm, dvojitě robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabírající úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka, topný systém SUPER automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklápění vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem včetně ramene s koši, automatická sensorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navijením a kovovou hlavici, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů, servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel el. výstroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektrifiky na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD	MKH 151	1705x850x1008	44kW/ 400V	1	564260	564 260
10	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 9/ - rameno pro zvedání a spouštění košů				1	6764	6 764
11	Příslušenství k multifunkční pánvi /položka č. 9/ - varný koš				3	6141	18 423

20	<p><b>Elektrický konvektomat</b>, velikost 20x GN 1/1, bojlerový způsob vývinu páry, teplotní sonda s 6 měřicími body, inteligentní ovládací systém - Self Cooking Control - vaření pomocí systému varných procesů, měření a regulace vlhkosti, trojitě zasklení dveří, 5 programovatelných rychlostí ventilátoru, podélné zásuvy na GN 1/1 - délka každé zásuvy konvektomatu min 500mm - možnost zasouvání i menších gastronádob /GN 1/2, GN 1/2, GN 2/3/ do zásuvů bez použití jiného příslušenství, plně automatické mytí podle stupně znečištění bez použití tekutých mycích detergentů - použití tablet, automatické proplachování bojleru při každém mytí, systém spotřeby energie, systém HACCP, automatické hlášení závad vč. jejich diagnóz, systém kontroly vaření s automatickou ovládací start, dotyková ovládací obrazovka, integrovaná sprcha s automatickou navijení, systém odstředění a odvedení tuků bez nutnosti filtrů, funkce Cool down - rychlé zchlazení varné komory, program pro pečení pizza a vejčnyc pokrmů, integrovaná kynárna těst k dalšímu pečení, HDC - HiDensity Control - až o 30% vyšší využití kapacity přístroje, ELC - Efficient LevelControl - efektivní vaření různých jídel spol.</p>	SCC 201 5Senses	879x791x1782	37kW/ 400V	1	353 153	353 153
21	<p><b>Sada gastronádob pro stroj 20x 1/1</b>, gastronádoby se zasouvacími držadly GN 1/1-65 mm 10 kusů, děrované gastronádoby se zasouvacími držadly GN 1/1-200 mm 8 kusů, gastronádoby smart GN 1/1-65 mm 10 kusů, gastronádoby snack GN 1/1 oka 8x snack 10 kusů. Sada GN pro stroj 20x 1/1 - celkem 38 ks.</p>				1	26 802	26 802
22	<p><b>Elektrický konvektomat</b>, velikost 20x GN 2/1, tj. 40x GN 1/1, bojlerový způsob vývinu páry, teplotní sonda s 6 měřicími body, inteligentní ovládací systém - Self Cooking Control - vaření pomocí systému varných procesů, měření a regulace vlhkosti, trojitě zasklení dveří, 5 programovatelných rychlostí ventilátoru, vsuny uzpůsobeny pro plechy GN 2/1 a plechy GN 1/1 bez použití jiného příslušenství, plně automatické mytí podle stupně znečištění bez použití tekutých mycích detergentů - použití tablet, automatické proplachování bojleru při každém mytí, systém spotřeby energie, systém HACCP, automatické hlášení závad vč. jejich diagnóz, systém kontroly vaření v jednotlivých vsuvech, automatický start, dotyková ovládací obrazovka, integrovaná sprcha s automatickou navijení, systém odstředění a odvedení tuků bez nutnosti filtrů, funkce Cool down - rychlé zchlazení varné komory, program pro pečení pizza a vejčnyc pokrmů, integrovaná kynárna těst k dalšímu pečení, HDC - HiDensity Control - až o 30% vyšší využití kapacity přístroje, ELC - Efficient LevelControl - efektivní vaření různých jídel spol.</p>	SCC 202 5Senses	1084x996x1782	65.5kW/ 400V	1	505 978	505 978
23	<p><b>Sada gastronádob pro stroj 20x 2/1</b>, gastronádoby GN 2/1-40 mm 30 kusů, gastronádoby smart GN 2/1-40 mm 15 kusů, gastronádoby smart GN 2/1-65 mm 30 kusů. Sada GN pro stroj 20x 2/1 - celkem 75 ks.</p>				1	57 780	57 780
24	<p><b>Ruční ponorný kombinovaný mixér</b>, až 9.500 ot/min., pro nádobu do 300 lt, délka nohy 580 mm, včetně příslušenství 3x - nůž, držák na zavěšení, montážní klíč, vodíci kroužek a těsnění</p>	MP 600 ULTRA	-	230 V	1	22 520	22 520



25	<b>Nerezový manipulační vozík</b> , pracovní deska prolamovaná min. výška polámu 3 mm, spodní police, 2 sloupce zásuvů pro GN 1/1, 4 otočná kola z toho 2 s brzdou	KVOG	850x600x800		4	8 363	33 452
26	<b>Vakuová balíčka</b> , s profesionální vývěvou pro vysoký výkon a spolehlivost, dvojitá svařovací lišta, délka svařovací lišty 270 mm, široký svár, maximální velikost sáčku 250 x 350 mm, jednoduše funkce STOP, manuální svařování během cyklu	maxi VAC	315x453x265	230 V	1	35 991	35 991
27	<b>Granulová myčká provozního nádobí</b> , mytí pomocí vody, chemických detergentů a plastových granulí těžších než voda, automatický spouštění a zdvih kapoty na konci mycího cyklu, myčka vhodná pro provoz s přípravou až 1000 jídel denně, kapacita myčky min. 156 GN 1/1 / 1 hodina, průchozí provedení umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky, objem nákladového prostoru min. 215 lt, objem mycí nádrže min. 83 lt, objem granulí min. 7,5 lt, teplota mycí vody min. 65°C, teplota oplachové vody 85°C, mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí, možnost nastavení mytí s nebo bez granulí, min. 6x mycí program z toho 3x pro mytí s granulími a 3x pro mytí bez granulí, maximální délka nejkratšího mycího programu 2 min., maximální délka nejdélejšího mycího programu 6 min., max. spotřeba oplachové vody 8 lt / cyklus, přípojitelná na studenou vodu, granulová náplň s životností min. 2000 mycích cyklů, součástí zařízení externí dávkovač mycího prostředku a externí dávkovač oplachového prostředku, ovládací panel s displejem, komunikace na displeji v ČJ, HACCP s možností výstupu na USB, používané granulule musí být otestovány a schváleny pro styk s potravinami, součástí zařízení : 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1-65mm, 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy, 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí, 2x základní sada granulí o objemu 8 lt, dvouletá servisní sada	Granule GASTRO	850x1002x2340	17kW/ 400V	1	537 552	537 552
28	Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - základní mycí koš				1	24 514	24 514
29	Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - držák mísa a hrnců s košem na naběračky				1	15 470	15 470
30	Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - vločka na tácy, víka a GN 2/1				2	3 332	6 664
31	Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - koš na velké hrnce				2	9 758	19 516
32	připojení myčky na studenou vodu				1	8 806	8 806
33	Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - vstupní stůl k myčce, nerezové provedení - potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, prolomená pracovní deska, 2x plná police, zadní lem, síla použitého nerezového plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolu tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem !!!, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňovacími šrouby na zadních nohách, plně nerez police tl. 40mm	KSPP	1100x850x850		1	7 530	7 530

34	<p>Dodatečné příslušenství ke granulové myčce provozního nádobí - výstupní stůl od myčky, nerezové provedení - potravinářská nemagnetická chromniklová nerezová ocel ČSN 17240 tj. AISI 304, prolomená pracovní deska, zadní lem, síla použitého nerezového plechu minimálně 1,0 mm, vrchní deska stolu tloušťky min. 40 mm celoplošně podlepená dřevotřískovou deskou opatřenou zdravotně nezávadným nátěrem III, nohy z jeklu 40x40mm, každý stůl s uzemňov. šrouby na zadních nohách, provedení stolu s trnoží</p>	KSPT	700x850x850	1	5 436	5 436
35	<p><b>Sporák - Varný ostrov</b>, základna varného bloku v celonerezovém provedení - materiál 1.4301, masivní pracovní deska v jednom kuse - síle použitého materiálu min. 3mm, dvouplošťové provedení zaplášťených obou boků - síla použitého materiálu min. 1mm, konstrukce základny a pracovní desky vyztuženy jaklovými profily, spodní panel opatřen ovládacími prvky vestavěných spotřebičů, oboustranné provedení - 3 zařízení ovládaná z jedné strany základny, 3 zařízení ovládaná z druhé strany základny, v levé části základny umístěna 2x plná police, uprostřed umístěny 2x sloupec zásuvů na plechy GN 1/1, každý sloupec obsahuje min. 6x pár vsunů, vpravo v základně umístěn zásuvkový blok obsahující 3 ks výsuvných zásuvek na GN 1/1, u výsuvných zásuvek použité nerezové plnovysuvy, prostor za zásuvkovým blokem zaplášťený, příprava pro zabudování 6ks varných technologií a 1ks vodovodní baterie, provedení základny na stavebním soklu, zařízení z jednoho kusu, bez jakýchkoliv spár či předětů, varný ostrov vč. vybavení tj. 6x vestavná indukční plotna BERNER, rozměr každé plotny 270x270mm, velikost ceranového skla u každé plotny 350x350x6mm, ovládaní ploten integrované ve varném ostrově, plotna č. 1 výkon 3,5kW, plotna č. 2 výkon 3,5kW, plotna č. 3 výkon 3,5kW, plotna č. 4 výkon 3,5kW, plotna č. 5 výkon 5kW, plotna č. 6 výkon 5kW - zabudované v základně + napouštěcí baterie, stolní otočné rameno na teplotu a studenou vodu.</p>	atyp	2000x1000x800	1	394 253	394 253
36	<p><b>Elektrický dvouplošťový kotel</b>, celonerezové provedení, objem kotle 300 litrů, dvouplošťové provedení s nepřímým ohřevem, plnicí a regulační ventil hladiny duplikáturu, automatické dopouštění duplikátoru, vypouštěcí ventil 2" pro snadné vypouštění z kotle, vyvážené sklápěcí víko, napouštěcí kohout pro studenou a teplou vodu, 3 stupňová regulace výkonu, ohřev vody na 90 stupňů do 80 minut.</p>	ELF-301	1350x900x900	2	80 228	160 456
37	<p><b>Elektrický sporák sklokeramický</b>, 4x varná zóna, <b>rozměr každé varné zóny min. 270x270mm, elektrický výkon každé zóny min. 4kW !!</b>, keramická varná deska o síle min. 6mm, elektrická topná tělesa o průměru min. 300mm, plochy zón označeny speciálním serigrafem, světelná signalizace zbytkového tepla, provedení z nerezové oceli AISI 304, pracovní deska z nerez. materiálu síly min. 2mm, boční přehang pracovní desky 200mm pro odkládání nádobí.</p>	SE9P4MP /VTR	1000x900x900	1	78 320	78 320

38	<b>Blixér stolní RobotCoupe</b> , kombinace mixera a kutru umožňující dokonalé rozmělnění surovin, vybavený motorovou brzdou, magnetickou bezpečnostní pojistkou, pulzní tlačítko, nerezová nádoba, objem 2,9 litru, průhledné víko s otvorem pro přidávání dalších potravin. Součástí blixéru bude i nůž s jemným zubatým ostřím a sřrací zařízení nádoby a víka. Výkon 1-15 porcí, rychlost 3000 ot/minutu a příkon 0,7 kW/230 V.	Blixer 2	210x281x389	0,7kW/ 230 V	1	30 504	30 504
39	<b>Krouhač zeleniny střední</b> , celokovové provedení, odnímatelné víko se 2 násypnými otvory, 1x velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše asi 140 cm <sup>2</sup> , objem násypky 2,2 litru pro krouhání větších kusů zeleniny, 1x trubicový otvor o průměru asi 58 mm pro zpracování křehké zeleniny a zeleniny podlouhlého tvaru. plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje. Včetně plátkovače 2 a 4 mm a strouhače 7 mm. Příkon - minimálně 550W/400 V a 350 - 400 ot/min.	CL 50 Ultra Pizza	350x320x590	550W/ 400V	1	38 240	38 240
40	<b>Naklepávač masa (tenderizér)</b> , elektrický naklapávač masa vyrobený z nerezové oceli, široký plnicí otvor o rozměrech asi 250x30mm, jedná se o kompletní naklepávač - motorový blok včetně nástavce tenderizéru, počet otáček za minutu asi 110	Sirman Drake	480x390x460	0,37kW	1	45 824	45 824
41	<b>Sada nerezového nádobí vhodného na indukční desku sporáku</b> , kastroly vysoký - 14 l, průměr 32 cm, 3 ks, kastroly nízký - 31 l, průměr 40 cm, 2 ks, kastroly nízký - 17 l, průměr 36 cm, 3 ks, kastroly nízký - 24 l, průměr 40 cm, 1 ks, rendlík vysoký - 7 l, průměr 24 cm, 2 ks, rendlík nízký - 3 l, průměr 20 cm, 2 ks,	Cookmax Classic			1	19 321	19 321
42	<b>Dodávka nerezové digestoře na odsávání par od konvektomatů pro hlavní varnu, včetně lamelového filtru a zavěšení na strop.</b>		2300x1200x450		1	24 870	24 870
43	<b>Dodávka nerezové digestoře</b> - pro odsávání par od konvektomatu včetně lamelového filtru a zavěšení na strop		1500x1500x450		1	18 716	18 716
44	<b>Kompletní chladicí box +2°C až -4°C na maso</b> , rozměr 3x1,5x2,4 m, konstrukce boxu z panelů PUR 60 pozinkovaný plech lakovaný, venkovní povrchové úprava lakovaný plech. Včetně těchto součástí - dveře chladírenské 90P bezprahové otočné, klapka vyrovnávací, venkovní jednotka SRW 01 MATY, výparník MIC 300 ED, ventil TE2 R452A, konzole lakovaná + silenbloky, regulátor XL60V kompletní, potrubí Cu izolované, ventily a filtry, chladič R452, spojovací materiál, osvětlení + kabely, obkladová deska plast 2000x1000x5 1 ks. Jedná se o kompletní dodávku s uvedením do provozu nového boxu včetně odsranění a likvidace původního boxu.				1	117 125	117 125

	<b>Dodávka úpravy stávající mrazírny na ovoce a zeleninu.</b>					
45	1) Výměna dvířel boxu - dodávka mrazienských dveří 80L 2000 výška s vyhříváním. 2) Výměna technologie - dodávka venkovní jednotky SILAS 2464, výparník GCE252G6ED, ventil TE2 R452A, chladič R452A, solenoid 10, konzole + silenblok, potrubí Cu + izolace, regulátor XW 70 V, montážní materiál + kabely. Jedná se o úpravu stávajícího boxu ve stanoveném rozsahu včetně uvedení do provozu a likvidace demontovaných součástí boxu.	1	96 650	96 650		
46	<b>Dodávka úpravy stávající chladírny na ovoce a zeleninu.</b> Výměna technologie - dodávka venkovní jednotky SRW 01 MATY, výparník MIC 300, ventil TE2 R452A, chladič R452A, solenoid 10, konzole + silenblok, potrubí Cu + izolace, regulátor XW 70 V, montážní materiál + kabely. Jedná se o úpravu stávajícího boxu ve stanoveném rozsahu včetně uvedení do provozu a likvidace demontovaných součástí boxu.	1	59 080	59 080		
47	Termos nápojový, objem 10 litrů, horní víko se silikon. těs., kvalitní vypouštěcí ventil	2	4 320	8 640		
	<b>Stavební připravenost pro instalaci vyše uvedeného zařízení včetně přívodů vody, el. energie a odpady zajistí zadavatel na vlastní náklady.</b>			0		
	<b>Kontrolní mezisoučty</b>					4 083 256
<b>Cenová rekapitulace</b>						
	<b>Cena za technologii bez DPH po slevě celkem</b>					<b>4 083 256</b>
	<b>Cena za dopravu, montáž, montážní materiál a zaškolení</b>					<b>151 895</b>
	<b>Dodávka celkem bez DPH 21%</b>					<b>4 235 151</b>
	<b>Dodávka celkem vč. DPH 21%</b>					<b>5 124 533</b>

- a) Nabídka bude předložena v jednom originále v písemné formě, v českém jazyce elektronicky na profil zadavatele E-ZAK. Nabídka nesmí obsahovat přepisy a opravy, které by mohly zadavatele uvést v omyl.
- b) Zadavatel nepřipouští variantní řešení nabídky. Každý účastník může navrhnout pouze jeden stroj, který bude odpovídat požadované polože zadání.
- c) Účastník uvede v nabídce podrobný popis nabízeného stroje včetně technických a užitných vlastností. Dále uvede v nabídce délku záruční doby za dodávku. Minimální doba záruky je 24 měsíců. Pokud se v technických podmínkách vyskytnou přímé či nepřímé odkazy na určité dodavatele, výrobky, patenty, vynálezy, užitné vzory, průmyslové vzory, ochranné známky nebo označení původu, je dodavatel oprávněn nabídnout rovnocenné řešení. Tato označení slouží pouze pro stanovení požadovaného standardu výrobku. Účastník může do nabídky navrhnout výrobky od jiných výrobců splňující vlastnosti uvedeného standardu.

**PŘÍLOHA Č. 2 KUPNÍ SMLOUVY - ČESTNÉ PROHLÁŠENÍ**

**k veřejné zakázce :**

**„Dovybavení stravovacího zařízení v NHB“**

Společnost

TeS, spol. s r. o. Chotěboř

se sídlem : Zednická 558, 583 01 Chotěboř

IČ : 60934395

zapsaná v obchodním rejstříku u Krajského soudu v Hradci Králové, odd. C, vložka 6075.

**PROHLAŠUJE**

- že plnění výše uvedené veřejné zakázky bude realizováno vlastními zaměstnanci s výjimkou instalace chladícího boxu a požadovaných úprav na stávajících boxech. Tato část díla bude realizována prostřednictvím společnosti POLAR chlazení, Havlíčkův Brod, IČ : 25276301

  
TeS, spol. s r. o. Chotěboř  
Zednická 558  
583 01 Chotěboř