

KUPNÍ SMLOUVA

Tato smlouva je uzavřena na základě výsledku zjednodušeného podlimitního řízení veřejné zakázky evidované na profilu zadavatele pod systémovým číslem: (dále jen „Zadávací řízení“)

Číslo smlouvy objednatele: bude uvedeno v záznamu o uveřejnění smlouvy v registru smluv dle zák. č. 340/2015 Sb.

číslo smlouvy dodavatele: 2023/06/03

Obchodní společnost

KA-EM Gastrotechnik s.r.o

se sídlem Kurandové 670/13 Praha 5 152 00

IČ: 01402242

zapsaná v obchodním rejstříku, vedeném u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 206183

jednatel: Martin Maier, David Hladík, Miroslav Sedláček jednatelé

bankovní spojení: Česká spořitelna a.s – 2846872389/0800

na jedné straně,

dále jen „**Prodávající**“

a

Západočeská univerzita v Plzni

se sídlem Univerzitní 8, 306 14 Plzeň

zastoupena: prof. RNDr. Miroslav Lávička, Ph.D., rektor

IČ: 49777513

na druhé straně,

dále jen „**Kupující**“

uzavřely podle ust. § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění, níže uvedeného dne, měsíce a roku tuto kupní smlouvu:

Článek I.

Předmět smlouvy

Prodávající se touto smlouvou zavazuje dodat Kupujícímu gastrozařízení specifikované v **příloze č. 1** této smlouvy (dále jen „Zboží“), provést instalaci, zaškolení obsluhy a převést na Kupujícího vlastnické právo ke zboží. Dodávka Zboží bude provedena za podmínek upravených dále v této

smlouvě. Kupující se zavazuje Zboží převzít a zaplatit Prodávajícímu kupní cenu způsobem sjednaným dále v této smlouvě.

Článek II.

Práva a povinnosti smluvních stran

1. Prodávající je zejména povinen:

a) dodat Kupujícímu Zboží do místa plnění uvedeného u každé položky. Náklady na dopravu Zboží do místa dodání nese Prodávající. Termín plnění je průběžně do 15 týdnů od účinnosti této smlouvy, nejpozději však do 15.9.2023. Jednotlivé zboží může být dodáno samostatně, průběžně v době trvání smlouvy.

b) dodat Zboží ve sjednaném množství, jakosti, provedení. Zboží musí mít i další vlastnosti sjednané touto smlouvou. Zboží musí být nové, plně funkční a kompletní tak, aby bylo možné jeho plné využití. Prodávající je povinen kupujícímu předat veškerou technickou dokumentaci a uživatelské příručky v českém jazyce. Nedílnou součástí dodávky Zboží je uvedení Zboží do provozu včetně prověření jeho bezchybné funkčnosti, zaškolení obsluhy v místě plnění, předvedení všech obligatorně požadovaných funkcí a parametrů v místě plnění.

c) bezodkladně sdělit Kupujícímu veškeré skutečnosti, které mají význam pro naplnění účelu spolupráce podle této smlouvy.

2. Předmět koupě bude předán prodávajícím a převzat kupujícím na základě písemného, oboustranně podepsaného a datovaného předávacího protokolu (popř. dílčího předávacího protokolu). Kupující není povinen převzít předmět koupě, který vykazuje jakoukoliv vadu či nedodělek.

3. Kupující je zejména povinen:

a) poskytnout Prodávajícímu veškerou součinnost při plnění podle této smlouvy,

b) převzít pouze řádně a včas dodané Zboží, tj. Zboží ve sjednaném množství a kvalitě a dodané ve stanoveném termínu

c) uhradit Prodávajícímu sjednanou kupní cenu podle článku III. této smlouvy,

d) bezodkladně sdělit Prodávajícímu veškeré skutečnosti, které mají význam pro naplnění účelu spolupráce podle této smlouvy.

Článek III.

Kupní cena a její úhrada

1. Kupující se zavazuje uhradit Prodávajícímu za řádně dodané Zboží celkovou sjednanou kupní cenu v celkové výši **2 222 906,94,- Kč** bez DPH, DPH činí **21 %**, DPH činí **466 810,46,- Kč**, kupní cena včetně DPH činí **2 689 717,40,- Kč**,

z toho činí:

elektrický varný kotel 1 ks (položka č. 1 technické specifikace):		Cena za 1 ks
Cena v Kč bez DPH		954 360,-
DPH		200 415,60,-
Cena v Kč s DPH		1 154 775,60,-
elektrický konvektomat včetně zavážecího vozíku - 2 ks (položka č. 2 technické specifikace):	Cena za 1 ks	Cena za 2 ks
Cena v Kč bez DPH	476 061,12,-	952 122,24,-
DPH	99972,83,-	199 945,67,-
Cena v Kč s DPH	576 033,95,-	1 152 067,91,-
elektrický krouhač zeleniny a sýrů 1 ks včetně příslušenství (kotoučů) (položka č. 3 technické specifikace):		Cena za 1 ks
Cena v Kč bez DPH		67 142,70,-
DPH		14 099,97,-
Cena v Kč s DPH		81 242,67,-
elektrický nářezový stroj 1 ks (položka č. 4 technické specifikace):		Cena za 1 ks
Cena v Kč bez DPH		161 460,-
DPH		33 906,60,-
Cena v Kč s DPH		195 366,60,-
elektrická vakuová balička 1 ks (položka č. 5 technické specifikace):		Cena za 1 ks
Cena v Kč bez DPH		74 430
DPH		15 630,30,-
Cena v Kč s DPH		90 060,30

elektrický indukční vaříč 2 ks (položka č. 6 technické specifikace):	Cena za 1 ks	Cena za 2 ks
Cena v Kč bez DPH	6 696,-	13 392,-
DPH	1 406,16,-	2 812,32,-
Cena v Kč s DPH	8 102,16,-	16 204,32,-

2. Kupní cena je sjednána jako nejvýše přípustná, včetně všech poplatků a veškerých dalších nákladů spojených s dodáním Zboží dle této Smlouvy. Kupní cena bude kupujícím uhrazena prodávajícímu po řádném předání a převzetí celého předmětu koupě bez vad a podpisu (konečného) předávacího protokolu pověřenými technickými zástupci obou smluvních stran.

3. Kupní cenu včetně DPH se Kupující zavazuje zaplatit na základě faktury (daňového dokladu), kterou je Prodávající oprávněn vystavit po dodání zboží. Přílohou faktury bude konečný předávací protokol. Splatnost faktur činí nejméně 14 dnů ode dne jejího vystavení.

4. Faktura bude Prodávající zaslána nebo předána Kupujícímu v jednom vyhotovení a budou obsahovat tyto údaje:

- a) název a sídlo oprávněné a povinné osoby, tj. prodávajícího a kupujícího,
- b) IČ a DIČ prodávajícího a kupujícího,
- e) číslo faktury,
- f) den odeslání, den splatnosti a datum zdanitelného plnění,
- g) označení peněžního ústavu a číslo účtu, na který má být fakturovaná částka uhrazena,
- h) fakturovanou částku,
- i) razítko a podpis osoby oprávněné jednat za prodávajícího,
- j) konstantní a variabilní symbol pro platbu,
- k) veškeré další údaje vyžadované právními a účetními předpisy, a to zejména zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví, ve znění pozdějších předpisů, zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů, a zákonem č. 586/1992 Sb., o daních z příjmů, ve znění pozdějších předpisů.

Článek IV.

Záruka na Zboží

1. Prodávající poskytuje kupujícímu záruku za jakost Zboží dle této smlouvy, a to v délce trvání 24 měsíců.

2. Záruční doba počíná běžet ode dne řádného předání a převzetí předmětu koupě od prodávajícího na základě **podpisu konečného předávacího protokolu** dle čl. II. odst. 2 této smlouvy oprávněnými technickými zástupci obou smluvních stran.
3. Kupující je povinen ohlásit vady prodávajícímu neprodleně poté, co je zjistí, a to telefonicky, e-mailem nebo písemně na adresu prodávajícího uvedenou v záhlaví této smlouvy. I reklamace odeslaná kupujícím v poslední den záruční lhůty se považuje za včas uplatněnou.
4. Záruční opravy provede prodávající bezplatně a bezodkladně s ohledem na druh vady Zboží. Prodávající se zavazuje k reakci (zaevidování požadavku nahlášeného kupujícím) nejdéle následující pracovní den do 12:00 hodin. Prodávající se zavazuje odstranit závady nejpozději do 5 pracovních dnů od nahlášení závady kupujícím, nebude-li písemně dohodnuto jinak.
5. V této souvislosti bere prodávající na vědomí, že k odstranění závad může nastoupit v pracovní den v době od 7:00 hodin do 14:00 hodin.
6. O odstranění reklamované vady sepíší smluvní strany protokol, ve kterém potvrdí odstranění vady. Záruční doba se prodlužuje o dobu, která uplyne ode dne uplatnění reklamované vady do dne odstranění této vady.
7. V případě nedodržení uvedené (či jinak dohodnuté) lhůty pro provedení záruční opravy, je kupující oprávněn uplatnit na prodávajícím smluvní pokutu ve výši 1.000,- Kč za každý i započatý den prodlení, čímž není dotčeno právo kupujícího na náhradu škody.

V.

Ostatní ujednání

1. Při dodání Zboží budou stranami sepsány Dílčí předávací protokoly na jednotlivé položky dodávky, v nichž budou uvedeny případné odchylky oproti sjednaným vlastnostem dodávaného Zboží.
2. Prodávající převede vlastnické právo ke Zboží na kupujícího dnem řádného předání a převzetí Zboží na základě podpisu předávacího protokolu oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Stejným okamžikem přechází na kupujícího také nebezpečí škody na věci.
3. V případě prodlení Prodávajícího se splněním jeho závazků z této smlouvy (především v případě prodlení prodávajícího s termínem dodání Zboží) je Kupující oprávněn požadovat na Prodávajícím zaplacení smluvní pokuty ve výši 0,5 % smluvní ceny za zboží za každý i jen započatý den prodlení Prodávajícího s plněním předmětu smlouvy, čímž není dotčen nárok Kupujícího na náhradu majetkové či nemajetkové újmy, a to ani co do výše, v níž případně náhrada škody smluvní pokutu přesáhne. Smluvní pokuta je splatná do 10 dnů ode dne, kdy byl Prodávající k uhrazení smluvní pokuty vyzván.
4. V případě prodlení Kupujícího s úhradou faktury je Prodávající oprávněn uplatnit vůči Kupujícímu pouze úrok z prodlení ve výši 0,05 % z dlužné částky za každý i jen započatý den prodlení s úhradou faktury.

VI.

Ukončení smlouvy

1. Tato smlouva může být ukončena písemnou dohodou smluvních stran anebo odstoupením od smlouvy z důvodů stanovených v této smlouvě nebo v zákoně.

2. Od této smlouvy může smluvní strana odstoupit pro podstatné porušení smluvní povinnosti druhou smluvní stranou. Za podstatné porušení smluvní povinnosti se považuje zejména:

- a) na straně Kupujícího nezaplacení kupní ceny podle této smlouvy ve lhůtě delší než 30 dní po dni splatnosti příslušné faktury,
- b) na straně Prodávajícího, jestliže Zboží nebude řádně dodáno v dohodnutém termínu,
- c) na straně Prodávajícího, jestliže Zboží nebude mít vlastnosti deklarované Prodávajícím v této smlouvě či vlastnosti z této smlouvy vyplývající,
- d) na straně Prodávajícího, jestliže je Prodávající v prodlení s odstraněním vad Zboží

- 3. Odstoupení od této smlouvy musí být učiněno písemně.
- 4. Účinky odstoupení od této smlouvy nastanou dnem, kdy bude písemné odstoupení smluvní strany odstupující doručeno druhé smluvní straně.
- 5. V případě odstoupení od této smlouvy jsou smluvní strany povinny vypořádat své vzájemné závazky a pohledávky stanovené v zákoně nebo v této smlouvě, a to do 30 dnů od právních účinků odstoupení nebo v dohodnuté lhůtě.
- 6. V případě odstoupení od této smlouvy Kupujícím pro podstatné porušení smluvní povinnosti Prodávajícím, je prodávající povinen uhradit Kupujícímu případnou vzniklou újmu (majetkovou i nemajetkovou).

Článek VII. Závěrečná ujednání

- 1. Na vztahy v této smlouvě neupravené se použije příslušných ustanovení občanského zákoníku.
- 2. Pokud se jakékoliv ustanovení této smlouvy stane nebo bude určeno jako neplatné nebo nevynutitelné, pak taková neplatnost nebo nevynutitelnost neovlivní platnost nebo vynutitelnost zbylých ustanovení této smlouvy. V takovém případě se smluvní strany dohodly, že bez zbytečného odkladu nahradí neplatné nebo nevynutitelné ustanovení ustanovením platným a vynutitelným, aby se dosáhlo v maximální možné míře dovolené právními předpisy stejného účinku a výsledku, jaký byl sledován nahrazovaným ustanovením.
- 3. Veškeré změny a doplňky této smlouvy jsou vázány na souhlas obou smluvních stran a mohou být provedeny pouze písemně, formou dodatku k této smlouvě. Smluvní dodatky musí být řádně označeny, číslovány ve vzestupné číselné řadě, datovány a podepsány oběma smluvními stranami.
- 4. Prodávající bere na vědomí, že Kupující je subjektem povinným zveřejňovat smlouvy dle zákona č. 340/2015 Sb., a pokud tato smlouva splňuje podmínky pro uveřejnění dané zákonem, Kupující tuto smlouvu uveřejnění v registru smluv.

5. Smlouva nabývá platnosti dnem jejího uzavření, tj. dnem podpisu smlouvy oprávněnými zástupci obou smluvních stran. Smlouva nabývá účinnosti dnem jejího uzavření, jde-li o smlouvu podléhající zveřejnění v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb., pak teprve dnem zveřejnění v registru smluv.
6. Tato smlouva byla vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž po jednom obdrží každá ze smluvních stran.
7. Nedílnou součástí této Smlouvy je následující příloha:
Příloha č. 1 – Technická specifikace předmětu plnění
Příloha č. 2 – Cenová kalkulace dodávaného Zboží
8. Obě smluvní strany prohlašují, že si tuto smlouvu před jejím podpisem řádně a pečlivě přečetly, že byla uzavřena podle jejich pravé a svobodné vůle, určitě, vážně a srozumitelně, nikoli v tísní ani za nápadně nevýhodných podmínek.. Tato smlouva je vyhotovena v elektronické podobě, s uznávanými elektronickými podpisy zástupců smluvních stran, nebo v listinné podobě (ve dvou vyhotoveních, po jednom pro každou smluvní stranu) s vlastnoručními podpisy oprávněných osob.

V Praze dne

V Plzni dne

.....
Martin Maier, David Hladík, Miroslav Sedláček

.....
prof. RNDr. Miroslav Lávička, Ph.D., rektor

Jednatelé

Příloha č. 1 smlouvy

TECHNICKÁ SPECIFIKACE PŘEDMĚTU KOUPE VLASTNÍ SPECIFIKACE DODÁVKY

Vlastní technická specifikace nabízených dodávek - Pokyn k vyplnění: Dodavatel vyplní níže tabulku **Vlastní specifikace dodávek**, ve které doplní v pravém sloupci u každé položky vlastní specifikaci nabízeného zboží. V příslušném sloupci této Vlastní specifikace také dodavatel vyplní, zda nabízené zboží splňuje minimální požadavky zadavatele slovem „ANO“ nebo „NE“.

Požadavky zadavatele na technickou specifikaci dodávek a technické parametry jsou stanoveny v levém sloupci tabulky Soupisu dodávek (část Přílohy č. 1 smlouvy). Dodavatel je povinen parametry a požadavky zadavatele zcela dodržet. Odchýlení je možné, jen pokud to požadavek připouští.

Dodavatel vyplní všechny relevantní položky v pravém sloupci Vlastní specifikace dodávek, když v nich poskytne technické informace o nabízeném plnění tak, aby je zadavatel byl schopen kvalifikovaně posoudit a porovnat s jinými nabídkami. **V případě nabízeného zboží dodavatel napíše také název výrobce, materiálu či výrobku.** Ke specifikaci dodavatel doloží také snímky nebo fotografie jednotlivých dodávek (příp. odkaz na ně), a to jen u položek, u nichž je to v tabulce vyznačeno.

V rámci Přílohy č. 1 smlouvy dodavatel vloží do nabídky vyplněnou **specifikaci dodávek**.

Zadavatelem uvedená specifikace a technické parametry představují minimální požadavky zadavatele. Dodavatel může nabídnout zboží s lepšími parametry (v případě, že lze objektivně stanovit, že se jedná o parametry lepší), nikoli s parametry horšími, než požaduje zadavatel v této příloze a zadávacích podmínkách. Předmětem dodávky musí být zboží nové, ne repasované.

Dodavatel **nesmí** v tabulkách Přílohy č. 1 smlouvy **měnit, slučovat, přidávat nebo vypouštět jednotlivé položky**.

Nepřípustná změna stanoveného Krycího listu nabídky, tabulky Technické specifikace předmětu koupě nebo porušení dalších požadavků mohou znamenat riziko nesplnění zadávacích podmínek s důsledkem vyloučení dodavatele ze zadávacího řízení.

Přidávání dalších položek v tabulkách Technické specifikace předmětu koupě před podpisem smlouvy nebo během realizace dodávek se vylučuje. Nerespektování příslušné přílohy ZD při výpočtu a stanovení nabídkové ceny může vést k vyloučení dodavatele ze zadávacího řízení.

Technická specifikace předmětu koupě (nabízeného zboží)

Technické požadavky:

Číslo položky	Položka <i>Požadavky a parametry zadavatele</i>	Počet ks	Splňuje zboží minimální požadavky zadavatele? ANO/NE <i>(doplň a vybere dodavatel)</i>	Technická specifikace dodavatele – podrobný popis nabízeného zboží <i>název výrobce, materiálu či výrobku.</i>
1.	a) Elektrický varný kotel Elektrický kotel, objem 400 litrů, zadní límec, hranatý, nesklopný. Instalace na stávající sokl. Hranatá varná vložka z kyselinovzdorného nerez 1.4435 (AISI-TP316L). Duplikátor z kyselinovzdorného nerez 1.4404 (AISI316L) - konstruován pro přetlak 1.5bar. Vnější panely a vnitřní rámová konstrukce z nerez oceli AISI304-1.4301. Výpustní kohout – průměr 2" pro rychlé vypuštění, snadno čistitelný i zvenčí. GN kompatibilita vložky kotle k vaření v zavěšených GN nádobách nebo přímo v kotli (za použití falešného perforovaného dna). Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti práce. Vysoce kvalitní tepelná izolace.	1	ANO	Elektrický varný kotel zn. Elektrolux Professional Therma Kotel, elektrický, o objemu 400L, hranatá vložka, zadní LÍMEC, instalace na sokl 100mm Varná vložka z kyselinovzdorného nerez 1.4435 (AISI-TP316L). Duplikátor z kyselinovzdorného nerez 1.4404 (AISI316L) -konstruován pro přetlak 1.5bar.Vnější panely a vnitřní rámová konstrukce vyrobeny z nerez oceli AISI304-1.4301. 2" výpustní kohout pro rychlé vypuštění, snadno čistitelný i zvenčí. GN kompatibilita vložky kotle umožňuje vaření jak v zavěšených GN nádobách tak přímo v kotli (za použití falešného perforovaného dna). Vrchní část varné vložky izolována vypěněním z důvodu bezpečnosti

Uzavřený nepřímý ohřev pomocí boosteru (integrovaného bojleru) - vyhřívání duplikátoru pomocí saturované páry o max. teplotě až 125°C a max. tlaku v duplikátoru 1,5bar. Teplotní rozsah: 50°- 110°C. Automatický odvzdušňovací systém s bezpečnostním ventilem ukrytým pod vnějším opláštěním. Vestavěný teplotní senzor pro přesné měření teploty připravovaného pokrmu. Ovládaní - dotykový panel, zapuštěný za přední hranu stroje, se sklonem pro lepší viditelnost. Jazyk - čeština. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy. USB konektivita - nahrávání a stahování receptur a HACCP dat, aktualizace softwaru. Funkce pro jemné a mléčné pokrmy. Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6. Teplotní rozsah - min.50 °C max. 110 °C Rozměry vany – šířka:1386 mm, výška: 571 mm, hloubka: 556 mm Vnější rozměry - šířka: 1700 mm, hloubka: 900 mm, výška 800 mm Netto váha – max. 355 kg Využitelný objem - 400 L Dvouplášťové víko Typ ohřevu -Nepřímý Příslušenství: Měrka Síto výpustního ventilu - nerez, šířka 80 x hloubka 40 x výška 620 mm Ukončení boční pravé - materiál: nerez, šířka 25 x hloubka 900 x výška 800 mm Spojovací lišta – spojení stávajícího a nového kotle, materiál: nerez, šířka 25x hloubka 900 x výška 17 mm Zadní panel – materiál: nerez, šířka 1700 x hloubka 60 x výška 800 mm		práce. Vysoce kvalitní tepelná izolace vany nejen šetří energii ale také snižuje vyzařované teplo, zrychluje náběh výkonu. Uzavřený nepřímý ohřev pomocí boosteru zajišťuje vyhřívání duplikátoru pomocí saturované páry o max. teplotě až 125°C a max. tlaku v duplikátoru 1,5bar. Teplotní rozsah: 50°- 110°C. Automatický odvzdušňovací systém s bezpečnostním ventilem kompletně ukrytým pod vnějším opláštěním. Ovládaní TouchControl - HD DOTYKOVÝ PANEL, zapuštěný za přední hranu stroje, se sklonem pro lepší viditelnost. Více jak 20 jazyků vč. češtiny. Možnost vícefázového programování, ukládání receptů, automatické programy. USB konektivita - nahrávání a stahování receptů a HACCP dat, aktualizace softwaru. Speciální funkce SOFT pro jemné a mléčné pokrmy, které mají tendenci se napalovat. Vestavěný teplotní senzor pro přesné měření teploty připravovaného pokrmu. Certifikovaný stupeň ochrany proti vodě: IPX6 Možnost napojení na síťový systém sběru HACCP dat. Rozměry:1700x900x800 vany:1386x571x556 váha 350kg
---	--	---

	Instalace - na stávající stavební sokl o výšce 100 mm. Spojení se stávajícím kotlem. Připojení k rozvodu elektrické energie a vody. Zaškolení obsluhy v místě plnění. Servis pro Plzeň, včetně havarijního servisu.			Vybavení kotle: spojovací lišty mezi novým a stávajícím kotlem, měrka, síto výpustního kohoutu, ukončení boční a zadního panelu. Instalace zařízení vč. připojení na média. Zaškolení obsluhy a záruční a pozáruční havarijní servis
2.	b) Elektrický konvektomat Konvektomat včetně zavážecího vozíku s kapacitou 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby. Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně. Režimy vaření: např. grilování, dušení, pečení. Rozměry – celkové vnější – šířka: 1000–1100mm, výška: 2020–2050mm, hloubka: 1000–1020mm. Napětí – 3 NAC 400 V Příkon – 40kW +/-10% Energetická účinnost - spotřeba elektrické energie podle normy DIN 18873. Pro použití gastronádob – velikost 1/1, 1/2, 2/3, 1/3. Kapacita - 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2 Zásuvy – podélné. Max. výška horního zásuvu 1600 mm. Režim přípravy – vaření v páře min. 30-130 °C, horký vzduch minimálně 30-260°C, kombinace páry a horkého vzduchu minimálně 30-300°C. Inteligentní funkce regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na 1%. Vyvíječ páry – bojlerový. Odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100lt/vteřinu.	2	ANO	Elektrický konvektomat Rational iCombi PRO 20 - 1/1 Konvektomat včetně zavážecího vozíku s kapacitou 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronádoby. Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně. Režimy vaření: např. grilování, dušení, pečení. Rozměry – celkové vnější – šířka: 877mm, výška: 1807mm, hloubka: 913mm. Napětí – 3 NAC 400 V Příkon – 37,2kW Energetická účinnost - spotřeba elektrické energie podle normy DIN 18873. Pro použití gastronádob – velikost 1/1, 1/2, 2/3, 1/3. -ANO Kapacita - 20x GN 1/1 nebo 40x GN ½ Zásuvy – podélné. Max. výška horního zásuvu 1600 mm. Režim přípravy – vaření v páře 30-130 °C, horký vzduch minimálně 30-260°C, kombinace páry a horkého vzduchu minimálně 30-300°C. Inteligentní funkce regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na 1%. Vyvíječ páry – bojlerový.

	Proudění vzduchu ve varné komoře s možností ručního programování. Ventilátory - min. 3 nezávislé obousměrné pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti. Programování varných programů – minimálně 1000 (individuálně). Ovládací panel – dotykový displej, zobrazení spotřeby energie, WiFi připojení bez externí antény, dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace. Vnitřní prostor – osvětlení LED. Dvířka s trojitým sklem. Dotyková teplota dvířek max. 75°C. Funkce rychlé zchlazení varné komory. Teplotní sonda – minimálně šestibodová. Automatické vyhodnocení množství vložené dávky, přizpůsobení teploty a čas přípravy. Sprcha - integrovaná samonavíjecí s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku. Systém odlučování tuků - integrovaný bezúdržbový. Mycí programy – automatické s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Noční vaření/pečení Příslušenství: Zavážecí (stojanový) vozík – 20 zásuvů na GN 1/1, dvojitá otočná kolečka. Instalace - připojení k rozvodu elektrické energie a vody. Zaškolení obsluhy v místě plnění. Servis pro Plzeň, včetně havarijního servisu.			Odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100lt/vteřinu. Proudění vzduchu ve varné komoře s možností ručního programování. Ventilátory - min. 3 nezávislé obousměrné pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti. Programování varných programů – minimálně 1000 (individuálně). Ovládací panel – dotykový displej, zobrazení spotřeby energie, WiFi připojení bez externí antény, dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace. Vnitřní prostor – osvětlení LED. Dvířka s trojitým sklem. Dotyková teplota dvířek max. 75°C. Funkce rychlé zchlazení varné komory. Teplotní sonda – minimálně šestibodová. Automatické vyhodnocení množství vložené dávky, přizpůsobení teploty a čas přípravy. Sprcha - integrovaná samonavíjecí s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku. Systém odlučování tuků - integrovaný bezúdržbový Mycí programy – automatické s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Noční vaření/pečení
3.	c) Elektrický krouhač zeleniny	1	ANO	Krouhač zeleniny CL 50 Ultra zpracovává syrovou zeleninu, ovoce a na speciálních discích ořechy, parmezán, strouhanku, čokoládu,

	Krouhač zeleniny pro zpracování syrové zeleniny a ovoce (kostičky, hranolky, plátky, vlnky, nudličky, strouhání). Včetně příslušenství – kotoučů (disků). Napájení – 230 V Příkon – min. 550 W Otáčky – počet otáček min. 370-375 ot./min. Rozměry – šířka: 370-390mm, výška: 580-600mm, hloubka: 290-310mm Motor – indukční, asynchronní, tichý chod motoru z vibrací. Bezpečnostní systém – magnetický, při otevření víka nebo přítlačné páky brzda motor zastaví. Automatický restart. Kryt motoru – celo nerezový. Hřídel – nerezová. Výkon – min. 20-300 porcí, až 250 kg/hod. Regulace rychlosti – minimálně 1stupeň. Krouhací hlava – celokovové provedení, odnímatelné víko. 2 násypné prostory – Jeden velký otvor ke krouhání větších kusů zeleniny apod., objem min. 2litry, 2. otvor na menší plody, průměr min. 55 mm. Příslušenství: Stlačovací kolík pro drobné plody. Kotouče ke krouhači zeleniny: Plátkovač 2 mm – 1 ks Plátkovač 6 mm – 1 ks Strouhač 3 mm – 1 ks Nudličkovač 2 x 2 mm – 1 ks (např. cereal) Kostky 8 x 8 x 8 mm – 1 ks Hranolkovač 8 x 8 mm – 1 ks Instalace - připojení k rozvodu elektrické energie. Zaškolení obsluhy v místě plnění.		brambory, křen a mrkev lze kostičkovat a hranolkovat indukční motor asynchronní motor pro profesionální použití zaručující delší životnost a spolehlivost stroje; tichý chod motoru bez jakýchkoliv vibrací, motor nevyžaduje žádnou údržbu nerezová hřídel magnetický bezpečnostní systém, kdy brzda motoru zastaví zařízení při otevření víka, nebo při zvednutí přítlačné páky automatický restart kryt motorového bloku je celonerezový jedna regulace rychlosti Napájení 230V výkon 550W 20-300 porcí Motorový blok celonerezový Rozměr 380x305x595 KROUHACÍ HLAVA plátkuje, vlnkuje, strouhá, nudličkuje, kostičkuje, hranolkuje celokovové provedení odnímatelné víko se 2 násypnými otvory: 1× velký otvor ve tvaru ledvinky o ploše 139 cm², objem násypky 2,2 l – určen ke krouhání větších kusů zeleniny 1× trubicový otvor o průměru 58 mm – umožňuje zpracovat křehkou zeleninu a zeleninu podlouhlého tvaru (např. mrkev, okurky, houby atd.), stejněměrný řez Příslušenství: Stlačovací kolík pro drobné plody. Kotouče ke krouhači zeleniny: Plátkovač 2 mm – 1 ks
--	---	--	--

				Plátkovač 6 mm – 1 ks Strouhač 3 mm – 1 ks Nudličkovač 2 x 2 mm – 1 ks (např. cerel) Kostky 8 x 8 x 8 mm – 1 ks Hranolkovač 8 x 8 mm – 1 ks
4.	<u>d) Elektrický nářezový stroj na salámy a sýry</u> Poloautomatický nářezový stroj na krájení salámů a sýrů. Napájení – 230 V Příkon – 450 W Pohon – šnekový převod s bezúdržbovým vzduchem chlazeným motorem. Provedení – poloautomatické. Rozměry – šířka: 600-630 mm, hloubka: 650–670 mm, výška: 490–510 mm. Opláštění – hliník, kompletní včetně vozíku a nože. Protiskluzová guma na podstavě. Nůž – keramický, průměr 310–330 mm. Univerzální na krájení salámů i sýrů. Uložení vozíku – šikmé. Nastavení rychlosti vozíku, nastavení rezného kmitu vozíku. Nastavení tloušťky řezu – min. 0-23 mm, obdélníkový řez max. 300 x 224 mm. Přesné nastavení tloušťky řezu. Voděodolné ovládání. Krájení – automatické s nastavením počtu krájených plátků. Možnost přepnutí na mechanické krájení. Príslušenství: Speciální brusné zařízení. Instalace - připojení k rozvodu elektrické energie. Zaškolení obsluhy v místě plnění.	1	ANO	Poloutomatický nářezový stroj Graef MASTER 3370 SA 230V V hliníkovém provedení se speciálním keramickým nepřilnavým povrchem CERA3. Všechny komponenty lze snadno demontovat bez nutnosti použití speciálního nářadí. Pohon stroje je zajišťován šnekovým převodem s výkonným bezúdržbovým vzduchem chlazeným motorem. Ke stroji je dodáváno speciální výkonné brusné zařízení. Přesné nastavení síly řezu a uchycení produktu na vozík s odlehčeným pojezdem pro velice snadné krájení. Bezpečné voděodolné ovládání s piezoelektrickými odolnými spínači. Součástí stroje je zařízení na broušení nože Šnekový druh pohonu Šikmé uložení rezného stolu Přesné „permanentní“ nastavení tloušťky řezu Možnost přepnutí na mechanické krájení Automatické krájení s gravitačním ukládáním Nastavení počtu krájených plátků Nastavení rychlosti vozíku Nastavení rezného kmitu vozíku Rozměr: 620x660x510 Napájení: 230V Příkon: 450W Hmotnost 50kg Tloušťka řezu: 0-24mm

5.	e) <u>Vakuová balička</u> Vakuová balička jednokomorová pro vakuování potravin a tekutin, marinování potravin. Napájení – 230 V Rozměry – šířka 450 – 500 mm, hloubka 500 – 550 mm, výška 400-450 mm Výška komory – min. 180 mm Provedení - nerez, víko průhledné vypouklé - speciální odolné akrylové sklo. Speciální deska ke správnému umístění produktů, lehce odnímatelná. Lišta – bezdrátová těsnicí lišta, vyjímatelná, 2 ks. Šířka sváru na liště - min.3,5 mm Doba pracovního cyklu - 20-40 sec. Ovládání – digitální Časové nastavení vakua Výkon vývěvy - min. 16 m3/h Šířka sáčku – min. 400 mm, max.450 mm Instalace - připojení k rozvodu elektrické energie. Zaškolení obsluhy v místě plnění.	1	ANO	Vakuová balička Henkelman Jumbo Jednokomorová pro vakuování potravin Napájení: 230V/0,55kW Rozměry: 490x530x440 Vakuová komora se zaoblenými rohy má délku komory 320 mm, šířku lišty (max. šířka sáčku) 420 mm a výšku komory 180 mm. Digitální ovládání a časové nastavení vakua. Výkon vývěvy 16m3/hod Průhledné vypouklé krycí víko je vyrobeno ze speciálního odolného akrylového skla a rám vnějšího víka je z ušlechtilé oceli Doba cyklu 20-40s Svařovací lišta 2ks bez drátové Uvnitř vakuové komory je vložena speciální deska (lehce odnímatelná), ta slouží ke správnému umístění produktu určeného k vakuování a zkrácení délky vakuovacího cyklu. Šikmá vložka slouží k vakuování tekutin

6.	f) Elektrický indukční vaříč Indukční vaříč s dotykovým displejem, tukovým filtrem a minimálně jedním ventilátorem. Napájení – 230 V Příkon – 3,4 -3,6 kW Rozměry – šířka: 330-350mm, výška: 110-130mm, hloubka: 430-450mm Provedení – nerez, sklokeramická deska Nastavení času – minimálně 0- 170 minut Regulace teploty – minimálně 38 -230 °C Pro kuchyňské nádobí (pánev, hrnec) – průměr minimálně 140 – 260 mm Regulace výkonu – minimálně 1- 15 stupňů výkonu Instalace - připojení k rozvodu elektrické energie. Zaškolení obsluhy v místě plnění.	2	ANO	Indukční vaříč HENDI 3500D indukční vaříč HENDI 3500D s digitálním nastavením času a teploty dle připravovaného pokrmu. Model je v robustním nerezovém provedení, bezpečný a dotykový systém, sklokeramika-snadná údržba a čištění, krátká doba přípravy-nízká spotřeba. Indukční vaříč je vybaven tukovým filtrem a dvěma ventilátory. Zařízení je vhodné pro pánve s průměrem min. Ø 120 mm a maximálně 260 mm a je vhodné jej používat jako pomocné, doplňkové zařízení k základním varným blokům k rychlé přípravě a ohřevu. Rozměr :340x440x120 Napájení:230V/3,5kW Regulace výkonu – 1 až 17 stupňů výkonu Nastavení času – 0-180min Regulace teploty 35-240°C
----	---	---	-----	--

Cenová kalkulace dodávaného zboží

	ks	cena v Kč bez DPH/ks	cena celkem v Kč bez DPH	cena celkem v Kč včetně DPH	dodání
Elektrický varný kotel včetně instalace na stávající sokl, propojení se stávajícím kotlem, připojení a	1	954 360,00	954 360,00	1 154 775,60	Menza 4, Univerzitní 12, Plzeň
Elektrický konvektomat včetně zavážecího vozíku, instalace, připojení a proškolení zaměstnanců	2	476 061,12	952 122,24	1 152 067,91	Menza 4, Univerzitní 12, Plzeň
Elektrický krouhač zeleniny a sýrů včetně příslušenství (kotoučů 6ks), připojení a proškolení zaměstnanců	1	67 142,70	67 142,70	81 242,67	Menza 4, Univerzitní 12, Plzeň
Elektrický nářezový stroj salámů a sýrů včetně připojení a proškolení zaměstnanců	1	161 460,00	161 460,00	195 366,60	Menza 4, Univerzitní 12, Plzeň
Elektrická vakuová balička jednokomorová včetně připojení a proškolení zaměstnanců	1	74 430,00	74 430,00	90 060,30	Menza 4, Univerzitní 12, Plzeň
Elektrický indukční vaříč včetně připojení a proškolení zaměstnanců	2	6 696,00	13 392,00	16 204,32	Kavárna UK, Univerzitní 18, Plzeň
Celkem		1 740 149,82	2 222 906,94	2 689 717,40	