

KUPNÍ SMLOUVA

1. Zhotovitel

Obchodní jméno : Luboš Konrád
Zastoupená : Luboš Konrád
Sídlo : Luční 291, 431 11 Jirkov - Březeneč
IČO : 62201280
DIČ : CZ7405022482
Bank. spojení : KB Chomutov
Číslo účtu : XXXXXXXXXX
Tel./fax : XXXXXX

(dále jen „zhotovitel“)

2. Objednatel

Obchodní jméno : Domovy sociálních služeb Kadaň a Maštov p.o.
Zastoupená : Ing. Lenkou Milákovou, MBA
Sídlo : Březinova 1093, 432 01 Kadaň
IČO : 46789910
DIČ : neplátce DPH
Bank. spojení : KB Kadaň
Číslo účtu : 33938441/0100

(dále jen „objednatel“)

uzavírají

v souladu s ustanovením § 2586 a násl. zák. č. 89/2012 Sb., občanský zákoník (dále jen „občanský zákoník“) tuto kupní smlouvu

I. PŘEDMĚT SMLOUVY

Zhotovitel se za podmínek stanovených touto smlouvou zavazuje dodat objednateli zboží, jehož popis a cenová nabídka tvoří přílohu č.1 a je nedílnou součástí smlouvy. Dopravit ho do místa plnění a zde ho instalovat, provést jeho individuální vyzkoušení v rozsahu nutném pro prověření úplnosti a funkčnosti, vč. zaškolení obsluhy.

Objednatel se zavazuje dílo převzít a zaplatit za ně zhotoviteli dohodnutou cenu v termínech uvedených v II. oddílu této smlouvy.

II. CENA DÍLA A TERMÍNY JEHO SPLATNOSTI

Cena díla sestávající z ceny zboží vymezeného v příloze č. 1 této smlouvy, z ceny jeho montáže, instalace a dopravy v částce 471 524,90,- Kč včetně 21% DPH.

Platbu na sjednanou cenu díla sjednávají účastníci smlouvy takto:

- a) Bez zálohy.
- b) Úhrada částky 471 524,90,- Kč včetně 21% DPH.

Vystavení faktury do tří dnů od předání díla. Splatnost faktury 14 dnů.

III. MÍSTO PLNĚNÍ, TERMÍN PLNĚNÍ

Místo plnění: DOZP Kadaň, Březinova 1093

Termín plnění: do 17. 7. 2023

IV. ZÁVAZKY OBJEDNATELE, PODMIŇUJÍCÍ PLNĚNÍ ZHOTOVITELE

- a) Objednatel se zavazuje předat zhotoviteli nejpozději do začátku termínu montáže (odd. III.) pracoviště k provedení úkolů vyplývajících z této smlouvy.
- b) Dojde-li ze strany objednatele k prodlení v předání pracoviště, má zhotovitel právo prodloužit lhůtu plnění o dobu, o kterou bude objednatel v prodlení. Pokud dojde k prodlení s předáním pracoviště delšímu než 14 dní, je objednatel povinen tuto skutečnost v předstihu sdělit zhotoviteli a dohodnout nový termín realizace.
- c) Objednatel zabezpečí pracovníkům zhotovitele, provádějícím montáž, média k provedení montáže (el. energii, vodu, plyn).
- d) Objednatel se zavazuje zajistit na místě plnění taková opatření, aby nedošlo ke zcizení, nebo poškození celých, nebo částí dodávaných zařízení.
- e) Objednatel předá zhotoviteli pracoviště vyklizené tak, aby zhotovitel na něm mohl začít práce podle odstavce I. této smlouvy a řádně v nich pokračovat.
- f) Přejímající řízení bude zahájeno do 5 dnů po oznámení zhotovitele a dokončení díla.

V. ZÁRUKY

Zhotovitel se zavazuje předat dílo dle této smlouvy bez vad a nedodělků.

Záruční doba: 24měsíců

Záruční servis, vlastní kapacitou do 24 hodin.

Záruka začíná běžet dnem převímky.

VI. OSTATNÍ UJEDNÁNÍ

- a) Zhotovitel při předání díla dle této smlouvy předá současně od všech zařízení záruční

listy a návody k obsluze v českém jazyce.

- b) Za přepravu zboží se považuje doprava zboží ze skladu zhotovitele, nebo výrobce, do místa plnění a příslušných prostorů, pokud k nim přístup není omezen schody, nebo jinými překážkami. V ostatních případech zajistí objednatel stavební přípomoc na překonání těchto překážek.
- c) Za instalaci zboží se považuje první zapojení dodaných zařízení v místě užití na připravené a předpisům odpovídající síť (vodovod, kanalizace, plyn el. energie, pára) do vzdálenosti jednoho metru od připojovacího místa.
- d) Neprovede-li zhotovitel dílo zcela, nebo z části z důvodů ležících na straně objednatele, dojde k dohodě obou stran, aby odchýlení od dohodnutých termínů ukončení jednotlivých etap bylo minimální.
- e) Účastníci smlouvy sjednávají, že dílo bude předáno objednateli písemným zápisem o jeho předání a převzetí. Uživací právo k věcem, které zhotovitel opatřil k provedení díla a nebezpečí rizika a škody na nich, přecházejí na objednatele okamžikem jejich převzetí.
- f) Pracovníci zhotovitele budou při montáži dbát pokynů objednatele. Pokud dojde zaviněním pracovníků zhotovitele objednateli, nebo třetím osobám ke škodě, uhradí ji v plné výši zhotovitel.
- g) Účastníci smlouvy sjednávají, že vlastnické právo ke zboží přechází na objednatele až dnem složení celé kupní ceny, nebo její poslední části. Neuhradí-li objednatel kupní cenu zboží ve lhůtě splatnosti faktury, je zhotovitel oprávněn zboží objednateli odejmout. Objednatel se zároveň zavazuje uhradit zhotoviteli všechny náklady s tímto úkolem spojené, včetně nákladů na uvedení zařízení do původního stavu.

VII. ZÁVĚREČNÁ USTANOVENÍ

Obě smluvní strany považují informace vyplývající z textu smlouvy, včetně informací cenových, za důvěrné.

- a) Veškeré změny a doplňky této smlouvy jsou možné pouze písemnou formou jako dodatek smlouvy.
- b) Tato smlouva je vystavena ve třech vyhotoveních, dvě vyhotovení obdrží objednatel a jedno vyhotovení obdrží zhotovitel.
- c) Osobní údaje obsažené v této smlouvě budou objednatelem zpracovávány pouze pro účely plnění práv a povinností vyplývajících z této smlouvy; k jiným účelům nebudou tyto osobní údaje objednatelem použity. Objednatel při zpracovávání osobních údajů postupuje v souladu s platnými právními předpisy, zejména s Nařízením EU o ochraně osobních údajů (GDPR). Podrobné informace o ochraně osobních údajů jsou dostupné na webových stránkách objednatele www.dsckm.cz.
- d) Smlouva bude v úplném znění uveřejněna prostřednictvím registru smluv postupem dle zákona č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), ve znění

pozdějších předpisů. Vybraný zhotovitel prohlašuje, že souhlasí s uveřejněním svých osobních údajů obsažených ve smlouvě, které by jinak podléhaly znečitelnění, v registru smluv, popř. disponuje souhlasem třetích osob uvedených na své straně s uveřejněním jejich osobních údajů v registru smluv, které by jinak podléhaly znečitelnění.

- e) Smlouva nabývá platnosti dnem jejího uzavření a účinnosti dnem uveřejnění v registru smluv.

Příloha č. 1 – popis a cenová nabídka zařízení

V Chomutově dne 3.7.2023

V Kadani dne 10.7.2023

.....
/ Luboš Konrád
za zhotovitele

.....
/ Ing. Lenka Miláková, MBA
za objednatele



Vybavení gastronomie

zařízení pro stravování a obchod
projekt · prodej · montáž · servis

Kancelář firmy : Vodních staveb 5471, Chomutov, 430 01

tel. : [redacted]

e-mail : info@gastrokonrad.cz

IČ : 62201280

DIČ : CZ7405022482

Číslo účtu: [redacted]

DOMOVY SOCIÁLNÍCH SLUŽEB KADAŇ A MAŠŤOV, p.o.

místo plnění: DSS Kadaň, Březinova 1093

v Chomutově dne 16.5.2023

CENOVÁ NABÍDKA

Konvektomat elektrický - iCombi® Pro 10- 1/1 E

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (Š × V × H)	
Varný systém (korpus)	850 x 1014 x 775 mm
Varný systém (kompletní)	850 x 1064 x 842 mm
Varný systém s obalem	935 x 1250 x 955 mm
Maximální pracovní výška nejvyšší zásuv*	≤ 1,60 m



Konvektomat el. i Combi Pro 10 1/1 včetně dopravy a montáže	388 200,00 Kč
Sleva 5 %	
Cena po slevě bez DPH	368 790,00 Kč
Podstavec pod konvektoamat 10 1/1	12 900,00 Kč
Doprava, demontáž, montáž, proškolení odbor. kuchařem	8 000,00 Kč
Celková cena bez DPH	389 690,00 Kč
DPH 21%	81 834,90 Kč
Cena celkem včetně DPH	471 524,90 Kč

Záruka na zařízení 24 měsíců.

Popis zařízení a charakteristiky

Inteligentní funkce

- > Inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky dvěma inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Inteligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Inteligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Optická signalizace požadavků na vkládání a vyjímání díky energeticky úspornému osvětlení LED
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Inteligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Inteligentní ovládání zařízení VarioSmoker (příslušenství) prostřednictvím postupů přípravy
- > Kondenzační digestoře a digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstříkáváním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kousky připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné vlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navijením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty parního generátoru a horkovzdušného topení
- > Integrovaná brzda oběžného kola ventilátoru
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Používání čistících tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelně ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvy nepřesahuje při použití podstavce RATIONAL 1,6 m
- > Ergonomické madlo dvířek s pravým/levým otevíráním a funkcí dovírání
- > Uzamykatelný ovládací panel s nerozbitou polykarbonátovou deskou
- > Uzamykatelná dvířka varné komory (volitelná možnost)
- > Bezpečnostní dveře s mřížkou z ušlechtilé oceli na vnějším skle k ochraně před svěvolným poškozením

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušenou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čistících prostředků
- > Používání čistících tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Hygienická instalace na podlahu bez použití noh pro snadné a bezpečné čištění
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu

Luboš Konrád