

Dodatek č. 1 ke smlouvě o dodávce č.: OMI-VZZR-2024-006-2

uzavřené podle ust. § 2586 a následujících ustanovení zák. č. 89/2012 Sb., Občanský zákoník
(dále jen občanský zákoník)

Smluvní strany

Objednatel: Statutární město Pardubice

Se sídlem: Pernštýnské náměstí 1
530 21 Pardubice

Zastoupený ve věcech smluvních: Bc. Janem Nadrchalem – primátorem města

Zastoupený ve věcech technických: Ing. Kateřinou Skladanovou, vedoucí odboru majetku a investic
MmP ; 466 859 148, e-mail: katerina.skladanova@mmp.cz

– technikem odd. investic a technické zprávy, odbor majetku a investic
MmP; tel. 466 859; 731 632 215; e-mail:

IČO: 00274046 DIČ: CZ00274046

bankovní spojení: KB, a.s., Pardubice

číslo účtu:

(dále jen „objednatel“)

a

Zhotovitel: MULTI CZ s.r.o.

Se sídlem: Anenská 1715, 530 02 Pardubice

Zastoupen: – , jednatelem

Zastoupený ve věcech smluvních: A, jednatelem

Zastoupený ve věcech technických:

Kontaktní osoba: – , jednatel

Tel:

IČO: 27488837 DIČ: CZ27488837

společnost je zapsána v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Hradci Králové oddíl C, vložka 22020

bankovní spojení: ČSOB, a.s., Pardubice

číslo účtu:

(dále jen „zhotovitel“)

I.

Smluvní strany mezi sebou dne 14.6.2024 uzavřely smlouvu o dodávce č. OVZ-VZZR-2024-006-2 (dále jen „smlouva o dodávce“), jejímž předmětem je dodávka technologického a drobného gastro vybavení do nově zrekonstruované kuchyně a souvisejících prostor, které se nachází v1. NP a 1. PP západního křídla základní školy ZŠ Spořilov č.p. 1287 ul. Kotkova v Pardubicích. (dále jen „předmět plnění“).

Při vlastní realizaci akce „ZŠ Spořilov – rekonstrukce kuchyně a gastro ČÁST 2: Dodávka technologického a drobného vybavení kuchyně“ došlo v jednotlivých fázích předmětu plnění ke zpřesnění či doplnění projektovou dokumentací navrženého řešení tak, aby byla zaručena kvalita rekonstruované kuchyně a gastro zařízení, a zároveň došlo k optimalizaci nově vzniklých nákladů na stavbu.

Některé položky se neprováděly v plném rozsahu, a nově vynucené dodávky a služby bylo nutné nově doplnit. Část změn je prováděna na základě dodatečných požadavků objednatele, další změny jsou prováděny na základě zjištění skutečného stavu, při realizaci dodávek a služeb.

Důvodem rozhodnutí objednatele o provedení změněného rozsahu prací, dodávek a služeb je v souladu s celkovým přístupem k uvedené zakázce s cílem dosažení kvalitního uživatelského a stavebně technického standardu.

II.

Z důvodu nutnosti níže uvedených úprav během dodávek se smluvní strany dohodly na úpravě rozsahu předmětu plnění, a to na rozšíření dodávek o vícepráce a zároveň zmenšení dodávek o méněpráce, jejichž specifikace je uvedena v příloze č. 1, která je nedílnou částí tohoto dodatku č. 1, v důsledku čehož se upravuje i cena dodávek o cenu těchto méněprací a víceprací ve výši -400 158,00 Kč bez DPH.

S ohledem na shora uvedené se tak rozsah předmětu plnění upravuje na základě níže uvedených změnového listu č. 01, který je nedílnou přílohou tohoto dodatku č. 1, a v důsledku toho se upravuje i cena za dodávky, a to následujícím způsobem:

Změnový list č. 01

Předmětem změny je vybavení kuchyně a gastro zařízení.

Z důvodu zvýšení uživatelského komfortu a zlepšení kontinuity přípravy jídel bylo po dohodě s provozovatelem kuchyně a projektantem přistoupeno ke změnám těchto zařízení:

Změna č. 01 - Elektrické multifunkční varné zařízení s navýšením kapacity na 150 l. položka 1.5. – z důvodu hraniční kapacity menšího varného zařízení o objemu 100 l a související nutnosti improvizace v určitých provozních situacích
(vícepráce) 155 358,00 Kč bez DPH

Změna č. 02 – nebude použita položka 1.1 Plynový konvektomat 20 x GN1/1 – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající
(méněpráce) - 420 744,00 Kč bez DPH

Změna č. 03 – nebude použita položka 10.2 Mrazicí skříň 570l – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající
(méněpráce) - 24 070,00 Kč bez DPH

Změna č. 04 – nebude použita položka 4.5. Nerezový regál 1200x500x1800 mm – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající
(méněpráce) - 15 688,00 Kč bez DPH

Změna č. 05 - nebude použita položka 5.10.- Univerzální kuchyňský stroj se dvěma dížemi – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající a provést celkovou repasi
(méněpráce) - 238 330,00 Kč bez DPH

Změna č. 06 – Celková repase robota RE 22 položka 1.6 – z důvodu posouzení stavu stávajícího robota postačuje repase namísto dodávky nového (vícepráce)

143 316,00 Kč bez DPH

Podrobná rekapitulace dodatku č. 1

	CENA CELKEM	MÉNĚPRÁCE	VÍCEPRÁCE
ZMĚNOVÝ LIST Č. 01	-400 158,00	-698 832,00	298 674,00
		celkem méněpráce	celkem vícepráce
Celková cena dodatku č. 1 bez DPH	-400 158,00	-698 832,00	298 674,00

Rekapitulace celkové ceny:

Na základě výše uvedených změn dochází k úpravě ustanovení Smlouvy čl. III. Cena za předmět plnění, odstavec 1,, a to následovně:

Na základě dohodnutých méněprací a víceprací a dle tohoto dodatku č. 1 zní cena za předmět plnění takto:

Celková cena předmětu plnění dle SoD bez DPH	5.948.114,00 Kč
Cena ZL č. 01 (vícepráce a méněpráce) bez DPH	- 400.158,00 Kč
Celková cena předmětu plnění vč. Dodatků č.1 bez DPH	5.547.956,00 Kč
DPH 21%	1.165.070,76 Kč
Celková cena předmětu plnění včetně Dodatku č. 1	6.713.026,76 Kč vč. DPH

(slovy: šest milionů sedm set třináct tisíc dvacet šest korun českých sedmdesát šest haléřů vč. DPH)

III.

Ostatní ustanovení smlouvy o dodávkách č. OVZ-VZZR-2024-006-2 ze dne 14.6.2024 jsou nedotčena výše uvedenou změnou a zůstávají v platnosti v původním znění.

S ohledem na povinnost vést písemnou komunikaci elektronicky dle § 211 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, je tento dodatek č. 1 vyhotoven pouze v jednom elektronickém vyhotovení, s platností originálu.

Tento dodatek č. 1 smlouvy o dodávce nabývá platnosti dnem jeho elektronického podpisu oprávněnými osobami obou smluvních stran. Účinnosti nabývá tento dodatek č. 1 smlouvy o dodávce okamžikem jeho zveřejnění v registru smluv spravované Digitální a informační agenturou v souladu se zákonem č. 340/2015 Sb., o zvláštních podmínkách účinnosti některých smluv, uveřejňování těchto smluv a o registru smluv (zákon o registru smluv), v platném znění.

Smluvní strany se dohodly, že objednatel bezodkladně po uzavření tohoto dodatku č. 1 odešle dodatek k řádnému uveřejnění do registru smluv spravovaného Digitální a informační agenturou. O uveřejnění dodatku č. 1 objednatel bezodkladně informuje druhou smluvní stranu, nebyl-li kontaktní údaj této smluvní strany uveden přímo do registru smluv jako kontakt pro notifikaci o uveřejnění.

Smluvní strany berou na vědomí, že nebude-li tento dodatek č. 1 smlouvy o dodávce zveřejněn ani do tří měsíců od jeho uzavření, je následujícím dnem zrušen od počátku s účinky případného bezdůvodného obohacení.

Smluvní strany si tento dodatek č. 1 řádně přečetly, prohlašují, že je projevem jejich svobodné a vážné vůle, že nebyl sjednán v tísní za nápadně nevýhodných podmínek, a že s jeho obsahem souhlasí, což potvrzují zástupci smluvních stran svým elektronickým podpisem.

Doložka dle § 41 zákona č. 128/2000 Sb., o obcích, ve znění pozdějších předpisů
Schváleno usnesením Rady města Pardubice dne 4.9.2024 č. usnesení R/ 4090 /2024.

Příloha č. 1: Změnový list č. 01

V Pardubicích dne

V Pardubicích dne.....

za objednatele

za dodavatele

.....

.....

Bc. Jan Nadrchal
primátor města

jednatel

ZMĚNOVÝ LIST Č. 1	
Objednatel:	Statutární město Pardubice Pernštýnské náměstí 1, 530 21 Pardubice
Zhotovitel:	MULTI CZ s.r.o. Anenská 1715, 530 02 Pardubice
„ZŠ Spořilov – rekonstrukce kuchyně a gastro, ČÁST 2: Dodávka technologického a drobného gastro vybavení kuchyně“	
číslo smlouvy u objednatele: OVZ/VZZR/2024/06-2	
Předmět změny: Vybavení kuchyně	
Z důvodu zvýšení uživatelského komfortu a zlepšení kontinuity přípravy jídel bylo po dohodě s provozovatelem kuchyně a projektantem přistoupeno ke změně zařízení: Změna č. 01 Elektrické multifunkční varné zařízení s navýšením kapacity na 150 l. položka 1.5. – z důvodu hraniční kapacity menšího varného zařízení o objemu 100 l a související nutnosti improvizace v určitých provozních situacích Změna č. 06 – Celková repase robota RE 22 položka 1.6 – z důvodu posouzení stavu stávajícího robota postačuje repase namísto dodávky nového Změna č. 02 – nebude použita položka 1.1 Plynový konvektomat 20 x GN1/1 – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající Změna č. 03 – nebude použita položka 10.2 Mrazicí skříň 570l – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající Změna č. 04 – nebude použita položka 4.5. Nerezový regál 1200x500x1800 mm – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající Změna č. 05 - nebude použita položka 5.10.- Univerzální kuchyňský stroj se dvěma dížemi – z důvodu posouzení stavu stávajícího zařízení postačí ponechat stávající a provést celkovou repasi	
Změny celkem:	
Cena méněprací bez DPH: Změna č. 1: -698 832,00Kč	Cena víceprací bez DPH: Změna č. 1: 298 674,00 Kč
Celkem: -698 832,00 Kč	Celkem: 298 674,00 Kč
Cena změnového listu celkem bez DPH: - 400 158,00 Kč Cena vč. DPH: - 484 191,18 Kč	Celková cena díla včetně ZL 1: 5 547 956,00 Kč bez DPH 6 713 026,76 Kč vč. DPH

	Nově sjednaná lhůta dokončení díla: beze změn
Podpis zmocněnce objednatele:	Podpis zmocněnce zhotovitele:
Datum podpisu:	Datum podpisu:

Způsob finančního krytí změny: ZŠ Spořilov – rekonstrukce kuchyně a gastro Podpis ekonoma OĚ OM/MmP: Datum podpisu:	
--	--

Stanovisko technického dozoru stavby: Se změnami souhlasím

Stanovisko autorského dozoru stavby: Se změnami souhlasím

Měněpráce:

1.1	Plynový konvektomat s kapacitou 20x GN 1/1 a roztečí zásuvů minimálně 65 mm. Systém vývinu páry v generátoru čerstvé páry, s nízkými provozními náklady, automatickým odvápněním. Základní režimy pro práci s konvektomatem – pečení v horkém vzduchu v rozmezí teplot minimálně 30°C-300°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích nejvýše po 5%, kombinované vaření v rozmezí teplot min. 30°C-250°C a přesným nastavením vlhkosti v komoře v krocích nejvýše po 5%, páni vaření v rozmezí teplot min. 30°C-125°C. Další funkce konvektomatu: pasterizace, uzení, sous vide, sušení, příprava dezertů, smažení, zapékání, delta T a nízkoteplotní vaření, udržování. Banketování a regenerace šokově zchlazených jídel. Ventilátor s autoreverzem a minimálně 5 rychlostmi každým směrem. Nepřetržitá kontrola a aktivní řízení klimatu v komoře během vaření, včetně automatického vyhodnocení vlhkosti produkované připravovaným pokrmem během vaření. Servomotorické otevírání klapky komory. Funkce odvlhčení komory. Funkce zvýšení výkonu páry pro přípravu určitých druhů pokrmů. Příprava s minimálně 5bodovou jádrovou sondou. Dotykový displej s úhlopříčkou min 10" s vysokým rozlišením a intuitivním grafickým zobrazením, centrální otočné ovládací kolečko s funkcí potvrzení . Knihovna min. 500 varných programů o alespoň 10 krocích s grafickým zobrazením a nápovědou. Automatické paralelní vaření až 20 různých pokrmů najednou s indikací vyjmutí pokrmu z konkrétního zásuvu s označením zásuvu a času. Konvektomat upozorňuje uživatele pomocí zvukových signálů. ECO funkce pro snížení spotřeby energie. Plně automatické mytí varné komory s minimálně 7 mycími programy, včetně programu odvápnění, mytí pomocí čisticích tablet.	-420 744,00 Kč
-----	---	----------------

	Autodiagnostika závad. Automatické přehřátí a zchlazení. Ovládání a monitorování konvektomatu možné i na dálku přes smartphone nebo tablet se systémem Android nebo iOS. Připojení Wi-Fi, komunikace s PC na dálku s možností sledování všech provozních parametrů, online aktualizace softwaru, online hlášení požadovaných servisních úkonů. Připojení do cloudu s možností online synchronizace receptur a programů s dalšími konvektomaty v síti. Možnost downloadu/uploadu HACCP dat či receptů skrz USB. Zařízení schváleno pro provoz bez dozoru. Možnost provozu bez změkčovače vody. Konstrukce z oceli AISI304. Zavážecí vozík se zásuvy umožňující zakládání GN 1/1, GN 2/3, GN 1/3 a GN 1/2 bez dalšího příslušenství. Osvětlení varné komory LED. Dveře s alespoň dvojitým zasklením temperovaným sklem. Oplachová sprcha. Krytí IPX5. Příkon plyn 40-45 kW	
10.2	Mrazicí skříň s objemem min. 570l, nerezové opláštění. Jednodveřová mrazicí skříň s plnými dveřmi, nerezové opláštění, ventilované chlazení, automatické odmrazování, digitální termostat, snadno vyměnitelné těsnění, zabudovaný zámek, lze měnit otevírání dveří, 6x police, rozsah teplot -18C/-22°C.	-24 070,00 Kč
4.5	Nerezový regál, 5x police plná. Použitá ocel třídy min. DIN 1.4301, vysoce kvalitní nemagnetická plně nerezová ocel AISI304 18/10. Nohy regálu svařeny z nerezových uzavřených profilů min. 30x30x1,2 mm. Zadní nohy jsou opatřeny uzemňovacími šrouby. Výšková stavitelnost +/-20 mm. Police z nerezového plechu tloušťky min. 1 mm s max. celoplošným zatížením až 80 kg.	-15 688,00 Kč
5.10	Univerzální kuch. stroj se dvěma dížemi o objemu 60 l a 30l vč. příslušenství. Pro každý kotlík samostatný manipulační vozík, nerezový hák, metla a hnětač, přípojný mlýnek na maso. Min. 3 převodové stupně, automatický zdvih kotlíku, mechanický spínač ochranného krytu, vypínání pomocí tlačítka stop, celokovová konstrukce. Přídavný mlýnek na mletí masa s dvojsložením (mele maso nejdříve nahrubo, následně najemno během jediného cyklu). Součástí mlýnku desky na jemné mletí, hrubé mletí, mletí masa na guláš, mletí dršťek, apod. Příkon el. min. 2,75 kW/400V. Rozměr max. 700x1100x1500 mm	-238 330,00 Kč

Vícepráce:

1.5	Elektrické multifunkční varné zařízení tlakové s objemem min. 100l a varnou plochou min. 39 dm². Kapacita 2x GN1/1. Funkce vaření, smažení, restování, nízkoteplotní vaření, vaření sous-vide, konfitování, delta-T vaření. Teplotní rozsah alespoň 30-250°C. Tlakové vaření s pracovním přetlakem alespoň 0,3 bar. Ovládání skrze barevný displej o úhlopříčce min. 10". Topný systém zabezpečující rychlý náběh teploty, ohřev dna z pokojové teploty na 200°C max. do 180 sekund. Systém zabezpečující celoplošný rovnoměrný ohřev dna i v rozích. Systém rychlého snížení teploty povrchu. Povrch odolný proti poškrábání. Funkce automatického zdvihu varných nebo fritovacích košů po dokončení tepelné přípravy. Možnost rozdělení dna pánve na individuálně ovládané zóny. Programování varných postupů, kuchařka s pamětí na alespoň 1000 programů o min. 12 krocích. Vpichová sonda s min. 6 měřicími body. Automatické napouštění vody s přesností na litry. Vypouštění vody vestavěným odtokem ve vaně bez nutnosti jejích vyklápění. Integrovaná samonavíjecí ruční sprcha. Integrované USB, WiFi rozhraní s přístupem do cloudu a možností sdílení receptur s ostatními multifunkčními varnými zařízeními připojenými do sítě. Certifikace pro provoz bez dozoru a noční vaření. Krytí IPX5. Podstavec. Stěrka, rameno pro automatický zdvih košů, 2x varný a 2x fritovací koš. Sítko. Rošt na dno nádoby 2x. Příkon el. 22-28 kW/400V. Rozměr max. 1375x900x1100 mm	155 358,00 Kč
	Celková repase robota RE 22	143 316,00 Kč

Změnový list č. 03 Gastrotechnologie

ODPOČTY POLOŽEK - PODLE ROZPOČTU SOD

Pozice	Název	Ks	Cena/ks (Kč)	Cena celkem (Kč)
1.1	Plynový konveklomat 20x GN1/1	1	420 744,00	420 744,00
10.2	Mrazicí skříň 570l	1	24 070,00	24 070,00
4.5	Nerezový regál 1200x500x1800 mm	1	15 688,00	15 688,00
5.10	Univerzální kuchyňský stroj se dvěma dížemi	1	238 330,00	238 330,00
ODPOČTY CELKEM				-698 832,00

PŘÍPOČTY POLOŽEK PODLE SOD

Pozice	Název	Ks	Cena/ks (Kč)	Cena celkem (Kč)
1.5	Elektrické multifunkční zařízení - navýšení kapacity na 150l	1	155 358,00	155 358,00
1.6	Celková repase robota RE 22	1	143 316,00	143 316,00
PŘÍPOČTY CELKEM				298 674,00

CELKOVÁ ZMĚNA CENY SOD (BEZ DPH)			-400 158,00
DPH 21%			-84 033,18
CELKOVÁ ZMĚNA CENY SOD S DPH			-484 191,18