

Smlouva o dílo

uzavřená podle ustanovení § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, v platném znění

<u>I. Smluvní strany</u>	
OBJEDNATEL:	ZHOTOVITEL:
Základní škola a Mateřská škola Kladno Ukrajinská 2447 272 01 Kladno	Jiří Červenka GASTROCENTRUM – prodej, montáž a servis velkokuchyňského zařízení Kročehlavská 47 272 01 Kladno
Zastoupení:	
Mgr. Blanka Chvojková ředitelka školy	Jiří Červenka majitel firmy
Peněžní ústav:	
Česká spořitelna, a.s., pobočka Kladno	Komerční banka, a.s., pobočka Kladno
Číslo účtu:	
██ 55550754270000	██ 55554615170100
IČ, DIČ	
IČ: 70860815	IČ: 71017925, DIČ: CZ7704250158
Telefon, fax	
██ ██	██ ██

II. Předmět plnění

1. Předmětem této smlouvy je:

Dodávka a instalace gastronomického zařízení do stravovacího provozu na adrese, Ukrajinská 2447. Zboží bude dodáno v pevně stanoveném množství, jak je uvedeno v příloze této smlouvy – oceněný výkaz výměr.

- veškeré služby požadované a specifikované v nabídce (doprava, demontáž, montáž, zaškolení, apod.)
- úklid po montáži a odvozu obalového a jiného odpadu
- záruční list na dodávku, včetně návodů na použití, to vše v českém jazyce.

III. Čas plnění

1. Termín plnění zakázky je od : 9.4.2018 do 13.4.2018. Přesné datum pro realizaci díla bude domluvené s objednatelem a provozovatelem zařízení/díla jenž je předmětem této smlouvy.

IV. Místo plnění

Místem plnění je: Základní škola a Mateřská škola Kladno
Ukrajinská 2447
272 01 Kladno

Kontaktní osoba objednatele: Iva Saková
Přejímající osoba objednatele: dtto

V. Cena

Celková cena díla je stanovena dohodou smluvních stran takto:

Cena celkem bez DPH:	265.200,-
DPH 21 %:	58.692,-
Cena celkem vč. DPH	320.892,-

VI. Platební a fakturační podmínky

1. Právo na zaplacení smluvní ceny vzniká zhotoviteli řádným splněním jeho závazku v souladu s touto smlouvou.
2. Faktura - daňový doklad s vyúčtováním bude vystavena objednateli do 3 dnů po podpisu předávacího protokolu dodávky dle bodu II. této smlouvy.
3. Objednatel je povinen zaplatit fakturovanou částku do 14-ti dnů ode dne vystavení faktury. Fakturovaná částka se považuje za uhrazenou dnem jejího připsání ve prospěch účtu zhotovitele

VII. Přejímka

1. Předání a převzetí předmětu smlouvy mezi zhotovitelem a objednatelem se uskuteční písemným protokolem. V zápisu budou vyspecifikovány případné vady a nedodělky spolu s termínem jejich odstranění. Vady nebránící provozu nejsou důvodem nepřevzetí zařízení jako celku objednatelem.

VIII. Záruční podmínky

1. Záruční doba na dodané zařízení činí 12-24 měsíců od data podpisu předávacího protokolu
2. Zhotovitel neodpovídá za vady, které po předání a převzetí předmětu smlouvy byly způsobeny běžným opotřebením nebo zaviněny požárem, výbuchem, vyšší mocí, objednatelem nebo jinými důvody, které sám nezpůsobil. Záruka se nevztahuje též na případy záměrného poškození, poškození z důvodu neodborného zásahu a zanedbání potřebné údržby, nedodržování návodů na obsluhu, dále na vady lehce opotřebitelných součástí (např. žárovek, gumiček, těsnění, filtrů apod.).

IX. Smluvní pokuty

1. V případě odstoupení objednatele od smlouvy bez důvodů uvedených v ustanovení občanského zákoníku je odstupující povinen uhradit zhotoviteli prokázané náklady, vzniklé realizací této smlouvy o dílo.
2. V případě prodlení s úhradou daňového dokladu nad dohodnutou dobu splatnosti uhradí objednatel zhotoviteli smluvní pokutu ve výši 0,1% z dlužné částky za každý započatý den prodlení.
3. Za překročení termínu ukončení a předání prací dle čl.II. a III. této smlouvy uhradí zhotovitel objednateli smluvní pokutu ve výši 0,1% z nesplněné části předmětu smlouvy za každý započatý den prodlení.

X. Ostatní ujednání

1. Zhotovitel je povinen ode dne dodání požadované služby (zboží) umožnit kontrolu vynaložených prostředků vyplývající ze zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě a o změně některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů
2. Smluvní strany této smlouvy výslovně souhlasí, aby tato smlouva o dílo byla uveřejněna v registru smluv dle zákona č. 340/2015 Sb.

XI. Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva je vyhotovena ve 2 výtiscích, z nichž každá smluvní strana obdrží jedno vyhotovení.
2. Tato smlouva může být měněna nebo doplňována pouze se souhlasem obou smluvních stran formou písemných dodatků k této smlouvě.
3. Veškeré právní vztahy touto smlouvou neupravené se řídí občanským zákoníkem v platném znění.
4. Smlouva obsahuje 3 strany, příloha č.1 k této smlouvě 3 tištěné strany. Tato smlouva je platná okamžikem jejího podepsání oběma smluvními stranami a okamžikem jejího doručení oběma smluvním stranám.

V Kladně dne 5. 4. 2018

V Kladně dne 5. 4. 2018

.....
objednatel
Mgr. Blanka Chvojková

.....
zhotovitel
Jiří Červenka

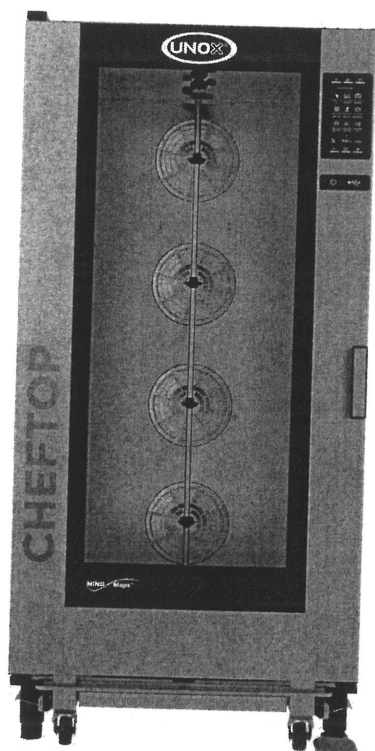
Příloha : cenová nabídka - výkaz výměr

Jiří Červenka
GASTROCENTRUM
Kročehlavská 47
272 01 Kladno
Mob.: 603 260 798
www.gastro-kladno.cz

Základní škola a Mateřská škola Kladno
Ukrajinská 2447
272 02 Kladno

Kladno dne:19.2.2018

Cenová nabídka konvektomatu.
Konvektomat Unox XEVC-2011-EPR PLUS



TECHNICKÉ PARAMETRY

MODEL : XEVC-2011-EPR PLUS

KAPACITA : 20x 1/1GN

EL.PŘÍKON : 35 kW

NAPĚTÍ : 400 V - 3N

FREKVENCE : 50/60 Hz

ROZTEČ VSUNŮ : 67 mm

HMOTNOST : 185 kg

ROZMĚRY (ŠxHxV) : 882x1207x1866 mm

Ručně nastavitelné varné procesy

Konvekční vaření 30°C -260°C

Kombinovaný režim páry a konvekčního vaření 35°C-260°C se STEAM.Maxi OD 30% do 90%

Kombinovaný režim vlhkosti a konvekčního vaření 35°C-260°C se STEAM.Maxi od 10% do 20%

Pára při 35°C -130°C se STEAM.Maxi technologií 100%

Horký vzduch 30°C-260°C s DRY.Maxi technologií nastavitelný od 10% do 100%

Delta T vaření se sondou

MULTI.Point vícebodová sonda jádra

Pokročilé a automatické nastavení varných procesů

MIND.Maps technologie nákres nekonečných varných procesů pouze jedním dotykem

256 uložených programů uživatele

Možnost přiřazení názvu a obrázků uloženým programům

uložit název receptu jeho napsáním (v jakémkoli jazyce)

CHEFUNOX vybrat varný postup (pečení, dučení, grilování....) připravovanou surovinu, množství suroviny, požadovaný výsledek a začít vařit

MULTI.Time technologie spravující více jak 10 časovačů pro přípravu různých produktů současně

MISE.EN.PLACE technologie synchronizující čas vložení různých surovin pro současný výdej pokrmů

Distribuce horkého vzduchu v komoře

AIR.Maxi technologie více ventilátoru s revizním chodem

AIR.Maxi technologie 4 manuálně nastavitelné rychlosti ventilátoru

AIR.Maxi 4 polostatické varné režimy

Řízené klima ve varné komoře

DRY.Maxi technologie uživatelem nastavitelné rychlé odvětrání vlhkosti z varné komory

DRY.Maxi vaření s odvětrání vlhkosti při 30°C - 260°C

STEAM.Maxi technologie pára 35°C - 130°C

STEAM.Maxi technologie kombinace konvekčního vaření a páry 35°C - 260°C

ADAPTIVE.Cooking technologie rozpozná varný proces a automaticky upraví nastavené parametry tak, aby byl vždy zajištěn perfektní výsledek

ADAPTIVE.Cooking technologie jedna nádoba nebo zcela naplněná komora vždy stejný výsledek

ADAPTIVE.Cooking technologie senzor vlhkosti a automatické úpravy

Sestava

MAXI.LINK technologie umožňující zapojení zařízení do sestavy na sebe

Tepelná izolace a bezpečnost

Protek.SAFE technologie maximální tepelná efektivita a bezpečnost (chladné vnější sklo a extérní povrch)

Protek.SAFE technologie brzda ventilátoru omezující únik tepla při otevření dvěř

Protek.SAFE technologie regulace elektrického příkonu v závislosti na reálných požadavcích konvektomatu

Protek.SAFE technologie PLUS trojitě sklo dveří

Automatické mytí

Rotor.KLEAN 4 automatické mycí programy s kontrolovaným množstvím užitě vody a čistícího prostředku

Rotor.KLEAN nádrž na čistící prostředek integrovaná v konvektomatu

Patentované dveře

Dvěřn panty z vysoce odolného samomazného techno.polymeru (pro boční otevírání dveří)

Pozice aretace dvěří 60°-120°-180°

Pomocné funkce

Teplota předeheřtí až na 260°C nastavitelná obsluha pro každý program zvlášť

Zobrazení časového dopočtu pro dokončení zvoleného varného programu (bez sondy jádra)

Udržovací režim HOLD

Kontinální režim INF

Vizualizace a nastavení reálného času, teploty sondy jádra, teploty uvnitř komory, vlhkosti a rychlosti otáček ventilátoru

nastavitelné zobrazení teploty °C nebo °F

Technické detaily

Varná komora z vysoce odolné nerezové oceli s oblými rohy pro jednoduché čištění a údržbu

Osvětlení varné komory externím LED světlem

Páče odolný MASTER.Touch ovládací panel

Vysoce odolný dvěřní zámek z uhlíkových vláken

Odpadová miska s nepřetržitým odvodem kondenzátu i při otevřených dvěřích

Objemná odpadní nádoba s možností napojení na odpad

Nízká hmotnost - robustní konstrukce využívající moderní materiály

Kontaktní dvěřní spínač

Autodiagnostický systém pro detekci problémů a poruch

Bezpečnostní termostat

Otevíratelné vnitřní sklo pro snadnou údržbu

Nerezový C-profil vsunů

Prodloužená záruka LONG LIVE 4 rpyk nebo 10.000 provozních hodin

Cena bez DPH 21% 390.000,-

Sleva-32% - 124.800,-

Celkem bez DPH 265.200,-

Celkem včetně DPH 21% 320.892,-

Doprava a montáž ZDARMA

Vypracoval: Jiří Červenka

