

KUPNÍ SMLOUVA č. 300-006-2018-JM

I. Smluvní strany

1.1 Odběratel: Správa nemovitostí Královéhradeckého kraje a.s.
zastoupena : Ing. Rostislav Jireš
Sídlem: Pivovarské náměstí 1245/2; 50003 Hradec Králové
IČO: 24128295
DIČ: CZ24128295

1.2 Dodavatel : RETIGO s. r. o.
Zastoupen : Ing. Libor Pavelka, jednatel
Pověřen jednáním : Jan Myška , 603 891 337
Sídlem : Láň 2310, P.S. 43, 756 64 Rožnov p. R.
IČO : 27521087
DIČ : CZ27521087
Bankovní spojení:
Zapsána v OR u KS v Ostravě, oddíl C, vložka 7216

II. Předmět smlouvy a cena

2.1 Specifikace: konvektomat vč příslušenství dle nabídky č. 10725

VÝSLEDNÁ CENA DODÁVKY : 228 728,72- včetně DPH

III. Dodací lhůta

3.1 Dodací lhůta: do 21. května 2018

3.2 Místo dodání: upřesní odběratel

IV. Fakturace a placení

4.1 Zdanitelné plnění - právo fakturovat vzniká dnem předání zařízení odběrateli nebo prvnímu přepravci.

4.2 Zakázka bude uhrazená se splatností 30 dnů od vystavení FA

4.3 Nesdělí-li dodavatel odběrateli jiné číslo účtu, bude odběratel hradit dodavateli kupní cenu dle odst. 4.2 tohoto článku na bankovní účet vedený u KB Valašské Meziříčí, č. ú. 9532240217/0100.

4.3 Smluvní pokuta za opožděné proplacení faktury bude činit za každý započatý den prodlení 0,1 % z dlužné částky.

4.4 Vlastnická práva přechází z dodavatele na odběratele dnem úplného uhrazení ceny dodávky, v případě platby předem přechází z dodavatele na odběratele dnem předání zařízení odběrateli nebo prvnímu přepravci. Nebezpečí škody na věci přechází na odběratele dnem předání zařízení odběrateli nebo prvnímu přepravci, dle toho, co nastane dříve.

V. Záruční podmínky

- 5.1 Dodavatel ručí za jakost, správnou funkci a provedení zařízení po dobu 24 měsíců ode dne prodeje. Záruka se vztahuje na vady vzniklé prokazatelně následkem vadného materiálu, vadně provedených prací, které znemožňují správnou funkci.
- 5.2 Ze záručních podmínek jsou vyňaty chyby vzniklé mechanickým poškozením, nevhodným uložením, nesprávnou manipulací, nesprávným zacházením, nedodržením návodu k obsluze jakož i závadami, které byly způsobeny cizím zásahem nebo neodvratnou událostí (živelná pohroma).

VI. Doprava

- 6.1 Způsob dopravy: viz POTVRZENÍ OBJEDNÁVKY.
- 6.2 Dopravní náklady hradí dodavatel.
- 6.3 Odběratel je povinen při převzetí zboží pečlivě zkontrolovat stav dodaného zboží a převzetí zboží je povinen potvrdit podpisem v dodacím listě.

VII. Ostatní ujednání

- 7.1 Tato kupní smlouva nabývá platnosti dnem podpisu oběma smluvními stranami a je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž jeden obdrží odběratel a jeden dodavatel.
- 7.2 Změny a doplňky k této kupní smlouvě musí mít písemnou formu a musí být podepsány oběma stranami, jinak jsou neplatné; změna této smlouvy formou ústní dohody se vylučuje.
- 7.3 Smluvní strany se dohodly, že souhlasí s obsahem smlouvy, že tato byla sepsána na základě pravdivých údajů, jejich pravé a svobodné vůle a nebyla ujednána v tísní ani za jiných a jinak jednostranně nevýhodných podmínek.
- 7.4 Smluvní strany se dohodly, že se rozsah vzájemných práv a povinností z této smlouvy vyplívajících bude řídit příslušným ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb. Občanský zákoník a tento vztah se bude řídit ustanovením § 2586 a násl. tohoto zákoníku.

V: h.k. Dne: 9.5.2018

V: ROŽNOVÉ P. RADH. 18.5.2018

.....
Odběratel

.....
Dodavatel

Přehled výhod pro Vás / nabídka č.10725 - Nabídka pro SNKHK -soutěžní nabídka

Vystavena pro Správa nemovitostí Královéhradeckého kraje a.s.

FIRMA RETIGO s.r.o. JE JEDINÝ ČESKÝ VÝROBCE KONVEKTOMATŮ S 25 LETOU TRADICÍ A PRODUKCI 4500 KONVEKTOMATŮ ROČNĚ.

Konvektoma B1011b je nejvyšší modelovou řadou konvektomatů Retigo s kapacitou 10+1x1/1 gn v elektrickém provedení v maximální možné výbavě

- servis do 24 hod. od nahlášení závady

- český kuchař na hotline

-záruka 24 měsíců

pozáruční servis poskytují 3 servisní organizace v dostupnosti do 10 km od HK

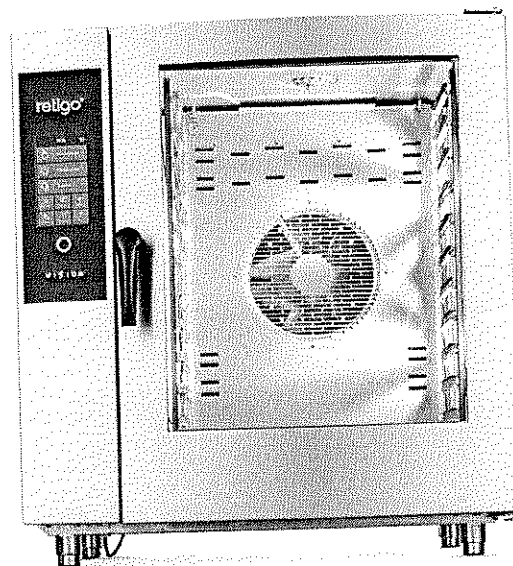
garance náhradních dílů min. 10 let

Datum vystavení: 18.4.2018
Platnost nabídky: 11.5.2018
Vytvořil: Jan Myška
Manager prodeje
jmyska@retigo.cz
603891337

VISION

Blue 1011 i, b

i - injekční | b - bojlerový



UNIKÁTNÍ VLASTNOSTI



Vision Perfect Cooking

S konvektomaty Retigo Vision máte jistotu, že výsledek vaření bude vždy skvělý. Připravená jídla mají perfektní barvu, jsou šťavnatá, křupavá a zdravě připravená s minimem přidaného tuku.



Vision Design

Konvektomat Retigo Vision Vám nabízí skvělou kombinaci funkcí, výborné ergonomie a atraktivního vzhledu. To vše s důrazem na bezpečnost a hygienu.



My Vision Controls

Nejjednodušší ovládání na trhu Vám šetří čas a umožní rychle a jednoduše nastavit, co potřebujete. Displej reaguje perfektně, i když máte mastné ruce nebo pracujete v rukavicích. Hlavní menu si můžete přizpůsobit.



Smart Investment

S konvektomatem Retigo Vision šetříte peníze každý den. Prokazatelně nejnížší spotřeba energie, vody a nízké náklady na automatické mytí Vám zaručí rychlou návratnost investice.

VYBAVENÍ

Vaření

- **Horký vzduch** 30 – 300 °C
- **Kombinovaný režim** 30 – 300 °C
- **Vaření v páře** 30 – 130 °C
- **Bio vaření** 30 – 98 °C
- **Vaření/pečení přes noc** – šetří čas i peníze
- **Časování zásuvů** – možnost nastavit různý čas pro každý zásuv
- **AHC (Active Humidity Control)** – automatická regulace vlhkosti pro vynikající výsledky vaření
- **Pokročilý systém vývinu páry** – skvělé výsledky vaření v páře díky dvoustupňovému předehřevu vody v integrovaném tepelném výměníku
- **Zásuvy napříč** – bezpečnější a pohodlnější práce s gastronomií. Lepší vizuální kontrola vložených gastronomií se surovinami.
- **Regenerace/banketing** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší vahové ztráty, lepší chuť
- **Cook & Hold** – po skončení vaření automaticky přejde do fáze udržování
- **Golden Touch** – perfektní barva a křupavost stiskem jednoho tlačítka
- **Automatický předehřev/zchlazení** varné komory s možností zadat požadovanou teplotu
- **Sous-vide, Sušení, Sterilizace, Konfitování, Uzení** – speciální programy pro moderní gastronomii

Vision Touch Controls Ovládání

- **8" displej** – perfektní přehled, jednoduché a intuitivní ovládání
- **MyVision** – maximální přizpůsobení menu, vše potřebné na hlavní obrazovce
- **Dotykový panel** – panel funguje perfektně za všech podmínek a má rychlou odezvu, žádné mechanické prvky, tlačítka či kolečka
- **Easy Cooking** – konvektomat doporučí vhodnou technologii dle požadovaného výsledku
- **6-bodová teplotní sonda** – šest měřících bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **1000 programů s 20 kroky**
- **Piktogramy** – možnost přiřazení vlastních piktogramů ke každému programu
- **Funkce Learn** – uložení programu se všemi změnami, které byly provedeny v průběhu vaření
- **Posledních 10** – automatické zobrazení posledních 10 varných procesů
- **Multitasking** – unikátní možnost pracovat s displejem v průběhu vaření
- **Automatický start** – možnost naplánovat odložený start
- **EcoLogic** – údaje o spotřebě elektrické energie pro každý varný proces přímo na displeji
- **Nekonečný čas vaření** - uspoří čas při vaření v provozní spíče

Ostatní vybavení

- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **Trojitě dveřní sklo** – minimální únik tepla, nízká spotřeba energie, již žádné popálení o vnější sklo
- **Obousměrný ventilátor** – minimální rozdíly v barvě upečených jídel
- **Klapka** – rychlé odvlhčení varné komory pro lepší křupavost a krásnou barvu, patentovaný odvlhčovací systém

* pouze pro boilerové konvektomaty

- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžitě zastavení ventilátoru brání úniku tepla a páry při otevření dveří a zabraňuje opaření obsluhy
- **Taktování ventilátoru** – 3 kroky k lepší rovnoměrnosti
- **Robustní klika** – pro pohodlné otvírání stroje, antibakteriální materiál
- **AISI 304 nerezová ocel** – kvalitní nerezové materiály se speciální povrchovou úpravou pro delší životnost
- **Hygienický varný prostor se zaoblenými vnitřními rohy** – snadná údržba
- **Integrovaná ruční sprcha** - pro snadné čištění, nespotebovává změkčenou vodu
- **Odkapová dveřní vanička** - zachytává kondenzát z dveří
- **Dva přívody vody** – pro změkčenou a nezměkčenou vodu
- **WSS (Water Saving System)** - speciální systém odpadu a vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Vyjímatelné držáky gastronomií s roztečí 65 mm**

Konektivita

- **USB rozhraní** – snadné přehrávání dat z a do konvektomatu
- **Ethernet/LAN** – možnost připojení do sítě, komunikace přes internetový prohlížeč
- **VisionCombi software** – správa programů a piktogramů ve vašem PC, prohlížení dat HACCP

Provozní záznamy

- **HACCP záznamy** – snadná a okamžitá analýza kritických bodů vaření
- **Kompletní záznamy provozních událostí**

Servis

- **BCS* (Boiler Control System)** – automatická kontrola boileru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku boileru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

Volitelné vybavení

- Opačné otvírání dveří
- Bezpečnostní otvírání dveří
- Druhá teplotní sonda
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

Volitelné příslušenství

ST 1116 podstavec s kapacitou 16 x GN 1/1
 ST 1116 FP skládací podstavec s kapacitou 8 x GN 1/1
 ST 1116 CS podstavec ST1116 na kolečkách
 ST 1116 H podstavec s kapacitou 16 x GN1/1, výška 900 mm
 PODSTAVEC s místem pro Holdomat
 PODSTAVEC s místem pro BC411P nebo BC511P, C
 VISION VENT kondenzační digestoř
 GN ADAPTER pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3
 MODIFIKACE ZÁSUVŮ s roztečí 85, 70 mm nebo GN 400/600
 VISION GUN olejová pistole
 VISION SMOKER udírna
 GASTRONOMIE, ČISTIČI PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

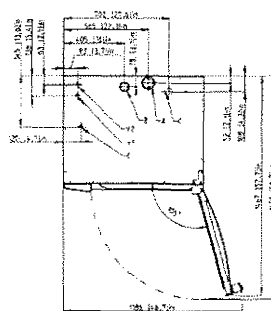
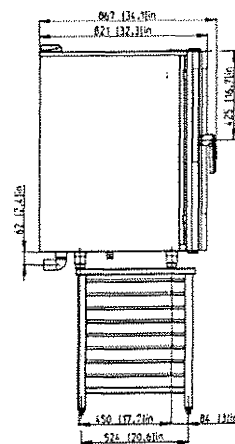
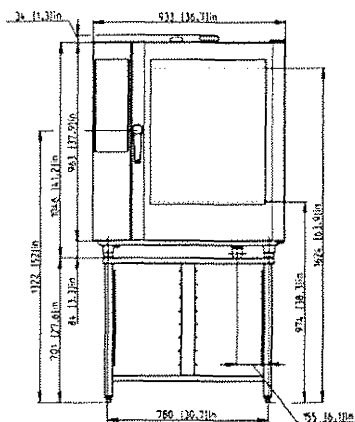
TECHNICKÁ DATA

MOŽNOSTI SESTAV KONVEKTOMATŮ

Spodní stroj	Vrchní stroj	
	611	611 ig
1011	ano	ano

MOŽNOSTI NAPÁJENÍ

Model	1011
3~/220-240V/50-60Hz	ano
3~/220-240V/50-60Hz	ano
3~/400-480V/50-60Hz (bez N)	ano



A	klapka
B	komínček
C	odpad
E	připojení elektřiny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

Umístění na podstavci ST 1116

Model	B 1011 a	B 1011 b
Technická specifikace	2E10111A	2E10111BA
Velikost	1011	1011
Energy	Elektrina	Elektrina
Vývin páry	Infekční	Bojlerový
Kapacita	11 x GN 1/1	11 x GN 1/1
Kapacita (volitelná)	11 x 400/600	11 x 400/600
Kapacita (liber na výdej)	151 – 250	151 – 250
Rozměr zásuvy	65 mm	65 mm
Rozměry (š x v x h)	933 x 1046 x 821 mm	933 x 1046 x 821 mm
Váha	138 kg	144 kg
Celkový příkon	18,6 kW	18,6 kW
Tepelný příkon	18 kW	18 kW
Příkon vývěvě páry	-	18 kW
Ústředí	32 A	32 A
Napájení	3N~/400V/50-60 Hz	3N~/400V/50-60 Hz
Hlučnost	do 70 dBA	do 70 dBA
Přípojka vody/odpadu	G 3/4" / 50 mm	G 3/4" / 50 mm
Teplota	30 – 300 °C	30 – 300 °C



Perfection in cooking and more...

Cenová rekapitulace

Produkt	Číslo artiklu	Jedn. cena bez DPH CZK	Sleva	Cena po slevě CZK	Množství	Dopora pro Vás CZK	Cena celkem
B1011b NEW	H14-0302	264 750	32,0 %	180 030,00	1	84 720,00	180 030,00 CZK
úprava stávajícího podstavce	H14-0302	2 000	0,0 %	2 000,00	1	0,00	2 000,00 CZK
Zapojení konvektomatu	BEZ	5 000	0,0 %	5 000,00	1	0,00	5 000,00 CZK
revize elektro	BEZ	2 000	0,0 %	2 000,00	1	0,00	2 000,00 CZK
Školení odborným kuchařem RETIGO	BEZ3	5 000	0,0 %	1,00	1	4 999,00	1,00 CZK
Doprava	BEZ2	1 500	0,0 %	1,00	1	1 499,00	1,00 CZK

Celkem

91 218,00

189 032,00 CZK

DPH

39 696,72 CZK

Celkem s DPH

228 728,72 CZK

Obchodní podmínky

Dodací podmínka:

FCA Rožnov pod Radhoštěm INCOTERMS 2000

Platební podmínka:

Splatnost do 30 dní od vystavení faktury

Termín dodání:

3-4 týdny od objednání

Poznámka:

Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti RETIGO, s.r.o., uvedenými na <http://www.retigo.cz/Ke-stazeni-bod-13>, případně příloženými k této nabídce.

Pokud není uvedeno jinak jsou ceny bez DPH.

Tuto nabídku lze přijmout pouze bezvýhradně.

Přijetí nabídky objednávkou, či podpisem nabídky zákazníkem uvedeným na této nabídce vyjadřuje souhlas s výše citovanými záručními podmínkami.

Datum vystavení: 18.4.2018

Platnost nabídky: 11.5.2018

Vytvořil: