

RETIGO s.r.o.  
Láň 2310, P.S. 43  
756 64 Rožnov p. R.  
tel.: 420 571 552 434  
DIČ: CZ60794062

## Smlouva o dílo

### I. Smluvní strany

#### **Kl Odběratel:**

Základní škola a mateřská škola Hranice, Struhlovsko, příspěvková organizace  
Struhlovsko 1795, 75301 Hranice  
IČ: 14618575  
Zastoupen: Mgr. Radomír Macháň  
Tel.: 581 602 599, radomir.machan@stru.hranet.cz

#### **1.2 Dodavatel : RETIGO s. r. o.**

Zastoupen : Ing. Libor Pavelka, jednatel  
Pověřen jednáním : Tomáš Obšivač, 736 187 858  
Sídlem : Láň 2310, P.S. 43, 756 64 Rožnov p. R.  
IČO : 60794062  
DIČ : CZ60794062  
Bankovní spojení: KB Valašské Meziříčí, č. ú. 9532240217/0100  
**Zapsána v OR u KS v Ostravě, oddíl C, vložka 7216**

### II. Předmět smlouvy a cena

- 2.1 Specifikace: Dodání a instalace konvektomatu do „Školní jídelny ZŠ a MŠ Hranice, Struhlovsko“, dle cenové nabídky číslo: 11220, která je součástí kupní smlouvy.

### **VÝSLEDNÁ CENA DODÁVKY**

Celkem bez DPH	305 833,00 Kč
DPH 21%	64 224,93 Kč
Celkem vč. DPH	370 057,93 Kč

### III. Dodací lhůta

- 3.1 Dodací lhůta: 24.8. - 28.8. 2018

- 3.2 Místo dodání: ZŠ a MŠ Hranice, Struhlovsko 1795, 75301 Hranice

### IV. Fakturace a placení

- 4.1 Zdanitelné plnění - právo fakturovat vzniká dnem předání zařízení odběrateli.
- 4.2 Výsledná cena zakázky 370 057,93 Kč včetně DPH. Zakázka bude uhrazená do 30 dnů od předání díla. Cena Díla je konečná a obsahuje veškeré náklady nezbytné k realizaci díla.
- 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.
- 4.4 Smluvní pokuta za opožděné proplacení faktury bude činit za každý započatý den prodlení 0,1 % z dlužné částky.
- 4.5 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 prvnému

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).
- 5.3 Záruční, případně pozáruční servis zajistí dodavatel nebo firma určená dodavatelem a to do 48 hodin od nahlášení poruchy.

#### VI. Doprava

- 6.1 Způsob dopravy: Zajistí dodavatel
- 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 smlouva o dílo 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 smlouvě o dílo 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 výslovně dohodly na tom, že právní vztahy z této smlouvy vyplývající a touto smlouvou výslovně neupravené, se budou řídit českým právním řádem, zejména pak ustanoveními zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník.
- 7.5 Obsah smlouvy není obchodním tajemstvím ve smyslu § 17 obchodního zákoníku a smluvní strany se vzájemně dohodly a souhlasí se zveřejněním této smlouvy v registru smluv.
- 7.6 Smluvní pokuta za nedodržení termínu pro ukončení a předání zakázky a uvedení do provozu se stanovuje na 0,05 % z kupní ceny díla za každý započatý den prodlení s dokončením a předáním zakázky a uvedením do provozu.

V: *Maurice* Dne: *16. 7. 2018*

V: Rožnově pod Radh. Dne: *12. 7. 2018*

Základní škola a mateřská škola  
Hranice, Struhlovsko,  
příspěvková organizace -1-  
Struhlovsko 1795, 753 01 Hranice  
IČ: 146 18 575 tel.: 581.602.599

.....  
Odběratel

*reho s.r.o.*   
Laň 2310, P.S. 43  
756 64 Rožnov p. R.  
Tel.: +420 571 652 434  
DIČ: CZ60794062

*[Signature]*  
.....  
Dodavatel

## Přehled výhod pro Vás / nabídka č.11220 - B2011b

**Vystavena pro ZŠ a MŠ Hranice, Struhlovsko, příspěvková organizace (Jiřina Kočajnarová)**

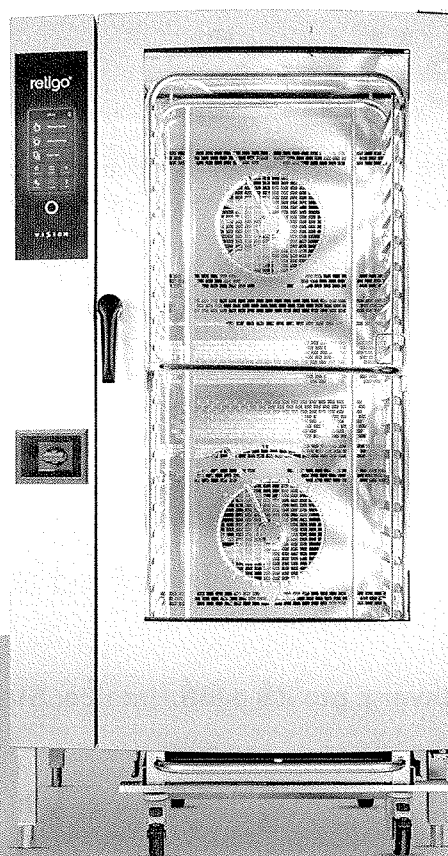
Cenová nabídka - konvektomat Blue Vision 2011 bojlerový

Datum vystavení: 12.7.2018  
Platnost nabídky: 16.10.2018  
Vytvořil: Tomáš Obšivač  
+420736187858

VISION

# Blue 2011 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 funkčnosti, 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 nejvyšší 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 zásuv** – 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/banking** – podávejte více pokrmů v kratším čase
- **Delta T vaření** – preciznost při přípravě velkých kusů potravin
- **Nízkoteplotní vaření** – nižší váhové 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 měřicích bodů pro perfektní kontrolu teploty v jádře pokrmu
- **Active Cleaning** – systém automatického mytí s minimální spotřebou vody
- **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 špičce

## Ostatní vybavení

- **Trojité 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
- **7 rychlostí ventilátoru** – kontrola rychlosti distribuce a cirkulace vzduchu
- **Fan Stop** – okamžité 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 & vestavěný tepelný výměník zajistí velmi nízkou spotřebu vody
- **Standardní zavazecí vozík**

## 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 bojleru, automatický přechod do injekčního režimu v případě neočekávaného výpadku bojleru
- **Servisní a diagnostický systém** – automatické vyhodnocení chyb

## Volitelné vybavení

- Bezpečnostní otvírání dveří
- Samonavíjecí sprcha
- Připojení na systém optimalizace spotřeby elektrické energie

## Volitelné příslušenství

VO 2011 náhradní zavazecí vozík  
 VISION VENT kondenzační digestoř  
 GN ADAPTÉR pro 2 x GN1/2 nebo 3 x GN1/3  
 VISION OLEJOVÁ PISTOLE  
 VISION SMOKER udiřna  
 GASTRONÁDOBY, ČISTÍCÍ PROSTŘEDKY, ÚPRAVNÝ VODY

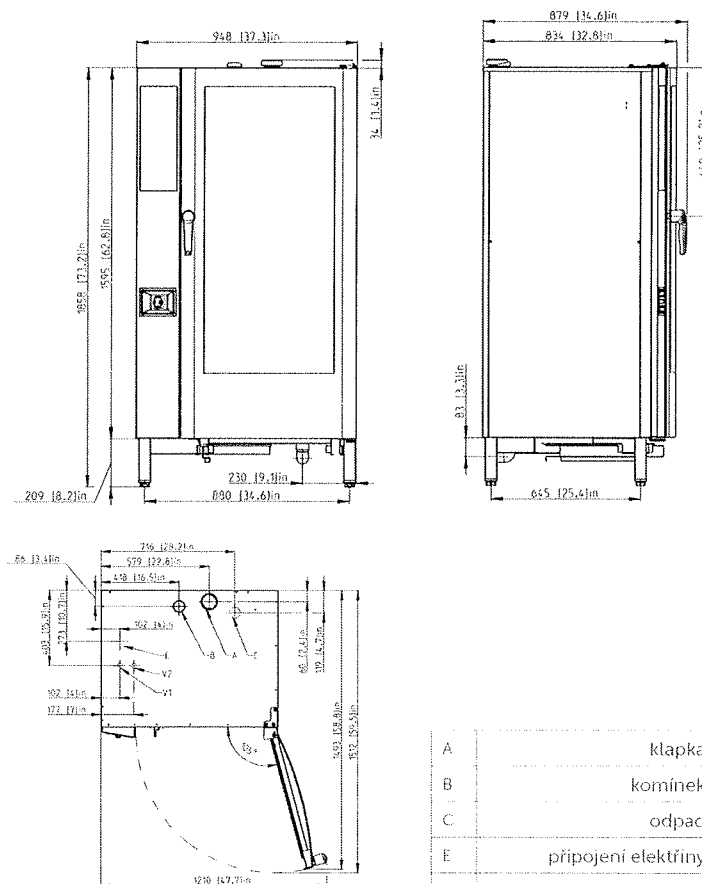
\* platí pouze pro bojlerové konvektomaty



# TECHNICKÁ DATA

## MOZNOSTI NAPÁJENÍ

Model	2011
3~/220-240V/50-60Hz	ano
3~/400-480V/50-60Hz (bez N)	ano



A	klapka
B	komínek
C	odpad
E	připojení elektriny
V1	neupravená voda
V2	upravená voda

Model	B 2011 i	B 2011 b
Technická specifikace	2E2011IA	2E2011BA
Energie	Elektrína	Elektrína
Vyvin páry	Injekční	Bojler
Kapacita	20 x GN 1/1	20 x GN 1/1
Kapacita jídel na vydej	400 – 600	400 – 600
Rozteč zasuvů	63 mm	63 mm
Rozměry (š x v x h)	948 x 1858 x 834 mm	948 x 1858 x 834 mm
Váha	235 kg	245 kg
Celkový příkon	36,9 kW	36,9 kW
Tepelný příkon	36 kW	36 kW
Příkon vyvíječe páry	-	33 kW
Jištění	63 A	63 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

## Cenová rekapitulace

Produkt	Číslo artiklu	Nabídková cena/ks	Počet ks.	Celková cena
B2011b NEW	H14-0502	305 830,00	1	<b>305 830,00 CZK</b>
Doprava	BEZ2	1,00	1	1,00 CZK
Zapojení konvektomatu	BEZ	1,00	1	1,00 CZK
Školení odborným kuchařem RETIGO	BEZ3	1,00	1	1,00 CZK
<b>Celkem</b>				<b>305 833,00 CZK</b>
<b>DPH</b>				<b>64 224,93 CZK</b>
<b>Celkem s DPH</b>				<b>370 057,93 CZK</b>

V ceně konvektomatu je doprava, zapojení na předem připravené instalační místo, zaškolení odborným kuchařem Retigo.

## Obchodní podmínky

Dodací podmínka:	FCA Rožnov pod Radhoštěm INCOTERMS 2000
Platební podmínka:	Splatnost do 30 dní od vystavení faktury
Termín dodání:	...
Poznámka:	Tato nabídka se řídí záručními podmínkami společnosti RETIGO, s.r.o., uvedenými na <a href="http://www.retigo.cz/Ke-stazeni">http://www.retigo.cz/Ke-stazeni</a> 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: 12.7.2018  
 Platnost nabídky: 16.10.2018  
 Vytvořil: Tomáš Obšíváč  
 +420736187858

16190 s.m. ③  
Lab 2310, P.S. 43  
63 Rožnov p. R.  
420 571 052 434  
750 94062