

KUPNÍ SMLOUVA

uzavřená podle § 2079 a násl. zákona
č. 89/2012 Sb., občanský zákoník
uzavřená níže uvedeného dne, měsíce a roku mezi

1. KUPUJÍCÍM : název právnické osoby:
Střední průmyslová škola, Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Hradec Králové
se sídlem: Hradební 1029, 50003 Hradec Králové
zastoupená: PaedDr. Pavel Jankovský, ředitel
IČ: 15062848
DIČ: CZ15062848
bankovní spojení:
č.ú.: 29034511/0100
kontaktní osoba: Bc. Karel Kubza
tel.: 602 405 098
e-mail: kubza@hradebni.cz
osoba oprávněná k podpisu protokolu o předání a převzetí zboží:
Bc. Karel Kubza
(dále jen kupující)

2. PRODÁVAJÍCÍM: název právnické osoby:
InterGast a.s.
se sídlem: Na Vinobraní 1792/55, 106 00 Praha 10
IČ: 62917153
DIČ: CZ62917153
zastoupená: Tomášem Pištorou, na základě plné moc
bankovní spojení: UniCredit Bank Czech Republic a.s.
číslo účtu: 5278873001 / 2700
kontaktní osoba: Tomáš Pištora
tel.: 725 703 103
e-mail: pistora@intergast.cz
osoba oprávněná k podpisu protokolu o předání a převzetí zboží: Karel Volf
(dále jen prodávající)

uzavírají tuto kupní smlouvu (dále jen „Smlouva“), kterou se prodávající zavazuje dodat zboží specifikované v článku I. **Předmětu smlouvy** a prodávající zaplatit cenu zboží podle článku II. **Kupní cena, platební podmínky**.

I. Předmět smlouvy

1. Předmětem kupní smlouvy je realizace veřejné zakázky na zakoupení multifunkční pánve.
2. Prodávající se zavazuje na základě této smlouvy prodat kupujícímu multifunkční pánev a další příslušenství s těmito technickými parametry:

1) Tlaková multifunkční pánev – objem min.: 150 litrů – dle DIN18857

instalovaný max. příkon 44kW

kapacita GN 3xGN 1/1

užitná ploch min. 63 dm²

3N AC 400 V

jištění 3x80A

přívod studené vody R3/4

odpad vody DN – 50

varné režimy – vaření intenzivní a šetrné, vaření v tlaku, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě).

Rozsah teplot 30 až 250°C

ovládací panel – automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10'' obrazovka s HD rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost uložení vlastních programů, paměť pro 350 programů o 20 krocích, zobrazování průběhu úprav na displeji, přesné senzorické měření teplot, indikace nastavených a skutečných hodnot, zobrazení poruchových hlášení na displeji, technické a servisní informace, tlačítko Zapnutí/ Vypnutí, krytí displeje IPX5

konstrukce – stroj bude vyroben kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, speciální vakuově lisované sendvičové dno o síle 31 mm, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, topný systém FRIMA -VarioBust, patentovaný systém ohřevu pomocí keramických destiček, které zaručí úsporu elektrické energie, neboť se automaticky spouští pouze blok, který je zatížen surovinou (ostatní jsou v úsporném režimu), dosažení z pokojové teploty na 250°C za 90 vteřin, odtlakování přístroje max. do 3 minut.

základní vybavení – automatický systém napouštění vany – možnost dávkování vody s přesností na 1l (dávkování s přesností na 1dcl lze upravit snížením průtoku, toto však nedoporučujeme z důvodu prodloužení času při dávkování), vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí, bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, osa sklápění musí umožnit vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus pánve musí být vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – možnost použití pánve i se zavřeným víkem, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, integrovaná zásuvka 230 V/16A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě, systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů HACCP, paměť pro 300 posledních procesů, automatické zajištění a odjištění víka při tlakovém vaření, automatické snížení přetlaku a kondenzace páry bez přímé spotřeby vody na konci varného cyklu s odvodem kondenzátu do odpadu.

technická nastavení – servisní přístup z přední části stroje, výsuvný panel elektrické výzbroje, který umožní sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, stavitelné robustní nohy, certifikační značka CE, TUV-SUD.

2) Vozík elektrický včetně náhradního zdroje

3) Rameno na automatické zdvihání košů

4) Varný koš 3ks

5) Fritovací koš 3ks

6) Špachtle s držadlem

7) Špachtle bez držadla

8) Doprava, montáž a zaškolení obsluhy

II. Kupní cena, platební podmínky

1. Cena, kterou je kupující povinen zaplatit prodávajícímu za řádně dodanou zakázku s výbavou podle zadávací dokumentace, činí dle dohody smluvních stran:

599.800,- Kč (slovy: pět set devadesát devět tisíc osm set korun českých) **bez DPH,**

125.958,- Kč (slovy: jedno sto dvacet pět tisíc devět set padesát osm korun českých) **DPH,**

725.758,- Kč (slovy: sedm set dvacet pět tisíc sedm set padesát osm korun českých) **celkem s DPH.**

Tato cena je cenou nejvýše přípustnou a zahrnuje veškeré náklady prodávajícího vzniklé v souvislosti s realizací předmětu zakázky popsáno v čl. I. této Smlouvy.

2. Kupující se zavazuje uhradit prodávajícímu celkovou cenu zakázky uvedenou v bodě 1 tohoto článku na základě faktury vystavené v souladu s dalšími podmínkami uvedenými v této Smlouvě, po protokolárním předání předmětu zakázky.
3. Faktura bude vystavena nejpozději do 10. dnů od předání zboží. Splatnost faktury bude 14 kalendářních dnů. Dnem zaplacení se rozumí den zúčtování fakturované částky z bankovního účtu kupujícího ve prospěch bankovního účtu dodavatele.
4. Součástí faktury bude soupis dodaného vybavení odsouhlasený osobou oprávněnou jednat za kupujícího ve věcech technických.

III. Termín plnění, místo plnění

1. Prodávající se zavazuje dle čl. I. Smlouvy předat objednané zboží kupujícímu nejpozději do **20 dní od zveřejnění podepsané smlouvy v registru smluv.**
2. Místo plnění je na adrese: SPŠ, SOŠ a SOU, Hradební 1029, Hradec Králové

IV. Podmínky dodání vybavení

1. Dodávka bude splněna včasným a řádným dodáním předmětu smlouvy, po jeho protokolárním předání. Nebezpečí škody na předmětu smlouvy nese prodávající až do okamžiku jeho protokolárního předání kupujícímu.
 2. Vlastnické právo k předmětu smlouvy přechází na kupujícího protokolárním předání zboží kupujícímu (dodací list).
 3. Smluvní strany se dohodly, že pokládají za podstatné porušení smlouvy zejména:
 - a) Nedodržení předmětu smlouvy dle čl.I této smlouvy
 - b) Prodávající překročí sjednanou cenu zakázky dle čl.II této smlouvy
 - c) Dalšími důvody k odstoupení od smlouvy, a to s okamžitým účinkem nastanou v případě, že druhá strana přestane být plně právně způsobilým subjektem, na její majetek byl prohlášen konkurs nebo návrh na prohlášení konkursu byl zamítnut z důvodu nedostatku majetku, bylo zahájeno vyrovnávací řízení nebo smluvní strana vstoupila do likvidace.
- Ve výše uvedených případech mají smluvní strany právo na odstoupení od smlouvy. V ostatních případech se má za to, že porušení smlouvy není podstatné.

V. Záruka

1. Prodávající zaručuje, že předmět smlouvy bude mít vlastnosti obvyklé pro dodávku tohoto druhu se zárukou minimálně 24 měsíců.
2. Kupující je povinen reklamaci vady předmětu smlouvy uplatnit u prodávajícího prokazatelně a bez zbytečného odkladu.

VI. Smluvní pokuta a úrok z prodlení

Smluvní strany se dále dohodly na následujících smluvních pokutách:

1. Prodávající zaplatí za prodlení s prováděním předmětu smlouvy v termínu dle čl.III.1 této smlouvy 0,1 % z ceny zakázky za každý den prodlení s dokončením předmětu zakázky
2. Kupující zaplatí úrok z prodlení za prodlení s placením faktury v termínu dle odst. II.3. této smlouvy ve výši 0,1 % z fakturované částky za každý den prodlení.

VII. Ostatní práva a povinnosti stran

1. Práva a povinnosti stran touto smlouvou výslovně neupravené se řídí českým právním řádem, zejména občanským zákoníkem.

VIII. Rozhodčí doložka

1. Všechny spory vznikající z této smlouvy a v souvislosti s ní budou rozhodovány s konečnou platností u Rozhodčího soudu při Hospodářské komoře České republiky a Agrární komoře České republiky podle jeho řádu jedním rozhodcem jmenovaným předsedou Rozhodčího soudu.

VII. Závěrečná ustanovení

1. Tato smlouva může být měněna pouze písemnými dodatky na základě souhlasu obou stran.
2. Tato smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech s platností originálu, přičemž každá ze stran obdrží po jednom.
3. Tato smlouva nabývá platnosti i účinnosti dnem zveřejnění v registru smluv s podpisy oběma smluvními stranami.
4. Smluvní strany prohlašují, že si tuto smlouvu před podpisem přečetly, že s jejím obsahem bezvýhradně souhlasí a na důkaz této své svobodné vůle připojují své podpisy.

Příloha č. 1 – Specifikace a výbava předmětu koupě

Za kupujícího:

Za prodávajícího:

V Hradci Králové dne **19.10.2018**

V Praze dne 18.10.2018

SPŠ, SOŠ a SOU, Hradec Králové
PaedDr. Pavel Jankovský, ředitel školy
STŘEDNÍ PRŮMYSLOVÁ ŠKOLA,
STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
a STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ,
HRADEC KRÁLOVÉ

InterGast a.s.
Tomáš Pištora, na základě plné moci
IČ: 62917153 DIČ: CZ62917153
InterGast a.s. ©
Na Vinobraní 1792/55, Praha 10
PSČ 106 00 Czech Republic

Dodavatel:

InterGast a.s.

Na Vinobraní 1792/55
106 00 Praha 10 Záběhlíce
Česká republika
IČ: 62917153
DIČ: CZ62917153

Tel.: 241 471 034-6
www.intergast.cz
e-mail: intergast@intergast.cz

Registrace: Spisová značka B 10469, vedená u Městského soudu v Praze

Banka: UniCredit Bank
Číslo účtu: 5278873001/2700
IBAN: CZ0427000000005278873001
SWIFT: BACX CZPP

Platební podmínky: do 7 dnů od vystavení
Způsob platby: Bankovní převod Unicredit CZK

Odběratel:

SOŠ a Střední odborné učiliště Hradec Králové

Hradební 1029/2
50003 Hradec Králové
Česká republika
IČ:
DIČ:

Dodací adresa:

SOŠ a Střední odborné učiliště Hradec Králové
Hradební 1029/2
50003 Hradec Králové
Česká republika

Kontaktní osoba: Kubza Karel Tel.: 602 405 098

Dodací podmínky:

Vážený pane Kubzo,

dovolujeme si Vám předložit tuto nabídku, kterou jsme vypracovali na základě Vašich požadavků:

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
InterGast Produkt							
	FRIMA VarioCooking Center® MULTIFICIENCY 311+						
	FR1-VCC 311M+	1,00 ks	724 000,00 CZK	5,00	687.800,00 CZK	21	687.800,00 CZK
	El. multifunkční tlaková pánev Užžitná kapacita: 150 lVarná plocha: 65 dm2Rozsah teplot: 30 - 250°CVarná média- VarioCooking Control® - automatický modus se 7 druhů provozu: Maso / Ryby a mořské plody / Zelenina a přílohy / Vaječné pokrmy / Omáčky a polévky / Mléčné a sladké pokrmy / Finishing® a servis- Ruční modus se 3 druhy provozu: Vaření / Pečení / Fritování- Programovací režim pro individuální programy; min. 350 programů s až 12 krokyFunkceTlakové vaření (regulace tlakového vaření prostřednictvím regulace tlaku a ohřevu pro optimální úsporu vody a energie), AutoLift™ zvedací a spouštěcí automatika (koše pro vaření a fritování), rozpoznání varného média v pánvi: nemůže dojít k připálení oleje, úprava Delta-T, VarioDose™ automatické plnění vodou s přesností na litr, zjišťování teploty jádra s 6 měřicími body, paměť pro HACCP-data a výstup přes rozhraní USB, funkce nápovědy - v přístroji je uložen podrobný návod k obsluze a příručka pro použití s praktickými příklady a užitečnými tipyVybaveníVarioBoost™ patentovaný topný systém s celoplošnými topnými tělesy, FrimaTherm® - inovativní složení dna pánve z tří neoddělitelných ocelových vrstev, sonda teploty jádra s 6 měřicími body, vypouštění varné resp. mycí vody přímo pomocí pánve (bez překlápění, bez podlahové vpusti), integrovaná ruční sprcha s automatickým navinutím, automatickým uzavěrem vody a plynulým dávkováním paprsku, integrovaná zásuvka 230V, indikátor provozu a varování, např. teplý olej při fritování, integrovaná nápověda s vysvětlujícími texty pro všechny tepelné úpravy, dotyková obrazovka s naváděcími symboly pro co nejjednodušší obsluhu, centrální ovládací kolečko s funkcí stisknutí pro výběr, digitální ukazatel teploty, ukazatel požadovaných a skutečných hodnot, nastavení času digitálně 0-24 hod. s nastavením trvalého provozu, vyklápění pánve pomocí elektromotoru, víko pánve motoricky ovládáno, rozhraní USB, např. k připojení na FRIMA KitchenManagement Systém, servisní kryt přístupný zepředu, bezpečnostní termostát, integrovaný vypínač, patentovaný držák sondy teploty jádra, volitelný jazyk pro systémové informace d/š/v (mm): 1 542 x 914 x 1 100 Příkon 400 V: 45 kW						

Mezisoučet

687.800,00 CZK

InterGast Příslušenství ZDARMA

Elektrický vozík 2x1/1

xxx-neobsazeno 1,00 x 25 290,00 CZK 100,00 0,00 CZK 21 0,00 CZK

Rameno pro zvedací a spouštěcí automatiku pro VCC 311

FR1-24.00.948 1,00 ks 8 600,00 CZK 100,00 0,00 CZK 21 0,00 CZK

pro vaření v koších s VarioLift

Poz.	Popis Číslo položky	Množství	Cena před slevou / MJ	Sleva%	Cena / MJ	DPH %	Celkem
	Varný koš pro VCC 211/311						
	FRI-60.70.725	3,00 ks	7 710,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	Fritovací koš pro VCC 211/311						
	FRI-60.70.716	3,00 ks	7 710,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	Špachtle pro VCC 112L, 211, 311						
	FRI-60.60.942	1,00 ks	1 470,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
	Nerezová špachtle velká pro VCC						
	FRI-9538	1,00 ks	4 160,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
Mezisoučet							0,00 CZK

InterGast Služby

Kuchařský trénink obsluhy

S119	1,00 x	3 000,00 CZK	100,00	0,00 CZK	21	0,00 CZK
------	--------	--------------	--------	----------	----	----------

zaškolení odborným kuchařem po dobu 4 hod.

Realizace InterGast PRODUKT VarioCooking Center® - 112M/211M/311M

S101/IGP 6	1,00 pau	12 000,00 CZK	0,00	12.000,00 CZK	21	12.000,00 CZK
------------	----------	---------------	------	---------------	----	---------------

- > Komunikace o Realizaci
 - specifikace plánu Realizace
 - odsouhlasení si provedení, harmonogram činností
 - technické podklady pro instalaci
 - kontrola přípojných bodů
 - v případě kolize se stavební připraveností, součinnst při hledání řešení
- > Logistika
 - transport
 - nastěhování na místo instalace
 - manipulace, je prováděna s nejvyšší opatrností
 - rozbalení a likvidace obalů
 - ustavení na místo instalace
- > Instalace
 - připojení na instalační body
 - prozkoušení těstnosti spojů kalibroványými přístroji, pospojení zemnicím vodičem
 - kalibrace a seřízení dle parametrů stanovených výrobcem
 - elektro revize, zpracování revizní zprávy připojení
 - likvidace instalačních odpadů, vyčištění stroje určenými prostředky
- > Uvedení do provozu
 - uvedení do polohy zapnuta, kontrola základních provozních funkcí
 - provedení provozní zkoušky
- > Zaškolení personálu pro obsluhu
 - praktické vysvětlení provozních funkcí a parametrů
 - detailní vysvětlení údržby v praxi
 - popis účinnosti a použití příslušných originálních čistících prostředků
- > Akt předání InterGast PRODUKTU do užívání
 - předávací protokol, prohlášení o shodě, návody k použití v CZ
 - způsob řešení záručního servisu
- > Dohoda o InterGast Péči
 - výhodná pravidelná technicko-uživatelská péče o technologii
 - provedení prohlídky předepsané výrobcem ve stanovených intervalech
 - monitoring stavu a kondice technologie

Mezisoučet 12.000,00 CZK

DODATEČNÁ SLEVA

S118	-1,00	100 000,00 CZK	0,00	100.000,00 CZK	21	-100.000,00 CZK
------	-------	----------------	------	----------------	----	-----------------

Datum vystavení: 1.10.2018
Platnost nabídky do: 1.11.2018

Vaše poptávka:

Doba platnosti nabídky: 4 týdny od doručení
Záruční doba: 24 měsíců od předání a převzetí zboží

Doufáme, že Vás naše nabídka zaujala a v případě Vašeho zájmu Vám rádi zodpovíme veškeré další dotazy.
Těšíme se na další spolupráci.

S pozdravem

Vystavil: Tomáš Pištora
Tel.: 725 703 103
e-mail: pištora@intergast.cz

Celkem: 599.800,00 CZK

DPH: 125.958,00 CZK

Celkem (vč.DPH): 725.758,00 CZK

NABÍDKA CELKEM: 725.758,00 CZK

InterGast
IC: 62917153 DIČ: CZ62917153
InterGast a.s.
Na Vinohradské 10
PSC 106 00 Czech Republic

