

SMLOUVA O DÍLO č. 1

Obec Moravské Knínice
se sídlem: Kuřimská
jednající: František Kšica, starosta obce
IČ: 00488216
DIČ: CZ 00488216
Tel.: 530 350 417
Bankovní spojení : č.ú 14322641/0100

e-mail: mkninice@volny.cz

OR: k 01.01.2007 v rejstříku v.v.i. MŠMT Spis.zn. 22970/2006-11000
(dále jen jako „**Objednatel**“ na straně jedné)

a

GASTRONOM-TECHNIK s.r.o.
Táborská 125, 615 00 Brno-Židenice, Česká republika
jednající: Bohuslav Kuře, jednatel
IČ: 25570633,
DIČ: CZ25570633 Tel.: 272 680 190, e-mail: musil@trigonplus.cz, mail@trigonplus.cz
Bankovní spojení pro platby v CZK: / Číslo účtu: 382299553/300
IBAN : SWFT:
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Městským soudem v Praze, spisová značka
KOS, C3436901(dále jen jako „**Zhotovitel**“ na straně druhé)

uzavírají níže uvedeného dne, měsíce a roku podle § 2586 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů, tuto

smlouvu o dílo (dále jen „**Smlouva**“)

I. Předmět Smlouvy

Zhotovitel se touto smlouvou zavazuje provést na svůj náklad a nebezpečí pro objednatele za podmínek níže uvedených dílo:

vybavení kuchyně MŠ Moravské Knínice dle výkazu výměr v příloze 1 (dále jen „Dílo“) a objednatel se zavazuje Dílo převzít a zaplatit za něj Zhotoviteli cenu, která je sjednána v čl. II této Smlouvy.

II. Cena Díla a způsob úhrady

Smluvní strany se dohodly, že celková cena díla bude činit částku ve výši 505.716,- Kč (pět set pět tisíc sedm set šestnáct) + DPH a bude uhrazena na účet Zhotovitele č.ú.382299553. vedený u ČSOB při předání a převzetí Díla. Celková cena s DPH 611.916,-Kč. Splatnost faktury je stanovena na 14 dnů ode dne vystavení.

III. Termín zhotovení díla

Smluvní strany se dohodly, že Dílo bude Zhotovitelem provedeno v koordinaci se stavebními pracemi prováděnými firmou OSP, spol. s.r.o., a to nejpozději do 31. 1. 2018.

Objednatel předal zhotoviteli následující podklady: výkaz výměr, půdorys kuchyně, byla umožněna prohlídka místa realizace a předány přípojovací body.

IV.
Předání a převzetí díla

K předání a převzetí Díla dojde do dvou dnů od jeho zhotovení, nejpozději však bude dílo zhotoveno i předáno v termínu uvedeném v čl. III této smlouvy.

O předání a převzetí Díla bude Smluvními stranami vyhotoven předávací protokol.

V.
Odpovědnost za vady

Zhotovitel poskytne na Dílo záruku po dobu 24 měsíců od předání Díla objednateli. Zhotovitel se zavazuje předat Dílo bez vad a nedodělků.

Smluvní strany se dále dohodly, že budou-li v době předání na Díle viditelné vady či nedodělky, k předání a převzetí Díla dojde až po jejich odstranění. O této skutečnosti bude Smluvními stranami sepsán záznam. Náklady na odstranění vad nese Zhotovitel.

VI.
Sankce

Za nedodržení termínu dokončení díla způsobené porušením smluvních povinností zhotovitele je stanovena smluvní pokuta 0,1 % denně z ceny za každý den prodlení.

Za prodlení objednatele s úhradou plateb zhotoviteli je stanovena smluvní pokuta 0,1% denně z ceny příslušných dlužných plateb.

VII.
Závěrečná ustanovení

Tato Smlouva nabývá platnosti a účinnosti dnem jejího podpisu oběma Smluvními stranami.

Tato Smlouva a vztahy z ní vyplývající se řídí právním řádem České republiky, zejména příslušnými ustanoveními zák. č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů.

Smlouva byla vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá Smluvní strana obdrží po jednom vyhotovení.

Smluvní strany níže svým podpisem stvrzují, že si Smlouvu před jejím podpisem přečetly, s jejím obsahem souhlasí, a tato je sepsána podle jejich pravé a skutečné vůle, srozumitelně a určitě, nikoli v tísní za nápadně nevýhodných podmínek.

V Moravských Knínicích dne 9.10.2017

V dne 16.10.17

Objednatel



Zhotovitel



Tržbovská 191/125, 615 00 Brno-Židenice, Česká republika
Tel.: +420 545 578 445 - IČ: 25570633, DIČ: CZ25570633
www.gastronomtechnik.cz

Poz.č.	Popis zařízení	Rozměry			Poč.	El. energie		Plyn	Přípojka		Jedn.cena	Cena celkem
		š mm	h mm	v mm		kW	příkon kW		napětí V	příkon kW		
VARNA - varný blok												
1	závěsná digestoř s tukovými filtry a osvětlením	2200	1200	400	1	0,1	230				22 000	22 000
2	el.sporák se 4-mi hr.plotnami (4x4,0 kW)	900	900	900	1	20	400					
3	el.troubou horkovzdušnou (4kW) pro GN1/1 smažící pánev sklopná	800	900	900	1	9,9	400				81 990	81 990
Popis:nerezová vana-nerezové dno o síle 12mm, nerezové víko, využitelný objem vany min. 66 lt., ruční mechanické sklápění s pomocnou pružinou pro plynulé vyklopení vany, přívod vody												
4	odkládací stůl se dvěma policemi, otvor pro napouštěcí rameno, pracovní deska bez lemu, úprava polic pro vedení vody pro napouštěcí rameno	1000	900	900	1						6 300	6 300
5	napouštěcí rameno s baterií_ studená voda	700		700	1					1/2'	3 190	3 190
6	vozik se zásuvy na GN a pracovní plochou, rozměry jsou cca. 800x500x850mm, počet vsunů min. 8ks	790	545	350	1						7 300	7 300
Poznámka: místo vozíku poz.6 může být varný blok prodloužen (posílen)o varnou stoličku příkonu cca 6kW												
7	podlahová vpust' velká s roštem včetně sifonu	2200	400	200	1							
8	neobsazeno											
VARNA - příprava masa, vejce a obalování, úsek těsta												
9	univerzální kuchyňský robot resp. hnětač	400	650	650	1	0,75	400				58 490	58 490
Poznámka: rozměry univ.robota a příkon je přibližný. Specifikace:nádoba na 24 - 30 l, tří rychlostní a s možností vstupu na masomlýnek popř. krouhač zeleniny. odnímatelná nádoba, pojezdová kolečka, hmotnost cca 90 kg. (Místo univ.robota jde osadit dle požadavku investora jen hnětač na 17 lt. tj. cca 12 kg těsta.)												
10	pracovní stůl se dřezem a policí, dřez vlevo	1700	700	900	1					1/2' 1/2' o50		
11	nástěnná skříňka uzavřená s policí, dvířka otočná	1000	350	600	1							
12	chlazený pracovní stůl se zásuvkami - 4ks	1310	700	900	1	0,4	230				69 560	69 560
agregát vlevo												
13	masodeska	400	600	80	1						6 170	6 170
14	nástěnná police třípatrová	1200	300		1						5 680	5 680
15	umyvadlo na ruce s mechanickým uzavíráním bez doteku									1/2' 1/2' o40	6 990	6 990
VARNA - konvektomat												
16	podstavec pod konvektomat, 1 řada zásuvů pro GN+zm.	860	660	750	1						6 100	6 100
Poznámka: výšku podstavce upřesnit s personálem kuchyně												
17	automatický změkčovač vody pro konvektomat	220	420	510	1	0,1	230			1/2'	10 990	10 990
18	el. konvektomat 6 x GN1/1-65 s el. ovládáním	870	890	850	1	10,5	400			1/2' o40	zař. investora	

19	nástěnná digestoř nad konvektomat, tukové filtry	1000	1000	400	1	0,1	230 doměrek	8 670	8 670
20	pojízdny stojan na plechy (resp. GN nádoby)	610	490	1600	1			6 300	6 300
	Poznámka: rozměry vozíku na plechy resp. GN nádoby musí být upřesněny dle požadavku investora, rozměry vozíku byly upraveny na pečicí plechy do trouby dle velikosti na výkresu								
21	neobsazeno								
22	neobsazeno								
	MYTÍ - mytí provozního nádobí								
23	výlevka	500	500	600	1		1/2' 1/2' o50	zař. investora	
24	mycí stůl se dvěma dřezy (500x500 a 500x500) hl.300 a policí, zadní a pravý boční lem, otvor pro tlakovou sprchu	1300	700	900	1		1/2' 1/2' 2xo50	11 700	11 700
25	tlaková sprcha s baterií ze stolu a ramínkem (stojánková)							4 990	4 990
	Poznámka: v případě použití dřezu investora bude tlaková sprcha nástěnná								
26	odkládací stůl s policí, zadní a levý lem	1000	700	900	1			5 700	5 700
27	skříňový uzavřený stůl se 2-ma policemi, dvířka otočná zadní lem	1200	700	900	1		doměrek	11 900	11 900
28	stolová nástavba dvoupatrová s roštovými policemi	1200	400	600	1			2 896	2 896
29	podlahová vpusť s roštěm včetně sifonu	400	400	200	1		o75	podávka ZTI	
30	neobsazeno								
	VARNA - ÚSEK PŘÍPRAVY ČISTÉ ZELENINY, STUDENÉ KUCHYNĚ(svačiny)								
31	pracovní stůl s blokem zásuvek vlevo a policí	2000	700	900	1			zař. investora	
32	nástěnná skříňka uzavřená s policí, dvířka otočná	1000	350	600	1			zař. investora	
33	pracovní stůl se dřezem a policí, dřez vpravo	1200	700	900	1		1/2' 1/2' o50	zař. investora	
34	nástěnná police třípatrová	1200	300		1			5 680	5 680
35	neobsazeno								
36	neobsazeno								
	ZAŘÍZENÍ NEZAKRESLENÉ								
	držák na sadu GN kořenek a kořenky s pachovým krytem								
	rozměry cca 1200 mm - doměrek k polici poz. 24 nebo samonosná police s držáky na 7x 1/9GN								
	kuchyňské váhy								
	kuchyňský robot stolní na krouhání zeleniny				1	0,55	230	5 190	5 190
	mikrovlnná trouba				1	1,8	230	zař. investora	
	nářezový stroj na chleba					0,45	230	zař. investora	
	VÝDEJ - PŘÍPRAVNA v PŘÍSTAVBĚ MŠ								
37	uzavřený pracovní stůl s policí, otočná dvířka (lamino)	800	540	850	1			7 900	7 900
38	blok zásuvek (lamino)	400	540	850	1			7 000	7 000
39	pracovní deska	1300	600	42	1			1 500	1 500

40	nástěnná police třípatrová, resp. otevřená nástěnná skříňka otevřená (lamino)	800	300	700	1		4 738	4 738
41	stolní vodní lázeň na GN 1/1	330	540	220	1	1,5	3 290	3 290
	Popis: lisovaná vany, celonerezové provedení, regulace teploty 30-90°C, kontrolka zapnutí a vyhřátí lázně, topné těleso pode dnem vany, vypouštěcí kohoutek vody s bezpečnostní pojistkou							
42	parapetní výdejní police	800	300	42			900	900
43	neobsazeno							
44	pracovní stůl se dřezem a trnoží nad myčku dřez 400x400x300mm vpravo, otvor na stoj. baterii, zadní, levý a pravý boční lem	1600	600	900	1	1/2" 1/2" o50	11 300	11 300
	Poznámka: stojánková baterie se sprchou v nízkém provedení pod nástěnnou skříňku							
45	myčka podstolová - "neprofesionální", 12 sad,	600	550	850	1	1/2" o50	dodávka ZTI 9 300	9 300
	(rozměry or.zástavby), min.5programů, hlučnost max.51dB, stavitelná výška horního koše, 3 mycí ramena							
46	nástěnná skříňka uzavřená s polici, dvířka otočná	800	350	600	2	1/2" 1/2" o40	14 400	14 400
47	umyvadlo cca 600x400mm - dodávka ZTI						dodávka ZTI 6 900	6 900
48	vozik dvoupolicový s horní vanou	800	600	850	1			
	Poznámka: horní vana hloubky 200 mm je tzv. hluboká vana s nosnou polici na nápojové sklo, talíře apod.							
49	neobsazeno							
	HRUBÁ PŘÍPRAVA ZELENINY - zařízení umístěno a zapojeno							
50	škrabka na brambory s odpad.roštem					1/2' 1/2' o100	zař. investora	
51	podlahová vpusť					o100	zař. investora	
52	dvojdřez	1010	450	900	1	1/2" 1/2" o50	zař. investora	
53	umyvadlo cca 600x400mm						zař. investora	
54	neobsazeno							
55	neobsazeno							
	CHLADNÝ SKLAD POTRAVIN							
56	mrazicí truhla cca 240 l - (rozměry cca)	1200	650	850	1	0,3	zař. investora	
57	chladnička cca 270 l - (rozměry cca)	600	600	1400	1	0,2	zař. investora	
58	chladnička cca 270 l - (rozměry cca)	600	600	1400	1	0,2	zař. investora	
59	stávající zabudovaný skladový regál na potraviny	2900	500	1850	1		zař. investora	
60	neobsazeno							
61	neobsazeno							
	SKLAD TERMOPORTŮ A VOZÍKŮ							
62	vozik na termoporty	700	500	850	1		5 150	5 150
63	vozik na termoporty	700	500	850	1		5 150	5 150
64	neobsazeno							
	SUCHÝ SKLAD POTRAVIN							
65	skladový regál na potraviny-nerez, 4 police	1000	400	1850	2		6 106	12 212

VÝDEJ - PŘÍPRAVNA ve STÁVAJÍCÍ MŠ

66	pracovní stůl s blokem zásuvek vlevo a policí	1200	700	900	1							11 200
67	stolní vodní lázeň na GN viz. popis poz. 41	330	540	220	1	1,5	230					3 290
68	vozik třípolicový	850	540	850	1							zař. investora
69	jídelní stůl pro personál	800	800	750	1							zař. investora
70	chladnička cca 170 l (mléčné výr.)- (rozměry cca)	600	600	850	1	0,2	230					zař. investora
71	skříňový uzavřený regál se 4-mi policemi, dvířka otočná	800	600	1850	1							15 500
72	umyvadlo na ruce stávající - nerez								1/2'	1/2'	o40	zař. investora
73	vozik dvoupolicový s horní vanou	800	600	850	1							zař. investora
74	stávající mycí linka nad komerční myčku se dřezem	2100	600	900	1				1/2'	1/2'	o50	zař. investora
75	"nová" myčka podstolová - "neprofesionální", 12 sad, (rozměry or.zástavby), min.5programů, hlučnost max.51dB, stavitelná výška horního koše, 3 mycí ramena	600	550	850	1	2	230		1/2"		o50	9 300
76	neobsazeno											
77	neobsazeno											
ÚKLIDOVÁ KOMORA, CHODBA, ZÁZEMÍ PERSONÁLU stávající stav												
78	nástěnná skříňka na úklidové prostředky	600	600	850	1	0,2	230					zař. investora
79	chladnička na bloodpad (rozměry cca)											zař. investora
80	šatní dvojskříňka											zař. investora
81	umyvadlo na ruce s mechanickým uzavíráním bez doteku neobsazeno								1/2'	1/2'	o40	zař. investora
KANCELÁŘ - zařízení nezakresleno												
pracovní stůl - provozní, šatní skříňka, kancelářské skříňky, skladový regál												
SKLAD BRAMBOR v 1.PP - stávající												
dřevěný rošt pod brambory												
POZNÁMKA:												
Zařízení u něhož je uvedeno "domérek" je nutno doměřit po provedení obkladů. Všechny stoly se dřezem mají otvor pro osazení stojánkové baterie. V případě použití stávajících stolů investora bude hl. dřezů prověřena před dalším stupněm PD (dokumentace nápojních bodů). Nejasnosti u změn nutno konzultovat s projektantem. Ceny u zařízení z lamina jsou odhadem a napsány kurzivou. Výrobní a materiálová specifikace zařízení je nedílnou součástí projektové dokumentace.												
doprava a montáž											28 900	
Celkem bez DPH											505 716	
DPH 21%											106 200	
Celkem s DPH											611 916	

VÝROBNÍ A MATERIÁLOVÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

PRACOVNÍ STOLY - s trnožemi (nad chlad./mrazn./myčku apod.), s policemi

Stoly jsou vyrobeny z nerez AISI 304. Stoly jsou v celonerezovém provedení. Kostra stolu je vyrobena z nerezového podnoží 40x40 mm. Pracovní deska je tvořena z nerez plechu tl. 1,2mm. Celková tloušťka pracovní desky je 40mm. Deska je v provedení bez lemů, nebo zadní nebo boční lemy výšky 40 mm (není-li uvedeno jinak). Nohy z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm jsou opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 30 mm. Světlost dolních trnoží je 115 mm. Světlost dolní police s podélnými výztuhami resp.lamelové police je 105 mm (není-li uvedeno jinak).

PRACOVNÍ STOLY - uzavřené, se zásuvkami, dvířky, policí apod.

Stoly jsou vyrobeny z nerez AISI 304. Stoly jsou v celonerezovém provedení. Kostra stolu je vyrobena z nerezového podnoží 40x40 mm. Pracovní deska je tvořena z nerez plechu tl. 1,2 mm. Celková tloušťka pracovní desky je 40mm. Deska je v provedení bez lemů, nebo zadní nebo boční lemy výšky 40 mm (není-li uvedeno jinak). Nohy z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm jsou opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 30 mm. Světlost dolních trnoží je 115 mm. Světlost dolní police s podélnými výztuhami resp.lamelové police je 105 mm (není-li uvedeno jinak).Bočnice resp. záda jsou z plechu tl. min.1,0mm. Zásuvky jsou z nerezového plechu tl. 0,8 mm a jsou opatřeny podélnými výztuhami a celonerezovými zatěžovými pojedy s výjezdem 100%. Hloubka zásuvky je maximální kterou umožňuje konstrukce stolu. Výška zásuvky je 200mm.

STOLOVÉ NÁSTAVBY - jednopatrové, dvopatrové

Nástavby jsou vyrobeny z nerez AISI 304 a jsou v celonerezovém provedení. Konstrukce nástavby je vyrobena z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm. Pracovní deska je tvořena z nerez plechu tl. 1,2 mm s podélnými výztuhami. Spodní spojení nohou je opatřeno otvory pro možnost kotvení do stolů resp. desek. Celková tloušťka pracovní desky je 40mm. Deska je v provedení bez lemů, nebo zadní nebo boční lemy výšky 40 mm (není-li uvedeno jinak).

MYCÍ STOLY

Mycí stoly jsou vyráběny z nerezového plechu AISI 304 síly 1,2 mm. Kostra stolu je vyrobena z nerezového podnoží 40x40 mm. Nohy z nerezového jeklu 40x40x1,2mm, jsou opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 30 mm. V mycích stolech jsou použity lisované dřezy není-li uvedeno jinak.

SKŘÍŇKY, POLICE

Plášť skřínky a police jsou vyrobeny z nerezového plechu síly 1,0 mm AISI 304. Nosná plocha skřínky je vyztužena profilem plechu. Police je vyztužena voděodolnou dřevotřískou a je natřena hygienicky nezávadnou šedou barvou.

REGÁLY

Skladové regály a skříňně jsou vyráběny z nerezového plechu síly 1,0 mm AISI 304. Nosná kostra regálu je vyrobena z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm. Nohy regálu jsou z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm a jsou opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 30 mm.

VOZÍKY

Vozíky jsou z nerezového plechu síly 1,0 mm AISI 304. Nosná kostra je z nerezového profilu min. 25x25x1,2 mm. Otočná čtyři kolečka s gumovou obručí mají průměr 80 resp. 100 mm, 2ks jsou s brzdou. Plošinové vozíky mají police tl. 40mm s podélnými výztuhami. Nosnost_ plošinový má nosnost police 100kg, servírovací má nosnost police 50kg

CHLADÍCÍ STOLY

Chladicí stoly jsou vyrobeny z nerez AISI 304. Korpus stolu je vyroben z nerezového uzavřeného profilu 40x40x1,2 mm. Pracovní deska z plechu tl. 1,2 mm. Nohy z nerezového jeklu 40x40x1,2 mm jsou opatřeny seřiditelnými patkami s rektifikací 30 mm. Zásuvky jsou z nerezového plechu tl. 0,8 mm a jsou opatřeny podélnými výztuhami a zátěžovými celonerezovými pojezdy s výjezdem 100%. Chladicí stoly jsou v celonerezovém provedení, izolace z polyuretanem bez freonovou technologii. Jsou v teplotním rozsahu +2° - +6°C v prostředí s teplotou +16° - +32°C, při relativní vlhkosti 60%. Přívodní napětí 230V/50Hz, výkon 0,4 - 0,6 kW. Používané chladivo R 134a. Zabudovaný dřez velikosti min. 500x300x210hl. mm (tj. velikosti cca GN 1/1) a agregát chlazení je situován vpravo/vlevo. Poznámka: v úseku masa je teplotní rozsah chlazení 0 až +3°C

AUTOMATICKÝ ZMĚKČOVAČ VODY

Zařízení je složeno z tlakové Pe nádoby, elektronického ovládacího ventilu pro automatický provoz který umožňuje objemové, časové a inteligentní řízení, tj. měří objem protečené vody a vyhodnocuje průměrnou denní potřebu. Odstraňování iontů tvrdosti- vápníků a hořčíků se provádí na filtračním loži změkčovací pryskyřice - silně kyselého katexu na Na+ formě. Změkčená voda má na výstupu zbytkovou tvrdost max. 1% tvrdosti vstupní vody. Ovládací ventil má směšovací kohout umožňující nastavit míchání změkčené vody se surovou. Přívodní tlak vody max. 6barů, přívod vody G=3/4", přípojení el. 230V/0,05kW. Objem změkčené vody při T=1 mmol/l: 2,75 m3_ Kapacita: 20 m3x0dH_ Objem změkčovací pryskyřice: 5 litrů_ Orientační průtok: 0,2-0,5 m3/hod_ Spotřeba soli / regenerace: cca 0,75 kg, Spotřeba vody / regenerace: cca 50 litrů_ odpad do kanalizace, hltnost cca 0,7 m3/hod.

DIGESTOŘE

Digestoře jsou vyrobeny z nerez AISI 304. Jsou v celonerezovém provedení včetně tukových lamelových filtrů, vyústění a odtokového zláčku s výpustným ventilem. Ventilátor není součástí dodávky.

označení LAMINO

Konstrukce regálů a skříňů z oboustranně laminované dřevotřískové desky tl. 18mm, hrany oplepeny lamino páskou resp. plastovým hraničím profilem, záda provedena oboustranně lakovaným sololakem.