

Smlouva o dílo

č. 1507/2020_Městys Načeradec

uzavřená ve smyslu ustanovení § 2586 a násl. zákona číslo 89/2012 Sb., občanského zákoníku,
v platném znění, (dále jako „OZ“ nebo jako „občanský zákoník“)

„Vybavení školní kuchyně ZŠ Načeradec“

1.Smluvní strany

1.1 Objednatel **Městys Načeradec**
zastoupená paní starostkou Petrou Bartoníčkovou
Zámecké náměstí 152
257 08 Načeradec
IČO: 00232289
Bankovní spojení:
Číslo účtu:

Odpovědný zástupce ve věcech

a) smluvních:

b) technických:

Zhotovitel **IN-GASTRO, s.r.o.**
zastoupená panem Tomášem Voborským, jednatelem
Erbenova 566
390 02 Tábor
IČO: 26098938 , DIČ: CZ26098938
Bankovní spojení : KB Tábor, a.s.
Číslo účtu: 78-1444660207/0100
Zápis u Krajského soudu v Českých Budějovicích, oddíl C, vložka 13878
Odpovědný zástupce ve věcech
a) smluvních: p. Tomáš Voborský
b) technických: p. Tomáš Voborský

2.Předmět dodávky

Zhotovitel se zavazuje provést práce, dle zadávacích podmínek a přiložené cenové nabídky
č. TNA20279 ze dne 15.7.2020 - „Vybavení školní kuchyně ZŠ Načeradec“

Objednatel neuznává práce, které zhotovitel mohl prokazatelně zahrnout do nabídkové ceny –
nebudou uznány jako vícepráce.

3.Sjednaná doba pro provedení díla

Zhotovitel zahájí dílo koordinací s objednatelem v termínu **od 1.8.2020.**

Dodávka a instalace gastronomického vybavení školní kuchyně proběhne **nejpozději do 31.8.2020.**

4.Cena za dílo

Cena za dílo základní bez DPH	1.612.390,00 Kč
DPH 21 %	338.601,90 Kč
Cena celková včetně DPH	1.950.991,90 Kč

Cena za dílo byla určena na základě vypracované cenové nabídky č. TNA20279.

5.Platební podmínky

Záloha ze strany objednatele nebude požadována. Cenu za provedení díla uhradí objednatel na základě konečné faktury, kterou zhotovitel vystaví a odešle objednateli po předání celého díla bez vad a nedodělků. Součástí faktury musí být soupis dodaného zboží (položkový rozpočet). Lhůta splatnosti je 14 dnů od vystavení faktury. Faktura bude zaslána do sídla objednatele ve 2 originálech, v těle faktury bude uveden název a číslo projektu. Objednatel nepřipouští jakékoli změny nabídkové ceny, vyjma změny sazby DPH.

Při plnění této smlouvy nebude uplatněn režim přenesené daňové povinnosti vzhledem k tomu, že objednatel pořizuje plnění pro potřeby související výlučně s výkonem veřejné správy, při níž se nepovažuje za osobu povinnou k dani (viz § 5 odst. 3 zákona o DPH).

6.Předání a převzetí díla

Zhotovitel splní svou povinnost provést dílo jeho řádným ukončením, dle soupisu prací a předáním celého díla objednateli do bezpečného užívání bez vad a nedodělků.

Zhotovitel prohlašuje, že předané dílo bude splňovat vlastnosti dle ČSN a technických norem, které se na provádění díla vztahují v době realizace.

Zhotovitel přebírá v plném rozsahu odpovědnost za vlastní řízení postupu prací a dodržování předpisů bezpečnosti práce a ochrany zdraví při práci a pořádek na pracovišti.

Zhotovitel má k zhotovované věci vlastnické právo a nese nebezpečí škod až do okamžiku předání celého díla včetně škod na majetku objednatele způsobené prací zhotovitele.

7.Vady díla

Zhotovitel odpovídá za vady, které má dílo v době jeho předání. **Záruční doba** za jakost díla činí **24 měsíců** od doby předání do užívání objednateli. V této době nese zhotovitel odpovědnost za vady pocházející z nedostatku jakosti díla. Zhotovitel je povinen na písemnou (telefonickou) reklamaci reagovat **nejdéle do 24 hodin** od nahlášení závady - reklamace v době záruky. Pro odpovědnost za vady díla platí ustanovení § 2615 a násl. Občanského zákoníku.

V době záruky na dodané zařízení se zhotovitel zavazuje umožnit objednateli bezplatné zápůjčky náhradního stroje při větší opravě na dodaném zařízení zhotovitelem trvajícím déle než 48 hodin od nahlášení závady.

8. Zánik smlouvy

Dohodou mezi objednatelem a zhotovitelem. Odstoupením od smlouvy v případě závažného porušení povinnosti stanovené smlouvou jedné ze smluvních stran.

9. Závěrečné ustanovení

Pokud není stanoveno jinak, řídí se tato smlouva i vztahy podle této vzniklé Občanským zákoníkem. V případě vzniku sporu se smluvní strany zavazují tento řešit dohodou v rámci zásady „dobré vůle“. Pokud jednání smluvních stran v takových případech nebude úspěšné, sjednává se jako místně příslušný obecný soud objednatel.

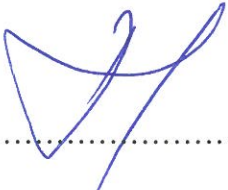
Zhotovitel bude odpovědný za škodu, kterou způsobí objednateli, vzniklou v souvislosti s plněním smlouvy zhotovitelem.

Tato smlouva může být měněna písemnými dodatky, jejichž návrhy mohou vystavovat obě zúčastněné smluvní strany.

Smlouva je vyhotovena ve 2 výtiscích /3 strany/ s platností originálu, z nichž 1 obdrží zhotovitel a 1 objednatel.

V NAČERADEC dne 31. 4. 2020

V Táboře dne 31.7.2020



objednatel

MĚSTYS NAČERADEC
Zámecké náměstí 152
257 08 Načeradec
IČ: 00232289



IN-GASTRO, s.r.o.
IČ: 26098938, DIČ: 26098938
Fřenečova 568, 390 02 Tábor
hot-line: 302 159 169
www.in-gastro.cz
Živěření

zhotovitel

PRO:

**Městys Načeradec
Petra Bartoníčková
Zámecké náměstí 152
257 08 Načeradec
Česká republika**

TEL.: .

ČÍSLO: TNA20279
DATUM: 15.07.2020
VYŘIZUJE: Daniel Máša
TEL.: 603 296 939
E-MAIL: dany@in-gastro.cz

Vážená paní Bartoníčková,
dovolujeme si Vám předložit tento cenový návrh, který jsme vypracovali na základě Vašich požadavků.

Gastrotechnologie - rozpočet

POZICE	NÁZEV A POPIS	MNOŽSTVÍ	CENA / MJ BEZ DPH	CENA CELKEM BEZ DPH
MULTIFUNKCE:				
001	Elektrické multifunkční zařízení s automatickým zdvihem košů			
	▪ TECHNICKÉ PARAMETRY:	1 ks	525 000,00 Kč	525 000,00 Kč
	Objem min.: 75 litrů – dle DIN 18857			
	Kapacita GN: GN 2/1			
	Rozměr dna max.: 713 x 580 mm			
	Hloubka vany: 220 mm			
	Užitná plocha: 43 dm ²			
	Zástavbový prostor zařízení: 1350 x 850 x 1030 mm (rozměr zařízení včetně prostoru nutného pro instalaci)			
	Celkový instalovaný příkon max.: 27,5 kW			
	Napětí: 3 N AC 400 V			
	Jištění: 3 x 50 A			
	Váha: 460 kg			
	Přívod studené vody R3/4			
	Odpad vody DN – 50			
	VARNÉ REŽIMY:			
	Vaření, intenzivní a šetrné, smažení, fritování, dušení, nízkoteplotní úpravy, grilování, restování, opékání, konfitování, úprava sous – vide (vaření ve vakuu při konstantní nízké teplotě). Rozsah teplot: 30 °C až 250 °C.			
	OVLÁDACÍ PANEL:			
	Automatický a manuální režim úpravy pokrmů, dotyková barevná 10“ obrazovka s vysokým rozlišením a intuitivním ovládáním, kompletní ovládání v českém jazyce, možnost nastavení jazyka ovládání, 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:

Konstrukce stroje kompletně v provedení AISI 304, minimální síla materiálu 3 mm, materiál vany AISI 316, dno s oboustranným svárem, dvojité robustní izolované víko s motorickým zdvihem, bezpečnostní proces spouštění zabraňující úrazu, odvod nadbytečné páry otvorem ve středu víka. Systém vytápění pomocí celoplošných nerezových topných těles.

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ:

Automatický systém napouštění vany - dávkování vody s přesností na 1dcl, Vyklápění pánve s proměnlivou rychlostí (2 rychlosti, rychlost na vyprázdnění pokrmů, rychlost na čistění a údržbu), bez trhavých pohybů i při maximálním naplnění, Osa sklápění umožňuje vyklopení vany pro kompletní vyprázdnění pánve, mechanismus vyklápění vyroben kompletně z nerezové oceli, vícebodová sonda pro měření teploty jádra suroviny, odložený start, integrovaný odpad ve dně vany pánve s automatickým uzávěrem, automatický zdvih košů – včetně možnosti vaření v koších i se zavřeným víkem, samostatný motor pro zdvih košů, automatická senzorová signalizace zavěšení ramene pro automatický zdvih košů, dosažení teploty 180 °C z pokojové teploty za max. 4 minuty, integrovaná zásuvka 230 V /16 A, USB konektor, integrovaná sprcha s automatickým navíjením a kovovou hlavicí, regulátor tlaku vody v základní výbavě. HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů), paměť pro 300 posledních procesů. Možnost vaření bez dozoru.

TECHNICKÁ NADSTAVBA:

Servisní přístup z přední části stroje, jednoduše výsuvný panel elektrické výzbroje v pravé noze, umožňující sestavení více pánví do bloku bez mezer, centrální připojení vody, odpadu a elektřiny na stěnu i do podlahy, provedení pro umístění na soklu, možno i CNS, stavitelné robustní nohy s rektifikací, Certifikační značka CE, TUV-SUD

MYČKA:

002

Průchozí myčka

- - min. 3 základní programy + min. 3 doplňkové speciální
- možnost nastavení tlaku dle mytého nádobí

1 ks

261 000,00 Kč

261 000,00 Kč

- mytí pro každý program zvlášť
- úspora vody a energie - oplachové rameno poháněné například magnetem, ne vodou
 - možnost nastavení teploty a spotřeby vody pro každý program zvlášť
 - síto mycí nádrže, válcové síto na hrubé nečistoty, sací síto čerpadla s bezpečnostní kontrolou umístění síta, filtr plovoucích nečistot na bázi odstředivých sil
 - senzor zakalení mycího roztoku
 - dávkovač oplachového i mycího prostředku zabudovaný
 - aktivní management energie – myčka si sama hlídá ideální teplotu pro kontinuální neúspornější ohřev mycí lázně
 - rekuperace – zpětné získávání tepla z odpadní vody, výměník voda-voda
 - samočistící program – s obrázkovým návodem jednotlivých kroků na displeji
 - odvápnovací program myčky
 - oddělené kontrolky sledování množství mycího/oplachového prostředku
 - chybové kontrolka při zablokování mycího pole
 - zobrazení intervalu údržby
 - integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů
 - jednoduché ovládání dotykovým displejem pomocí piktogramů; barevné zobrazení průběhu jednotlivých procesů
 - dvouplošný kryt včetně větrací pozice
 - automatické spuštění stroje zavřením krytu
 - jemný rozběh mycího čerpadla
 - automatická kontrola teploty vody, při poklesu teploty prodloužen mycí cyklus k zajištění hygienické bezpečnosti
 - odpadní čerpadlo
 - senzor netěsnosti
 - tři úrovně přístupu: pro obsluhu; pro vedoucího a servisního technika chráněné kódem PIN
 - automatika pro časově řízené uvedení do provozu a odstavení z provozu
 - zvláštní programy - tichý, krátký, intenzivní a základní mytí
 - multifunkční výstup jako rozhraní pro externí zařízení
 - hlubokolisovaná hygienická nádrž, hygienické topné těleso ve tvaru válce, hygienické vedení koše
 - možnost dopojení modulu připojení k síti přes RJ45, s možností sledování a vyhodnocování provozních dat
 - oplachové čerpadlo pro zajištění konstantního tlaku vody z bojleru i při nízkém

tlaku vody v řádu
 - inteligentní řízení odběru elektrické energie
 dle instalovaného jištění

Rozměry a technické parametry:

- šířka max. 650mm
 - rozměr košů: 500 x 500 mm
 - čistá vstupní výška: min.440 mm
 - objem nádrže: min.35 l
 - výkon až 77 košů / hod. dle zvoleného programu
 - spotřeba oplachové vody nastavitelná, v rozsahu 1-4 l/cyklus
- Rozměr: 635x750x1515/1995 mm

003	Koš základní NK110-(na sklenice ,šálky)			
	▪ Rozměr: 500x500x147 mm	8 ks	2 000,00 Kč	16 000,00 Kč
004	Změkčovač vody			
	▪ - vybaven dvěma patronami na iontovou výměnu, které se při změkčování střídají, tak DuoMatik 3 umožňuje nepřetržitou úpravu vody bez přestávky na regeneraci - toto externí zařízení řídí změkčování a regeneraci mechanicky zcela bez elektrické energie - může se použít při tvrdosti přitékající vody až 40°GH - teplota max. 60°C - výkon při 10°GH: 30 l/min. - potřebný odvod odpadní vody: přípojka znečištěné vody - elektrický přípoj: není potřeba	1 ks	51 500,00 Kč	51 500,00 Kč

KOTEL:

005	Elektrický kotel 85 litrů			
	▪ - celonerezová konstrukce z kvalitní potravinářské oceli AISI 304 - EN 1.4301 - dno a stěny kotle z nerezové oceli AISI 316 - EN 1.4404 se zvýšenou odolností proti soli a chemikáliím - využitelný objem kotle: 85 l s přesnou měrkou objemu na stěně kotle / celkový objem 95 l - zvýšený výkon topných těles a kvalitní izolace zajišťují rychlé uvedení celého objemu 85 l za 45 min při pokojové teplotě - bezúdržbový vypouštěcí ventil (kohout) - zabrušovaný; v čele kohoutu je čistící otvor - varianta dopouštění teplé vody do kotle - kohout pro napouštění teplé vody (možné doobjednat)	1 ks	102 580,00 Kč	102 580,00 Kč

PŘÍSLUŠENSTVÍ V CENĚ:

- 1 x sítko
- 1 x pojistný ventil s manometrem

1 x kontrolní kohout duplikátoru
 1 x výpustný ventil

Technická specifikace:

- velikost nádoby: průměr 474 mm
 - obsah kotle 85 ltr.
 - jmenovité napětí 3/N/PE AC 400 V, 50Hz
 - regulace 3 kW / 6 kW / 12 kW
 - příkon nádoby 12 kW (2 x 6 kW)
 - topná soustava nepřímý ohřev
 - doba potřebná k uvedení do varu 45 min
 - duplicitní plášť obsah vody 12,5 ltr.
 - vypouštěcí kohout 1 1/2"
 - krytí IP 34
 - brutto (objem / hmotnost) 0,78 m³ / 115 kg
- Rozměr: 750x900x900 mm

KONVEKTOMAT:

006

El. Konvektomat, kapacita 10xGN1/1, 20xGN1/2

▪ - 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2 - funkce SelfCooking Center - 9 provozních režimů: - pečení velkých a malých kusů masa, drůbež, - ryby, - přílohy, bramborové pokrmy, vaječné pokrmy, - pečivo, - finishing - 3 provozními režimy: - pára 30-130°C, horký vzduch 30-300°C, - kombinace páry a horkého vzduchu 30-300°C; - výběr z vlastní kuchařky - nové osvětlení LED - nové odolnější těsnění dveří - nová rychlá elektronika - blikání LED světla při ukončení úpravy ve vsunu - sledování top 10 úprav v samostaném menu - okna pro sledování následné úpravy - zobrazení momentální spotřeby energie - dvířka komory z trojitého skla s možností čištění - odstředivý systém odvádění tuku - vestavěná ruční sprcha s navíjecím mechanismem - automatický Finishing proces - TFT displej, dotykový s piktogramy - držák sondy, komunikace v ČJ, - IQT automat. měření teploty jádra - senzor s 6-ti čidly - CareControl: automatické mytí a odvápnění komory a boileru, - automatická detekce stupně zavápnění a	1 ks	336 550,00 Kč	336 550,00 Kč
---	------	---------------	---------------

úrovně mytí,
 není zapotřebí změkčovač vody
 - boilerový vyvíječ páry
 - halog. osvětlení, samonavíjecí hadice se
 sprchou
 - volba času startu, regulace a kontrola vlhkosti
 - vlastní programy, 350 programů až s 12
 kroky, textové zadávání
 - časové nastavení jednotlivých vsunů
 - automat. systém analýzy servisních zásahů
 - integrovaná brzda ventilátoru, 5 rychlostí
 ventilátoru,
 taktování ventilátoru
 - přídatné funkce: superrychlé ochlazení var.
 prostoru,
 přivlhčování od 30-260°C, 1/2 příkon el.en.,
 Delta-T,
 HACCP uložení, USB připojení
 - vnitřní a vnější plášť nerez DIN 1.4301
 - certifikát pro noční provoz bez dozoru
 - certifikát energy star
 - základní sada cleaner a care tablet
 - navíc vsun pro odkapovou gn
 - systém pro správu dat HACCP a servisních
 hlášení
 - sledování a ovládání stroje mobilní aplikací
 Rozměr: 847x776x1042 mm
 Příkon (400V): 18,6 kW

VARNÉ TECHNOLOGIE K ZABUDOVÁNÍ

007	Vestavný sklokeramický sporák	1 ks	65 985,00 Kč	65 985,00 Kč
	- 4x čtvercová zóna s příkonem 3 kW - provedení bez rámečku Rozměr: 700x720x6 mm Napětí: 400 V Celkový příkon: 12 kW			
008	Elektrická fritéza k zabudování	1 ks	79 235,00 Kč	79 235,00 Kč
	- Objem: 2x 9ltr - Hlubokotažená fritovací vana - Trubicové topné elementy s nízkým povrchovým zatížením pro delší životnost tuku - Vana s chladnou zónou na tuk pro zachycení usazenin - Topné elementy mohou být úplně vyjmuty z fritovací vany - Snadné čištění - Ovládání teploty s kontrolkou - Bezpečnostní termostat proti přehřátí - Každá vana vybavena 1 košem, filtrem na hrubé nečistoty a víkem - Rozměr košů: 2x 230x280x100mm Rozměr: 600x600x200 mm			

Příkon (400V): 16kW

NEREZ:

009

Nerez ostrov pro zabudování varných technologií

▪ - deska tl. 3,0 - uzavřený, přestavitelné police - HS provedení - 2x roh desky R25 - nerez nacvakávací sokl - bez lemu Rozměr: 1800x900x900 mm	1 ks	82 460,00 Kč	82 460,00 Kč
--	------	--------------	--------------

010

Nerezová podestavba pro konvektomat - stůl

▪ - 1x vsuny GN 1/1 vyjímatelné - 1x vsuny GN 2/1 vyjímatelné - plný bok a záda, provedení HS - deska společná tl. 1,5 - 1x přestavitelná police - 3x roh desky R25 - nerez nacvakávací sokl Rozměr: 1800x1200x900 mm	1 ks	66 580,00 Kč	66 580,00 Kč
--	------	--------------	--------------

011

Instalace a nastavení technologie

▪ - doprava zařízení - doprava, čas na cestě - instalační materiál - vlastní montáž zařízení - nastavení a odzkoušení	1 x	25 500,00 Kč	25 500,00 Kč
---	-----	--------------	--------------

CELKEM BEZ DPH:	1 612 390,00 Kč
CELKEM DPH 21%:	338 601,90 Kč
CELKEM VČETNĚ DPH:	1 950 991,90 Kč

Doba platnosti nabídky: 1 měsíc ode dne doručení.

Kontaktní osoby: servis + chemie: Petra JAMRICOVÁ 602 159 169
obchod + podpora: Tomáš VOBORSKÝ 602 112 835

Záruční doba, podmínky: 24 měsíců, nástup na servis do 24 hodin

Děkujeme Vám za projevený zájem a jsme s pozdravem.

Daniel Máša

tel.: 603 296 939

email: dany@in-gastro.cz

IN-GASTRO, s.r.o.
IČ: 26098938, DIČ: 26098938Erbenova 566, 390 02 Tábor
telefon: 602 159 169
www.in-gastro.cz

ŽivěVaření

1



IN-GASTRO, s.r.o.

IČ: 25008638, DIČ: Z61967133

Etterova 568, 390 02 Tíbor

tel: +420 321 797 769

www.in-gastro.cz

ŽivěVáření

1