

# Kúpna zmluva č. Z201835507\_Z

uzatvorená v zmysle §409 a nasl. Obchodného zákonníka

## I. Zmluvné strany

### 1.1 Objednávateľ:

Obchodné meno: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. P. Jilemnického 24, Trenčín  
Sídlo: Ul. P. Jilemnického 24, 91250 Trenčín, Slovenská republika  
IČO: 00351806  
DIČ: 2021378029  
IČ DPH:  
Číslo účtu: SK6181800000007000508965  
Telefón: 0326509713

### 1.2 Dodávateľ:

Obchodné meno: AAA Gastro s.r.o.  
Sídlo: Rozkvet 2061/130, 01701 Považská Bystrica, Slovenská republika  
IČO: 36827789  
DIČ: 2022445315  
IČ DPH: SK2022445315  
Číslo účtu: SK3209000000000363498100  
Telefón: 00421424330429

## II. Predmet zmluvy

### 2.1 Všeobecná špecifikácia predmetu Zmluvy:

Názov: Nákup konvektomatu pre školské zariadenie Gastrocentrum  
Kľúčové slová: konvektomat, bojlerový, podstavec, plechy na pečenie  
CPV: 39711400-3 - Pražiacie pece, trúby, ohrievače jedla a variče; 39221000-7 - Kuchynské vybavenie; 60000000-8 - Dopravné služby (bez prepravy odpadu)  
Druh/y: Tovar; Služba

### 2.2 Funkčná a technická špecifikácia predmetu Zmluvy:

#### Položka č. 1: Konvektomat elektrický bojlerový s príslušenstvom

Funkcia				
Príprava jedál				
Technické vlastnosti	Jednotka	Minimum	Maximum	Presne
Konvektomat elektrický bojlerový	ks			1
Podstavec pod konvektomat s dvomi radmi zásunov na GN 1/1, nastavovacie nožičky, celoantikorový	ks			1
Tablety čistiace pre konvektomat s Care Control, 100ks/vedierko	ks			1
Tablety odvápnovacie pre konvektomat s CareControl, 150ks/vedierko	ks			1
Gastronádoba nerezová GN 1/1, 100 mm	ks			2
Gastronádoba nerezová GN 1/1, 100 mm, dierovaná	ks			3
Gastronádoba smaltovaná GN 1/1, 65 mm	ks			3
Gastronádoba nerezová GN 1/1, 65 mm, dierovaná	ks			3
Gastronádoba nerezová GN 1/1, 40 mm	ks			4

Rošt nerezový GN 1/1	ks			1
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Hodnota/Charakteristika</b>			
denný počet jedál	80 - 150			
Kapacita konvektomatu	10x GN 1/1 alebo 20x GN1/2			
Elektrický celkový príkon konvektomatu	18,60 kW max. 20 kW, istenie 3 x 32 A			
Napätie	400 V / 3N			
Výkon "teplý vzduch"	18 kW			
Výkon "para"	18 kW			
Sonda teploty jadra pripravovaného pokrmu konvektomatu s min. 6-mi meracími bodmi	požaduje sa			
Možnosť dovybavenia konvektomatu tromi sondami	požaduje sa			
Možnosť uloženia vlastných programov konvektomatu v počte 1200	požaduje sa			
Rozmery konvektomatu	847 x 776 x 1042 mm (š x h x v)			
Prívod vody	R 3/4"			
Odpad vody	DN 50			
Pozdĺžne vsuvy	pre 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN			
Hmotnosť konvektomatu	135 kg			
Systém iCookingControl so 7 prevádzkovými režimami: mäso, hydina, ryby, prílohy, pokrmy z vajec, pečivo a Finishing®. Stačí zadať požadovaný výsledok a systém automaticky zvolí ideálny spôsob prípravy	požaduje sa			
- varenie v pare od 30 °C - 130 °C - príprava v horúcom vzduchu od 30 °C - 300 °C - príprava v kombinácii para a horúci vzduch od 30 °C - 300 °C	požaduje sa			
5 rýchlostí ventilátora	pre optimálne prispôsobenie prúdenia vzduchu i pre náročné produkty ako nákypy, veterníky, banánky s náplňou alebo tiež piškoty			
Ovládanie cez dotykovú TFT farebnú matnú obrazovku so zrozumiteľnými symbolmi pre ľahkú obsluhu, zorný uhol až 80°, garantovaná optimálna čitateľnosť pri rôznom umiestnení.	požaduje sa			
Predvoľba jazyka - Slovenčina	požaduje sa			
iCC-Cockpit – grafické zobrazenie aktuálnej klímy vo varnej komore, predvídaného ďalšieho priebehu prípravy pokrmu, doterajšieho priebehu a predpovede ďalších činností a možností po dokončení pokrmu	požaduje sa			
iCC-Messenger – informácie o aktuálnych automaticky urobených úpravách nastavenia varenia a pečenia	požaduje sa			
iCC-Monitor – prehľadné zobrazenie aktuálnych automaticky urobených úprav nastavenia varného postupu	požaduje sa			
Režim záznamu – automatické stanovenie ideálneho postupu podľa teploty pokrmu pri kalibrácii produktov pre neskoršiu opakovanú prípravu bez snímača teploty pokrmu a s automatickým prispôobením podľa množstva pripravovaného pokrmu	požaduje sa			
Automatické chladenie pre inteligentnú úpravu klímy varnej komory	požaduje sa			
iLevelControl iLC – kombinovaná príprava pokrmov so samostatným dozorom na každý zásun a priebežnými úpravami podľa spôsobu a množstva pripravovaných pokrmov a počtu otvorení dverí. Na základe kombinácie vložených pokrmov budú automaticky zaistené optimálne parametre vo varnej komore. Systém iLC-Messenger vás informuje o aktuálnych automaticky urobených úpravách varného postupu.	požaduje sa			

Inteligentné riadenie predhrevu a regulácia podľa várky – príprava podľa vloženého pokrmu, okamžité vkladanie bez čakacích dôb	požaduje sa
HiDensityControl® – patentované, vysoko účinné dynamické prúdenie vzduchu a rozvod energie vo varnej komore	požaduje sa
Režim konvektomatu s prevádzkovými režimami: para 30–130 °C, horúci vzduch 30–300 °C, kombinácia pary a horúceho vzduchu 30–300 °C, Finishing®	požaduje sa
ClimaPlus Control® – meranie, nastavenie a regulácia vlhkosti s presnosťou na percentá	požaduje sa
Odvlhčovanie varnej komory s podtlakovou technológiou pre tvorbu chrumkavej kôrky	požaduje sa
Automatické procesy Finishing® pre banket, bufet, à la carte atd.	požaduje sa
Varenie s nízkymi teplotami a varenie cez noc	požaduje sa
Varenie s teplotným rozdielom DeltaT varenie, na úspornú prípravu veľkých kusov mäsa	požaduje sa
Automatické prispôsobenie obslužného rozhrania podľa častého štýlu používania	požaduje sa
Automaticky vytváraný zoznam 10 najčastejšie používaných funkcií systému iCookingControl a iLC	požaduje sa
Funkcia MySCC - slúži na individuálne prispôsobenie podľa užívateľa a jeho zvyklostí	požaduje sa
Uloženie až 10 užívateľských profilov na individuálnu konfiguráciu prístroja a jeho obsluhy	požaduje sa
Programovateľná úvodná obrazovka s možnosťou nastavenia podľa užívateľa a spôsobu používania	požaduje sa
Možnosť vlastnej úpravy obslužného rozhrania (obrázky, popisky atd.) jednotlivými užívateľmi	požaduje sa
Farebná matná dotyková obrazovka TFT so zrozumiteľnými symbolmi pre ľahkú obsluhu, zorný uhol až 80°, garantovaná optimálna čitateľnosť pri rôznom umiestnení.	požaduje sa
Centrálne ovládacie koliesko s možnosťou stlačenia slúži na úpravu nastavení a potvrdenie vybraných možností	požaduje sa
Zámky obsluhy a programov podľa jednotlivých užívateľov (3 stupne)	požaduje sa
Zámky programov	požaduje sa
Kontextová pomoc - HELP s rýchlym prístupom	požaduje sa
Vstavaná príručka pre obsluhu a ovládanie doplnená o praktické príklady v Slovenčine	požaduje sa
Individuálne stanovenie minimálnej a maximálnej teploty pripravovaného pokrmu	požaduje sa
Snímač teploty - sonda na meranie teploty pokrmu počas varenia 6 bodová	požaduje sa
Polohovacia pomôcka pre snímač teploty pripravovaného pokrmu - sondu	požaduje sa
Ručné zvlhčovanie	požaduje sa
Možnosť zvlhčovania v 3 nastaviteľných stupňoch (30–260 °C) v režime horúceho vzduchu alebo v kombinovanom režime	požaduje sa
Funkcia Cool Down – rýchle a bezpečné ochladenie varnej komory	požaduje sa
Digitálne zobrazenie teploty varnej komory	požaduje sa
Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt	požaduje sa

Digitálny časový spínač, 0–24 hodín, s trvalým nastavením	požaduje sa
Vysoko výkonný generátor čerstvej pary s automatickým plnením vodou	požaduje sa
Automatické parné čistiace zariadenie	požaduje sa
Automatická kalibrácia s prispôbením podľa miesta inštalácie (nadmorská výška, klíma atď.) vrátane vlastného testu	požaduje sa
Parný režim s automatickým prispôbením nadmorskej výške pre optimálnu tvorbu pary	požaduje sa
Odstredivé odlučovanie tukov bez potreby prídavného tukového filtra	požaduje sa
Možnosť zaistiť dvierka pri uhloch 120 a 180 ° pre maximálnu bezpečnosť práce	požaduje sa
Bezdotykový spínač kontaktu dvierok	požaduje sa
Sledovanie doby otvorenia dvierok pri vkladaní a v priebehu varenia s funkciou alarmu	požaduje sa
Pozdĺžny zásun vhodný pre gastronádoby 2/1, 1/1, minimálne energetické straty a najnižšie priestorové nároky pri otvorení a natočení dvierok	požaduje sa
Rozhranie USB pre export dát HACCP, servisných dát a varných programov na pamäťovú jednotku	požaduje sa
Možnosť nahrania obrázkov prostredníctvom rozhrania USB a prispôbenie úvodnej stránky	požaduje sa
Certifikované schválenie na prevádzku bez dozoru podľa podmienok VDE (tiež cez noc)	požaduje sa
Ochrana proti striekajúcej vode a prúdu vody IPX 5	požaduje sa
Efficient CareControl – systém automatického čistenia a starostlivosti o varnú komoru a generátor pary	požaduje sa
Automatické rozpoznanie stupňa znečistenia	požaduje sa
Automatické zobrazenie optimálneho stupňa čistenia a doporučeného množstva čistiacich tabliet	požaduje sa
Automatické odvápnovanie – bez nutnosti pripojenia ku zmäkčovaču vody	požaduje sa
Automatická výzva na čistenie podľa spôsobu a frekvencie používania	požaduje sa
Zobrazenie aktuálneho kroku čistiaceho procesu a zostávajúcej doby čistenia	požaduje sa
Čistiace a odvápnovacie prostriedky v pevnom skupenstve - tablety pre maximálnu bezpečnosť práce	požaduje sa
Vstavaná ručná sprcha s navijacím mechanizmom, vstavaný uzáver vody a bezstupňové dávkovanie prúdu vody	požaduje sa
Systém SDS (ServiceDiagnose System) s automatickým zobrazením servisných hlásení	požaduje sa
Možnosť počítadla spotreby energie – spotreba energie každý deň alebo podľa procesu varenia k dispozícii prostredníctvom displeja a lebo na pomocnom počítači	požaduje sa
Možnosť diaľkového ovládania a monitorovania z iPhoneu / iPadu alebo iného systému s Androidom pomocou aplikácie RATIONAL Remote App alebo software ConnectedCooking	požaduje sa

### 2.3 Osobitné požiadavky na plnenie:

**Názov**

Objednávateľ požaduje od Dodávateľa predloženie dokladov súvisiacich s činnosťou Dodávateľa pri plnení predmetu plnenia Zmluvy. Dodávateľ je povinný Objednávateľovi do 3 dní predložiť kópie výpisu z Obchodného registra, resp. Živnostenského registra, 2 referencie týkajúce sa obdobnej dodávky. Dodávateľ musí byť zapísaný v registri partnerov verejného sektora v súlade s ustanoveniami Zákona NR SR č. 315/2016 Z.z. Dodávateľ do 3. pracovných dní po uzatvorení zmluvy oznámi objednávatelovi kontakt na osobu, zodpovednú za plnenie predmetu zákazky.
Cena musí byť vrátane dopravy, inštalácie na mieste plnenia, tzn. montáž na existujúce napojenia na sieť, vyváženie komponentov, zapojenie prítoku vody, napojenia na odtok.
Cena musí zahŕňať výbavu podľa špecifikácie, odborné zaškolenie a zaučenie obsluhy s písomným potvrdením o zaškolení – min. 3 osôb v rozsahu min. 4 hodiny najneskôr do 5 dní od nainštalovania, nastavenie stroja, dokumentáciu ku stroju.
Termín dodania na konvektomat s príslušenstvom do 14 dní od uzatvorenia zmluvy.
Požaduje sa predložiť podrobný aktualizovaný rozpočet do 48 hod. od uzatvorenia zmluvy.
Požaduje sa minimálne 2-ročná záruka od termínu spustenia do prevádzky, záruka zahŕňa všetky náklady spojené so záručným servisom. Dodávateľ garantuje, že dodaný tovar bude po dobu záručnej doby spôsobilý na použitie na dohodnutý účel, resp. na obvyklý účel a zachová si dohodnuté, resp. inak obvyklé vlastnosti. Záruka za akosť dodávateľom dodaného tovaru sa vzťahuje na všetky jeho vlastnosti po dobu záručnej doby.
Po polroku používania požadujeme profylaktickú prehliadku.
Požaduje sa dodanie nových, nerepasovaných, nepoužívaných zariadení aj s príslušenstvom, v originálnom balení.
Požaduje sa doloženie osvedčenia o autorizovanom servisnom partnerstve na opravu a servis uvedených zariadení.
Požaduje sa autorizovaný záručný servis s nástupom na opravu do 8 hod. od nahlásenia poruchy. Dodávateľ sa zaväzuje odstrániť poruchu najneskôr do 48 hodín od nástupu servisného technika na servis pre zariadenie, pokiaľ sú náhradné diely dostupné u dodávateľa. V prípade, že diely nie sú dostupné u dodávateľa, odstránenie poruchy najneskôr do 5 kalendárnych dní odo dňa nástupu servisného technika na servis.
Možnosť objednania a dodávky príslušenstva samostatne ako náhradný diel počas životnosti zariadenia minimálne 10 rokov od uvedenia prístroja do prevádzky.
Požaduje sa do 3 dní od uzavretia zmluvy dodať objednávatelovi technické parametre ponúknutých zariadení vrátane príslušenstva.
Požaduje sa najneskôr do 3 dní odo dňa uzavretia zmluvy predložiť prospekty alebo technické listy výrobcu s aktuálnymi technickými špecifikáciami ponúkaných tovarov minim. v takom rozsahu, aby bolo možné posúdiť splnenie všetkých požiadaviek uvedených v časti „Technická vlastnosti“.
Predávajúci berie na vedomie a nebude požadovať od odberateľa preddavok na kúpnu cenu. Splatnosť faktúry je do 30 dní odo dňa jej doručenia obstarávateľovi. Faktúra musí obsahovať všetky náležitosti v zmysle zákona o DPH č. 222/ 2004 v znení neskorších predpisov. Vo faktúre (dodacom liste) dodávateľ uvedie číslo kúpnej zmluvy, súpis položiek dodaného tovaru, jeho množstvo, jeho celkovú cenu bez DPH a s DPH, sadzbu DPH. Faktúra sa vystaví dňom splnenia dodávky. Podkladom na vystavenie faktúry je povinne dodací list/ preberací protokol.
Nedodržanie ktorejkoľvek podmienky a požiadavky Objednávateľa uvedených v objednávkovom formulári sa bude považovať za podstatné porušenie zmluvných podmienok, čo bude mať za následok odstúpenie od zmluvy.
Dodávateľ odovzdá Objednávateľovi návody na obsluhu a údržbu v slovenskom jazyku, vyhlásenie o zhode a doplnujúce doklady, resp. certifikát vydaný autorizovanými osobami. Súčasťou dodania tovaru bude servisná dokumentácia, záručný list, preberací protokol. Požaduje sa vystavenie a odovzdanie montážnych a revízných správ ku konvektomatu k termínu jeho montáže.
Dodávateľ zodpovedá za vady, ktoré má tovar v okamihu, keď prechádza nebezpečenstvo škody na tovare na objednávateľa, aj keď sa stane zjavnou až po tomto čase. Objednávateľ je povinný oznámiť bez zbytočného odkladu dodávateľovi všetky vady tovaru, zistené pri preberaní dodávaného tovaru, alebo bezprostredne, najneskôr do 7 dní po zistení vady, v písomnej forme prostredníctvom pošty, alebo e-mailom.
Dodávateľ je povinný oznámené vady tovaru odstrániť bez zbytočného odkladu, na vlastné náklady a bez nároku na kompenzáciu týchto nákladov voči objednávatelovi, pričom odstránením vád sa rozumie výlučne dodanie náhradného tovaru za vadný tovar, prípadne dodanie chýbajúceho tovaru. Týmto ustanovením nie je dotknuté právo objednávatelovi odstúpiť od zmluvy. Zodpovednosť za vady tovaru v rozsahu, ktorý nie je upravený zmluvou bude Objednávateľ riešiť v zmysle Obchodného zákonníka.
Ak sa v technickej špecifikácii uvádza údaj alebo odkaz na konkrétneho výrobcu, výrobný postup, značku, obchodný názov, patent alebo typ, umožňuje sa dodávateľom predloženie ponuky s ekvivalentným riešením s úplne rovnakými parametrami. Ekvivalent je možné dodať v rovnakej alebo vyššej kvalite podľa technickej špecifikácie predmetu zákazky len po konzultácii a so súhlasom Objednávateľa.
V prípade, že dodávateľ ponúkne tovar, ktorý považuje za ekvivalentný k požadovanej špecifikácii, požaduje objednávateľ po nadobudnutí účinnosti zmluvy bezodkladné písomné oznámenie dodávateľa, že predkladá ekvivalentný produkt a súčasne požaduje predloženie dokumentácie k dodávanému ekvivalentnému produktu, z ktorej je zjavné, že tento produkt spĺňa všetky požiadavky na ekvivalentný produkt, špecifikované objednávatelom pri zadaní zákazky do EKS.
Pokiaľ dodávateľ nepreukáže, že predkladaný ekvivalent spĺňa požadované špecifikácie, bude to odberateľ považovať za podstatné porušenie zmluvných podmienok s nárokom na odstúpenie od zmluvy.
Uchádzač súhlasí so zverejňovaním všetkých zmluvných náležitostí budúcej zmluvy.

Názov	Upresnenie
-------	------------

2.4 Prílohy opisného formulára Zmluvy:

Popis	Názov súboru
-------	--------------

### III. Zmluvné podmienky

3.1 Miesto plnenia Zmluvy:

Štát: Slovenská republika  
 Kraj: Trenčiansky  
 Okres: Trenčín  
 Obec: Trenčín  
 Ulica: Ul. P. Jilemnického 24

3.2 Čas / lehota plnenia zmluvy:

07.09.2018 07:00:00 - 27.09.2018 14:00:00

3.3 Dodávané množstvo/ rozsah zmluvného plnenia:

Jednotka: celok  
 Požadované množstvo: 1,0000

3.4 Práva a povinnosti zmluvných strán podľa tejto Zmluvy sa spravujú Obchodnými podmienkami elektronického trhoviska verzia 3.4, účinná zo dňa 25.5.2018, ktoré tvoria neoddeliteľnú prílohu tejto Zmluvy.

### IV. Zmluvná cena

4.1 Celková cena predmetu Zmluvy bez DPH: 7 833,33 EUR

4.2 Sadzba DPH: 20,00

4.3 Celková cena predmetu Zmluvy vrátane DPH: 9 400,00 EUR

### V. Záverečné ustanovenia

5.1 Táto Zmluva bola uzavretá automatizovaným spôsobom v rámci Elektronického kontrakčného systému a v zmysle Obchodných podmienok elektronického trhoviska verzia 3.4, účinná zo dňa 25.05.2018, ktoré tvoria jej prílohu č. 1.

5.2 Táto Zmluva nadobúda platnosť dňom jej uzavretia a účinnosť za podmienok definovaných v Obchodných podmienkach elektronického trhoviska uvedených v bode 5.1 tejto zmluvy.

5.3 Táto Zmluva vrátane jej príloh predstavuje úplnú dohodu zmluvných strán o jej predmete. Vedľajšie dohody k tejto zmluve neexistujú.

5.4 Táto Zmluva je vyhotovená v elektronickej podobe v štyroch vyhotoveniach, po jednom pre každú zmluvnú stranu, jedno vyhotovenie bude zaslané na zverejnenie v Centrálnom registri zmlúv Úradu vlády Slovenskej republiky a jedno bude zverejnené v Centrálnom registri zmlúv trhoviska.

5.5 Túto Zmluvu bude možné meniť a dopĺňať za podmienok stanovených príslušnými všeobecne záväznými právnymi predpismi len vo forme písomného a číslovaného dodatku podpísaného oboma zmluvnými stranami.

5.6 Táto Zmluva má nasledovné prílohy:  
 Príloha č.1 Obchodné podmienky elektronického trhoviska verzia 3.4, účinná zo dňa 25.05.2018, <https://portal.eks.sk/SpravaOpet/Opet/VerejnyDetail/>

V Bratislave, dňa 30.08.2018 10:52:01

Objednávateľ:

Stredná odborná škola obchodu a služieb, Ul. P. Jilemnického 24, Trenčín  
 konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Objednávateľa v rámci elektronického trhoviska

Dodávateľ:

AAA Gastro s.r.o.  
 konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Dodávateľa v rámci elektronického trhoviska