

# Kúpna zmluva č. Z202112755\_Z

uzatvorená v zmysle §409 a nasl. Obchodného zákonníka

## I. Zmluvné strany

### 1.1 Objednávateľ:

Obchodné meno: Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice  
Sídlo: Južná trieda 10, 04001 Košice, Slovenská republika  
IČO: 31946615  
DIČ: 2020492243  
IČ DPH: SK2020492243  
Bankové spojenie: IBAN: IBAN - SK23 8180 0000 0070 0018 79  
Telefón: +421557260709

### 1.2 Dodávateľ:

Obchodné meno: EUROGASTROP s.r.o.  
Sídlo: Čergovská 10, 08001 Prešov, Slovenská republika  
IČO: 44137761  
DIČ: 2022594453  
IČ DPH: SK2022594453  
Bankové spojenie: IBAN: SK33 7500 0000 0040 1335 2724  
Telefón: 0908980093

## II. Predmet zmluvy

### 2.1 Všeobecná špecifikácia predmetu Zmluvy:

Názov: Elektrický parný konvektomat s kondenzátorom pár a podstavcom  
Kľúčové slová: Elektrický parný konvektomat s kondenzátorom pár a podstavcom  
CPV: 39310000-8 - Zariadenia hromadného stravovania; 39314000-6 - Priemyselné vybavenie kuchýň; 39312000-2 - Zariadenia na prípravu jedál; 60000000-8 - Dopravné služby (bez prepravy odpadu)  
Druh/y: Tovar; Služba

### 2.2 Funkčná a technická špecifikácia predmetu Zmluvy:

#### Položka č. 1: Elektrický parný konvektomat s kondenzátorom pár a podstavcom

Funkcia				
AISI 316 L varná komora z nehrdzavejúcej ocele				
Osvetlenie komory prostredníctvom LED svetla				
Odkvapová miska s nepretržitým odvodom kondenzátu aj pri otvorených dverách				
Podstavec ako súčasť dodania				
Technické vlastnosti	Jednotka	Minimum	Maximum	Presne
napätie	V			400
elektrický príkon	kW	17	19	
Rozmery (šxVxH) :	mm			Š x V x H
šírka	mm	650	850	
hĺbka	mm	650	800	
výška	mm	900	1200	
Technické vlastnosti	Hodnota/Charakteristika			

kapacita:	10 x 1/1 GM plechov ( 10 plechov GN 530x325 mm )
Ručne nastaviteľné procesy:	áno
-konvenčné pečenie	30 °C - 260 °C
-kombinovaný režim pary a konvenčného pečenia + vlhkosť komory	od 35 °C - do 260 °C + od 30% - 90%
-varenie v sýtej pare	pri 48 °C - 130 °C
trojsklenné dvere	áno
viacbodová vpichová teplotná sonda, pre kontrolu vnútornej teploty pripravovaného pokrmu	áno
wifi modul	áno
produkcia pary	od 35 °C
ventilátor so spätným chodom a 4 stupňami nastavenia rýchlosti	áno
systém odhadnutia znečistenia rúry a navrhnutie programu pre automatické umývanie	áno
4 automatické umývacie programy	áno
integrovateľný zásobník na detergent	áno
návrh varných procesov priamo na displej - krivka varného procesu	áno
automatické zastavenie ventilátorov pri otvorených dverách	áno
otvárateľné vnútorné sklo na ľahkú údržbu	áno
Pokročilé inteligentné funkcie:	áno
konvektomat automaticky upraví parametre varenia, podľa množstva varených potravín, aby bol výsledok vždy rovnaký a perfektný	áno
defaultne prednastavené programy pre pečenie, grilovanie, vysmážanie, varenie, regeneráciu. Vybratý program spustíte na displeji dotykompiktogramu s obrázkom jedla, ktoré chcete pripraviť	áno
inteligentné predhrievanie komory konvektomatu. Analýzou predchádzajúceho pečenia a požiadavkov pre nasledujúci proces automaticky nastaví ideálnu teplotu a čas predohrevu	áno
riadenie a zmiernenie prudkého, skokového nárastu tepla v komore	áno
online monitorovanie a kontrola konvektomatu, HACCP dáta, odoslanie receptov z PC do konvektomatu, knižnica receptov nastaveniami konvektomatu	áno
online monitorovanie konvektomatomatu v reálnom čase cez váš smartphone, odoslanie receptov do konvektomatu	áno
Predĺžená záruka 4 roky na náhradné diely	áno
Odvápňovací program	áno
Servisný a diagnostický systém	áno
Zobrazenie skutočných a požadovaných hodnôt	áno

### 2.3 Osobitné požiadavky na plnenie:

<b>Názov</b>
Vrátane dopravy na miesto plnenia, inštalácie a zaškolenia personálu odborným kuchárom
Požaduje sa doklad o osvedčení o autorizovanom servisnom partnerstve na opravu a servis uvedeného tovaru
Dodávateľ do 2 pracovných dní po uzavretí zmluvy oznámi objednávateľovi kontakt na osobu, zodpovednú za plnenie predmetu zákazky.

Požaduje sa záručný a pozáručný servis do 24 hod. od nahlásenia poruchy
Predmet zákazky musí byť dodaný s požadovanými vlastnosťami, v bezchybnom stave, nový, s návodom na používanie a údržbu v slovenskom alebo v českom jazyku.
Dodanie predmetu zákazky je možné len v pracovných dňoch v čase od 07:00 h do 14:00 h. Pred dodaním predmetu zákazky je potrebné avizovať termín dodania minimálne jeden pracovný deň vopred, a to čase 07:00 h do 15:00 h.
Predmet plnenia (tovar) musí spĺňať všetky technické vlastnosti uvedené v tejto špecifikácii. V prípade dodania nevhodného tovaru (resp. tovaru, ktorý nespĺňa vyššie uvedené kritériá) po jeho prekontrolovaní bude mať objednávateľ možnosť tovar vrátiť dodávateľovi alebo vymeniť za požadovaný tovar na náklady dodávateľa.
Zmluvná cena zahŕňa dopravné náklady vrátane doručenia na miesto plnenia a iné súvisiace náklady.
Úhrada plnenia bude uskutočnená bankovým prevodom po riadnom dodaní tovaru na základe doručenej faktúry so splatnosťou 30 dní.
Objednávateľ požaduje dodanie nového, doposiaľ nepoužívaného tovaru
Dodávateľ oznámi objednávateľovi obchodnú značku a typ konvektomatu a poskytne technický list do 24 hod., respektíve nasledujúci deň od nadobudnutia účinnosti zmluvy

Názov	Upresnenie
-------	------------

2.4 Prílohy opisného formulára Zmluvy:

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

### III. Zmluvné podmienky

3.1 Miesto plnenia Zmluvy:

Štát: Slovenská republika  
 Kraj: Košický  
 Okres: Košice I  
 Obec: Košice  
 Ulica: Južná trieda 10

3.2 Čas / lehota plnenia zmluvy:

25.06.2021 11:25:00 - 12.07.2021 11:31:00

3.3 Dodávané množstvo/ rozsah zmluvného plnenia:

Jednotka: ks  
 Požadované množstvo: 1,0000

3.4 Práva a povinnosti zmluvných strán podľa tejto Zmluvy sa spravujú Obchodnými podmienkami elektronického trhoviska verzia 3.6, účinná zo dňa 1.7.2019, ktoré tvoria neoddeliteľnú prílohu tejto Zmluvy.

### IV. Zmluvná cena

4.1 Celková cena predmetu Zmluvy bez DPH: 7 000,00 EUR

4.2 Sadzba DPH: 20,00

4.3 Celková cena predmetu Zmluvy vrátane DPH: 8 400,00 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 3.6, účinná zo dňa 01.07.2019, 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 3.6, účinná zo dňa 01.07.2019,  
<https://portal.eks.sk/SpravaOpet/Opet/VerejnyDetail/>

V Bratislave, dňa 22.06.2021 11:52:01

Objednávateľ:  
Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice  
konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Objednávateľa v rámci elektronického trhoviska

Dodávateľ:  
EUROGASTROP s.r.o.  
konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Dodávateľa v rámci elektronického trhoviska