

# Kúpna zmluva č. Z20247352\_Z

uzatvorená v zmysle §409 a nasl. Obchodného zákonníka

## I. Zmluvné strany

### 1.1 Objednávateľ:

Obchodné meno: Centrum výcviku Lešť  
Sídlo: Lešť, 96263 Pliešovce, Slovenská republika  
IČO: 00804932  
DIČ: 2021773644  
IČ DPH: SK2021773644  
Bankové spojenie: IBAN: SK4781800000007000167777  
Telefón: 0960455868

### 1.2 Dodávateľ:

Obchodné meno: OMES spol. s r.o.  
Sídlo: Divina - Lúky 27, 01331 Divina, Slovenská republika  
IČO: 47505214  
DIČ: 2023960994  
IČ DPH: SK2023960994  
Bankové spojenie: IBAN: SK54 0900 0000 0051 9697 0262, BIC: GIBASKBX  
IBAN: SK09 0200 0000 0034 4475 2055, BIC: SUBASKBX  
Telefón: +421 41 568 45 91

## II. Predmet zmluvy

### 2.1 Všeobecná špecifikácia predmetu Zmluvy:

Názov: Nákup veľkokuchynského zariadenia  
Kľúčové slová: veľkokuchynské zariadenie  
CPV: 42215000-6 - Zariadenia na priemyselnú prípravu alebo výrobu potravín alebo nápojov  
Druh/y: Tovar; Služba

### 2.2 Funkčná a technická špecifikácia predmetu Zmluvy:

Zoznam položiek:

- Multifunkčná tlaková výklopná panvica - 1 ks
- Viacúčelový rezací a krájací stroj na mäso - 2 ks
- Kotol elektrický s dvojitým okrúhlym duplikátorom EB90+90/700 90 litrov - 1ks

### Položka č. 1: Multifunkčná tlaková výklopná panvica - 1 ks

Funkcia
Objem vane 150 lit/59 dm
Rozmery: š x h x v 1380x900x1000mm
Pripojovacia hodnota: 41 kW
Menovité napätie: 3 NAC 400 V
Prípojka studenej vody: 3/4 AG"
Odvod vody: Pripojenie odpadovej rúrky DN 50 na pevnú sieť alebo k voľnému odtoku
možnosť regulácie príkonu na 34 KW napätie 400 V
Elektrické sklápanie varnej nádoby

Dotykový 10-12 " sklenený farebný displej s kapacitnou dotykovou obrazovkou s intuitívnymi ikonami a centrálnym ovládacím hardvérovým kolieskom s funkciou „push“ na potvrdenie vybraných možností.
Presné variabilné nastavenie napúšťania vody podľa nastavenej hodnoty s presnosťou na 1 lit
Prívod vody je integrovaný vo veku.
Tlakové varenie, pečenie, restovanie, fritovanie a varenie v tlaku v košoch min 3ks s automatickým ponorom a zdvihom, kapacita varnej nádoby min. 3x GN 1/1.
Flexibilné rozdelenie dna panvy na zóny min. 9 zón s rozdielnymi teplotami s každá sa ovláda samostatne
Presné varenie pri nízkych teplotách
Funkcia blokovania režimu Fritovanie
Pripojenie na systém úspory energie
Uzamykateľný ovládací panel
Zabudovaný modul WIFI + Ethernetová prípojka RJ45
Zásuvka s ochranou FI
Príprava pripojení k systému pre úsporu energie
Príprava pripojení pre vzdialené vypnutie a výstup signálu
Bezpotenciálový kontakt
Uzamykateľný ovládací panel
Prípojka teplej vody
Balanced Power zníženie príkonu
Kapacita 100 ÷ 500 jedál denne.
Ochrana proti striekajúcej vode: IPX5.
Zariadenie je vybavené automatickými procesmi prípravy pokrmov. Proces varenia sa vždy automaticky prispôsobí veľkosti vareného pokrmu a množstvu náplne.
Výškovo el. nastaviteľná konštrukcia s úložným priestorom
Nohy z ušľachtilej ocele
Lopatka na obracanie pripravovaného pokrmu 1x
Lopatka na vyprázdňovanie alebo porciovanie väčšieho množstva vareného jedla 1x perforovaná 1 x plná
Miešacia stierka na vmiešavanie a premiešanie potravín 1x
Rameno na automatické zdvíhanie 3 košov 1x
Sito na špecle 1x
Varné koše na používanie funkcie automatického zdvíhania a spúšťania 3x
Fritovacie koše pre používanie funkcie automatického zdvíhania a spúšťania 3x
Rošt na zabránenie kontaktu medzi pripravovaným pokrmom a dnom nádoby 3x
Sitko na zabránenie úniku vareného pokrmu do odtoku pri vyprázdňovaní nádoby
Grafické zobrazovanie procesu varenia so všetkými parametrami varenia as vypočítaným koncom varenia. Zobrazovanie automatického prispôsobenia priebehu prípravy. Procesy varenia a energie sú riadené mikroprocesormi.
Rozpoznávanie varného média v nádobe: nehrozí nebezpečenstvo popálenia ani pripálenia oleja. Dno nádoby sa musí predhriať za menej ako tri minúty z izbovej teploty až na +200°C.
Zariadenie je možné ľubovoľne naprogramovať pomocou minimálne 1 000 varných programov až o 12 krokoch. Je možné nakonfigurovať najrôznejšie užívateľské profily a užívateľské práva. Teplotný rozsah je od +30 °C do +250 °C.
Akustické povely a vizuálne zobrazenie v prípade nevyhnutných zásahov užívateľa. Možnosť nastavenia jazyka displeja, slovenský jazyk podmienkou. Rozsiahla funkcia vyhľadávania v celom obsahu príručky a receptoch v zariadení.
Možnosť nastavenia teplotných jednotiek v °C alebo °F. Zobrazenie požadovaných a skutočných hodnôt.
Digitálny časový spínač 0–24 hodín s trvalým nastavením, voliteľne je možné nastaviť hod./min. alebo min./s. Nastaviteľný tón zvonenia, nastaviteľný kontrast displeja.
Automatické prispôsobenie miestu inštalácie (nadmorská výška / bod varu) prostredníctvom kalibrácie zariadenia.
Funkcie pomocníka a príručka na obsluhu sa na displeji zobrazujú v národnom jazyku.
Dotykové teploty plášťa nádoby činia maximálne +70 °C.

Pri fritovaní sa musí zobrazíť varovanie, že je zakázané používať ručnú sprchu a otvárať ventil nádoby, aby do odpadu neunikol fritovací olej. Bezpečnostný obmedzovač teploty bráni prehriatiu oleja v prípade poruchy.				
Výkonné dno nádoby odolné proti poškrabaniu vybavené zaoblenými rohmi. Vypúšťanie vody po varení a čistení sa vykonáva priamo vstavaným odtokom v nádobe .				
Snímače vnútornej teploty pokrmu (1 snímač na jednu nádobu) minimálne so šiestimi meracími bodmi a automatickou indikáciou nesprávne vloženého snímača. Magnetický držiak snímača vnútornej teploty pokrmu na veko. Veko sa otvára a zatvára pomocou elektricky poháňaného valca.				
Zariadenie je vybavené portom USB. Zariadenie je vybavené servisným diagnostickým programom s automatickým zobrazovaním servisných hlásení a funkciou autotestu na aktívnu kontrolu funkcií zariadenia.				
Vnútorne aj vonkajšie povrchy sú z nerezovej ušľachtilej ocele.				
Spotrebu vody a elektrickej energie je nutné obmedziť na najnutnejšie minimum. Dáta spotreby energie podľa DIN 18873 je nutné doložiť objednávateľovi.				
Zariadenie je vybavené výsuvnou hadicovou sprchou s automatickým navíjaním a nastaviteľnou funkciou rozprašovania a vodného lúča, ktorá slúži na pridávanie vody k potravinám a na čistenie zariadenia vodou.				
Vstavaná zásuvka, 1 NAC 230 V.				
Plne integrované rozhranie WLAN bez externej antény na pripojenie ku cloudovému sieťovému riešeniu pre vzdialený prístup a údržbu. Možnosť správy varných programov, správy prípravy a zariadení cez cloudové riešenie. . Možnosť ukladania do dátovej pamäte HACCP a výstupu dát cez rozhranie USB a taktiež prostredníctvom cloudového riešenia bez nutnosti špeciálneho softvéru výrobcu. Technika a elektronika zariadenia je prístupná spredu. Vyhlásenie o zhode: CE. Vyžadujú sa nasledujúce alebo porovnateľné schválenia: VDE/Semko Intertek/ETL Safety/GS/ETL Sanitation/SVGW.				
Zariadenie je schválené na prevádzku bez dozoru.				
Tlakové varenie. Zariadenie na tlakové varenie musí byť po technologickej stránke navrhnuté tak, aby nespadlo pod smernicu o tlakových zariadeniach 97/23/ES. Počas procesu tlakového varenia musí byť veko zaistené proti neúmyselnému otvoreniu. Musí sa vykonávať nepretržitá regulácia a kontrola tlaku. Ochranu proti pretlaku musí zaisťovať bezpečnostný ventil, ktorý je umiestnený bezpečne mimo veka.				
Príslušenstvo zahrnuté v cene zariadenia, príslušenstvo originálne dodávané výrobcom				
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Jednotka</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Presne</b>
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Hodnota/Charakteristika</b>			

**Položka č. 2: Viacúčelový rezací a krájací stroj na mäso - 2 ks**

<b>Funkcia</b>
Vyrobený z nerezovej potravinárskej ocele AISI304
Rozmer: š x h x v 1100x650x1065 mm
Rozmer komory: 96*96*310mm
Nastaviteľná hrúbka rezu: 0-35mm
Výkon: Až do 500 rezov/min
Stroj je opatrený odolnými kolieskami - mobilný
Dvojkomorový systém s simultánnym nakladaním a krájaním
Jednoduché vypnutie stroja bezpečnostným vypínačom
Beznástrojová výmena rezných súprav v krátkom čase
Automatický štart pri zatvorení horizontálneho posúvača
Nastaviteľná predkompresia
Vrátane dosky na krájanie
Vrátane inštalovanej mriežky na krájanie podľa výberu 1ks( 5*5, 6*6, 7*7, 8*8, 10*10, 13*13, 15*15, 18*18, 22*22, 30*30, 45*45 mm )
Špeciálna syrová mriežka na krájanie syra
Nadstavec na rezance a kocky
Vrátane nainštalovanej čepele
Príkon: min. 2,6kW / 400V / 50 Hz / 3Ph
Min. výkon 800kg/h

Možnosť krájať čerstvé, chladené alebo mrazené s teplotou do -3 °				
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Jednotka</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Presne</b>
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Hodnota/Charakteristika</b>			

**Položka č. 3: Kotel elektrický s dvojitým okrúhlym duplikátorom EB90+90/700 90 litrov - 1ks**

<b>Funkcia</b>				
Rozmery: 1200x700x900 mm (šxhxv)				
Pripojovacia hodnota: 24 kW				
Menovité napätie: 3 NAC 400 V				
Prípojka studenej vody: 3/4"				
Rozmer nádoby: ø 2x474 mm				
Objem nádoby: 90+90 litrov / 100+100				
Výška vypusteného kohúta nad zemou: minimálne 335 mm / 2''				
Jedno zariadenie bez spojov vrchnej pracovnej dosky !!!				
Automatické dopúšťanie duplikátora bez zásahu obsluhy so spektrometrickým čidlom odolným vodnému kameňu				
Tlačidlo na ovládanie napúšťania vody pre každý duplikátor samostatne (stlačením napušť, stlačením vypni - nie je treba držať), Odolnosť proti striekajúcej vode IPX5				
Ovládanie každého duplikátora samostatne, nezávislý chod oboch, možnosť použiť samostatne iba jeden duplikátor				
Vnútrotné steny a dno duplikátora z nerezovej ocele odolné voči soliam a chemikáliám a opláštenie z nerezovej ocele AISI 316 L, mokrá zóna s odvodom vody na pracovnej doske, úplne plynulá regulácia výkonu, regulácia tlaku pary poistnou armatúrou s automatickým odvodušením, masívna konštrukcia, jednoduchá obsluha, sitko na vypusti, nastaviteľné nožičky.				
Štandardné príslušenstvo: výpustné sitko, odnímateľná mierka obsahu, výpustný kohút, poistná armatúra pre každý duplikátor osobitne. Bezpečnostné luminiscenčné označenie ovládacích prvkov a stupnice tak, že počas úplnej tmy alebo za zhoršených svetelných podmienok je viditeľná pozícia a stav všetkých ovládacích prvkov minimálne po dobu 10 minút.				
Technológia nie je závislá na zdroji elektrickej energie. Luminiscenčné prvky - číselník z inertnej fólie odolávajúci vysokým teplotám a modifikácia ovládacieho prvku na báze epoxidu.				
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Jednotka</b>	<b>Minimum</b>	<b>Maximum</b>	<b>Presne</b>
<b>Technické vlastnosti</b>	<b>Hodnota/Charakteristika</b>			

2.3 Osobitné požiadavky na plnenie:

<b>Názov</b>	
Objednávateľ požaduje dodať tovar na miesto plnenia Centrum výcviku Lešť - Táborisko Slávia - kuchyňa, UB100 - kuchyňa, inštaláciu, uvedenie do prevádzky, zaškolenie personálu a vystavenie servisnej správy a protokolov o zaškolení obsluhy. Uvedené musí byť premietnuté do ceny tovaru.	
Objednávateľ požaduje záruku 24 mesiacov na všetky uvedené položky.	
Požaduje sa predložiť cenovú ponuku na celý predmet zákazky do 3 dní od uzavretia zmluvy. Podpísanú a opečiatkovanú cenovú ponuku je potrebné zaslať prostredníctvom el. pošty vo formáte PDF. Podrobná cenová ponuka je prílohou č.2 tejto zmluvy a je jej neoddeliteľnou súčasťou.	
Objednávateľ bude realizovať platbu za prevzatý tovar prevodným príkazom na základe faktúry, ktorú dodávateľ vystaví s ostatnými potrebnými náležitosťami pre fakturáciu. Objednávateľ uhradí oprávnené účtovanú sumu do 30 dní odo dňa doručenia faktúry.	
Platnosť zmluvy môže byť ukončená dohodou zmluvných strán alebo odstúpením od zmluvy zo strany objednávateľa pre podstatné porušenie tejto zmluvy.	
Za podstatné porušenie zmluvy sa považuje nedodržanie záväzku splniť predmet zmluvy v rozsahu a v kvalite stanovenej objednávateľom a ak dodávateľ nedodá predmet zmluvy v stanovenom termíne.	
Nový, doposiaľ nepoužitý tovar	

<b>Názov</b>	<b>Upresnenie</b>
--------------	-------------------

2.4 Prílohy opisného formulára Zmluvy:

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

### III. Zmluvné podmienky

3.1 Miesto plnenia Zmluvy:

Štát: Slovenská republika  
Kraj: Banskobystrický  
Okres: Zvolen  
Obec: Lešť  
Ulica: Centrum výcviku Lešť

3.2 Čas / lehota plnenia zmluvy:

31.10.2024 09:00:00

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 elektronickej platformy verzia 1.2, účinná odo dňa 3. 11. 2022 , ktoré tvoria neoddeliteľnú prílohu tejto Zmluvy.

### IV. Zmluvná cena

4.1 Celková cena predmetu Zmluvy bez DPH: 99 495,00 EUR

4.2 Sadzba DPH: 20,00

4.3 Celková cena predmetu Zmluvy vrátane DPH: 119 394,00 EUR

### V. Záverečné ustanovenia

- 5.1 Táto Zmluva bola uzavretá automatizovaným spôsobom v rámci Elektronického kontrakčného systému a v zmysle Obchodných podmienok elektronickej platformy verzia 1.2, účinná odo dňa 03.11.2022, ktoré tvoria jej prílohu č. 1.
- 5.2 Táto Zmluva nadobúda platnosť dňom jej uzavretia a účinnosť za podmienok definovaných v Obchodných podmienkach elektronickej platformy 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 elektronickej platformy verzia 1.2, účinná odo dňa 03.11.2022,  
<https://portal.eks.sk/SpravaOpet/Opet/VerejnyDetail/>

V Bratislave, dňa 16.09.2024 09:38:00

Objednávateľ:  
Centrum výcviku Lešť  
konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Objednávateľa v rámci elektronickej platformy

Dodávateľ:  
OMES spol. s r.o.  
konajúci prostredníctvom osoby poverenej zastupovať Dodávateľa v rámci elektronickej platformy