

Dodatok č. 1

ku Kúpnej Zmluve č. KZ/14/2023/SOŠHSaD-LC-MOV zo dňa 31.07.2023
uzatvorenej v zmysle § 536 a nasl. zákona č. 513/1991 Zb. Obchodný zákonník v znení neskorších
predpisov
(ďalej len "Dodatok č. 1")

medzi týmito zmluvnými stranami:

Predávajúci:

Obchodné meno: Gastro Marček s.r.o.
Sídlo: K. Kuzmányho 3, 984 01 Lučenec
Štatutárny orgán: Jaroslav Marček
Zastúpený: Jaroslav Marček
Zapísaný v (register): výpis z OS SR, Vložka číslo: 33425/S
IČO: 47 834 358
DIČ: 2024121924
Bankové spojenie: Tatrabanka a.s.
Číslo účtu (IBAN): SK23 1100 0000 0029 4745 7125
Telefón: 0918706195
E-mail: jaroslav.marcek@gmail.com

(ďalej tiež ako „Predávajúci“)

a

Kupujúci:

Názov: Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy
Sídlo: Zvolenská cesta 83, 984 01 Lučenec
Právna forma: príspevková organizácia
Štatutárny orgán: Mgr. Juraj Vitek, riaditeľ školy
Osoby oprávnené konať
- v technických veciach: Ing. Patrik Košťalik
- v obchodných veciach: Mgr. Juraj Vitek
IČO: 37890221
DIČ: 2021683906
Bankové spojenie: Štátna pokladnica
Číslo účtu: SK80 8180 0000 0070 0068 0992
Telefón/ fax: 047/43 236 91, 0917 600 005, 0904 838 106
E-mail: juraj.vitek@zoznam.sk, soslc@soslc.sk, patko79@gmail.com

(ďalej tiež ako „Kupujúci“ a spolu s Predávajúcim aj ako „Zmluvné strany“)

PREAMBULA

1. Zmluvné strany uzatvorili dňa 31.07.2023 **Kúpnu zmluvu č. KZ/14/2023/SOŠHSaD-LC-MOV**, predmetom ktorej bolo obstaranie Kuchynského zariadenia *pre časť zákazky č. 2 - „Modernizácia odborných učební Hotelová akadémia* (ďalej spolu len „Zmluva“).
2. Zmluvné strany sa v súlade s čl. XI. Zmluvy „Záverečné ustanovenia“ dohodli na uzavretí tohto Dodatku č. 1 k Zmluve, pričom účelom uzatvorenia Dodatku č. 1 je zmena prílohy č. 1 Zmluvy z dôvodu korekcie jednotkovej ceny tovarovej položky č.11 Flambovací vozík, typové označenie CNF/2F Gastroshop, pri zachovaní celkovej ceny zákazky pre realizáciu časti predmetu zákazky Modernizácia odborných učební Hotelovej akadémie.

3. Zmeny Zmluvy v uvedenom rozsahu sú v súlade s ust. § 18 ods. 1 písm. e) zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov (ďalej ako „zákon o VO“), keďže týmito zmenami nedochádza k podstatnej zmene Zmluvy.

ČI. 1

PREDMET DODATKU Č. 1

1. Predmetom tohto Dodatku č. 1 je dohoda zmluvných strán na nasledovnej zmene a doplnení Zmluvy:
- 1.1 S účinnosťou odo dňa, v ktorom tento Dodatok č. 1 nadobudne účinnosť, sa doterajšie znenie Prílohy č. 1 Zmluvy – Technická špecifikácia ponúkaného tovaru nahrádza novým znením, čo tvorí prílohu Dodatku č. 1 a stáva sa neoddeliteľnou súčasťou Zmluvy.

ČI. 2

ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA

1. Týmto Dodatkom č.1 sa mení a dopĺňa iba ustanovenie Zmluvy výslovne uvedené v tomto Dodatku. Ostatné ustanovenia Zmluvy nedotknuté týmto Dodatkom č. 1 zostávajú v platnosti a účinnosti v ich pôvodnom znení bez zmeny. Dodatok č. 1 tvorí neoddeliteľnú súčasť Zmluvy.
2. Tento Dodatok č. 1 nadobúda platnosť dňom jeho podpisu oprávnenými zástupcami zmluvných strán a účinnosť dňom nasledujúcim po dni zverejnenia Zmluvy v Centrálnom registri zmlúv /www.crz.gov.sk/ v súlade s § 47a ods. 1 zákona č. 40/1964 Zb. Občiansky zákonník v znení neskorších predpisov v spojení s § 5a zákona č. 211/2000 Z. z. o slobodnom prístupe k informáciám a o zmene a doplnení niektorých zákonov (zákon o slobode informácií) v znení neskorších predpisov.
3. Tento Dodatok č. 1 je vyhotovený v štyroch (4) rovnopisoch s platnosťou originálu, pričom dva (2) jeho rovnopisy sú určené pre kupujúceho, dva (2) jeho rovnopisy sú určené pre predávajúceho.
4. Akékoľvek ustanovenie tohto Dodatku č. 1, ktoré je neplatné, nezákonné alebo nevynútiteľné podľa platného práva, bude neúčinné len v rozsahu, v akom túto neplatnosť, nezákonnosť alebo nedostatok či stratu vynútiteľnosti postihuje právo, bez akéhokoľvek vplyvu na zostávajúce ustanovenia Dodatku č. 1. Zmluvné strany sa zaväzujú nahradiť takéto ustanovenie novým ustanovením, ktoré bude platné a účinné a bude čo najlepšie zodpovedať jeho pôvodne zamýšľanému účelu.
5. Zmluvné strany vyhlasujú, že ich zmluvná voľnosť nie je obmedzená, že Dodatok č. 1 uzavreli na základe ich slobodnej a vážnej vôle, že si Dodatok č. 1 prečítali a jeho ustanovenia sú pre zmluvné strany určité a zrozumiteľné. Zmluvné strany ďalej vyhlasujú, že Dodatok č. 1 nebol uzavretý v tiesni ani za nápadne nevýhodných podmienok, v dôsledku čoho ho na znak súhlasu vlastnoručne podpísali.
6. Prílohou tohto Dodatku č. 1 je:

Príloha č. 1 Zmluvy – Technická špecifikácia ponúkaného tovaru

V Lučenci, dňa: 31.08.2023

V Lučenci, dňa: 31.08.2023

Kupujúci:

Stredná odborná škola
hotelových služieb a dopravy
Záhradská cesta 83
984 01 Lučenec

Stredná odborná škola hotelových služieb a dopravy
Mgr. Juraj Vitek, riaditeľ

Predávajúci:

Gastro
Marček s.r.o. 
K. Kuzmányho 3; 984 01 Lučenec
Gastro Marček s.r.o.; SK2024121924
Jaroslav Marček, konateľ

Príloha č. 1 Kúpnej zmluvy č. KZ/14/2023/SOŠHSaD-LC-MOV - Technická špecifikácia ponúkaného tovaru

					Doplň údaje						
P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Uchádzač vyplní typové označenie a názov výrobcu	Ponúkaný tovar spĺňa parametre (odpoveď: "áno"/"nie")	Jednotková cena [v EUR bez DPH]	Výška DPH pri sadzbe 20 % [v EUR]	Jednotková cena [v EUR s DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR bez DPH]	Celková cena za určený počet [v EUR s DPH]
Modernizácia odborných učební											
1	Konvektomat	1	ks	Kapacita: min. 6xGN1/1 alebo 12xGN1/2, spôsob prevádzky: automatický + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10´ grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rátaťe fotografii, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórii varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vyhrievača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 10 - 12 kW, Rozmer šxhvx: 850x775x755 mm tolerancia +- 10%, Možnosť vzdialeného pripojenia WI-FI/LAN, manuálne varenie: pečenie od 30° do 300° C, para od 30° do 130° C, alebo kombinácia pečenia a pary od 30° do 300° C, automatické meranie a regulácia vlhkosti, možnosť varenia rôznych jedál súčasne, minimálne 6 stupňov rýchlosti ventilátora, automatická reverzácia, bezpečnostná brzda, možnosť odloženého štartu, funkcia rýchleho ochladenia varnej komory, automatický program na odvápnenie bojlera, automatické umývanie komory: minimálne 6 bezobslužných umývacích programov, dĺžka najkratšieho umývacieho programu: max. 12 minút, konštrukcia konvektomatu: AISI 304, dvere minimálne s dvojíltým tvrdým sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívody vody: úžitková voda/úpravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvmi: min. 68 mm, podstavec so zásuvmi, min. 4 bodová teplotná sonda	NAE061BS Lainox	áno	8068,00	1613,60	9681,60	8068,00	9681,60

2	Profí kávovar (baristická učebňa)	1	ks	Typ: dvojpákový kávovar, materiál: bojler a trubky kávovaru vyrobené z medi, zabudované čerpadlo, konštrukcia kávovaru z nehrdzavejúcej ocele, dva samostatné ukazovatele merania pre bojler a tlak, ukazovateľ funkčnosti kávovaru, automat. dopúšťanie vody, jedna tryska pre vodu a jedna pre paru, rozmery: šxvxh v mm: min. 650x500x500, kapacita bojleru: 10 - 12 l, napätie 400/230V, príkon: min. 3,6 kW, príslušenstvo: mlynček na kávu - nerezový	Verona Julia2+Brasil Inox Hendi/RMG	áno	2765,00	553,00	3318,00	2765,00	3318,00
3	Šoker	1	ks	Kombinované: šokovo chladí aj mrazi, materiál: nerezová oceľ, komora s centrálnym odtokom, vykurovacie teleso v ráme dverí, Kondenzátor: med'-hliník, vzduchom chladená jednotka trieda T, okolité teplota: do 43°C, odnímateľná vodítka z nerezovej ocele, Hrúbka izolácie: min. 60 mm, Kapacita: 5 - 10 GNl/l, kapacita na schladzovanie +90°C>+3°C: min. 25 kg, kapacita na zmrazovanie +80°C > -18°C: min. 15 kg, rozostup zásuvov: min. 70 mm, celkový príkon: 1000 - 1400 W, rozmery (šxhxv): max. 800x830x900 mm, istenie: min. 5A, napájanie: 230 V, chladiivo: R 452A, hmotnosť: 100 - 150kg	ZO0515A Lainox	áno	3500,00	700,00	4200,00	3500,00	4200,00
4	Kuter stolový	1	ks	Zariadenie určené na: sekanie, mixovanie a miesenie, nerezová nádoba s nerezovým nožom s rovným ostrím, priehradné polykarbonátové veko nádoby, magnetický bezpečnostný systém na zastavenie motora po otvorení veka misy, napätie: 400 V, príkon: 1300 - 1800 W, počet ot./min.: 1500/3000, kapacita jedál: 20-100 porcií, kapacita jedál: 3,5 - 5,0 kg, objem nádoby: 7 - 10 l, rozmery v mm: max. 280 x 350 x 520, hmotnosť: 24 - 34 kg	R7 Robot Coupe	áno	3100,00	620,00	3720,00	3100,00	3720,00
Modernizácia cvičnej kuchyne											
5	Elektrická pec	2	ks	Prevedenie rúry: statická, kontrolka chodu a vyhriatia, presklenené dvere, príkon elektro: 10 - 14 kW/400V, počet rúr: min. 3, príkon rúry: min. 3,5 kW/400V, vnútorný rozmer rúry: min. 540 x 700 x 280 mm (šxhxv), regulácia teploty rúry: 50-300°C každé teleso samostatne, vonkajší rozmer: max. 800 x 800 x 1600 mm (šxhxv)	TPE/GES003 Gasztrometal	áno	2155,00	431,00	2586,00	4310,00	5172,00

6	Konvektomat	1	ks	Kapacita: min. 6xGN2/3, spôsob prevádzky: automatický + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 7" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rátahe fotografií, možnosť synchronizácie konvektomatu, minimálne 7 kategórii varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vvyíjača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Prikon: 5 - 7 kW, Rozmer šxhvx: 550x650x850 mm tolerancia + - 10%, Možnosť vzdialeného pripojenia WI-FI/LAN, manuálne varenie: pečenie od 30° do 300° C, para od 30° do 130° C, alebo kombinácia pečenia a pary od 30° do 300° C, automatické meranie a regulácia vlhkosti, možnosť varenia rôznych jedál súčasne, minimálne 6 stupňov rýchlosti ventilátora, automatická reverzácia, bezpečnostná brzda, možnosť odloženého štartu, funkcia rýchleho ochladenia varnej komory, automatický program na odvápnenie bojlera, automatické umývanie komory: minimálne 6 bezobslužných umývacích programov, dĺžka najkratšieho umývacieho programu: max. 12 minút, konštrukcia konvektomatu: AISI 304, dvere minimálne s dvojitým tvrdeným sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívoody vody: úžitková voda/úpravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostát vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvami: min. 60 mm, podstavec so zásuvami, min. 4 bodová teplotná sonda	COEN026R Lainox	áno	4500,00	900,00	5400,00	4500,00	5400,00
7	Plynový sporák - 4 horáky	1	ks	Rozmery: max. 800 x 700 x 850, horáky: min. 4 x 5 kW, el. trúba: 4 - 6 kW / 400 V, 50 Hz, hmotnosť: 85 - 100 kg, výkonné plynové horáky s vonkajším i vnútorným horením, horáky z poniklovej liatiny, horáky vybavené pilotným plameňom a termopoisťou, bezpečnostný plynový ventil, vrchné rošty z chrómovanej ocele alebo liatinové, lisovaná horná doska, nerezové nastaviteľné nohy, elektrická truba, statická — teplota 50 — 300	TC.7KGE800	áno	1980,00	396,00	2376,00	1980,00	2376,00

8	Umyvadka riadu	1	ks	Rozmer (šxhvx) mm : min. 630x740x1500, elektrický príkon: 8-10kW/400V, kapacita: min. 60 košov/h, cyklus: 60' , 120' , 150' , 600' , rozmer koša: min. 500x500 mm, prevedenie: jednoplášť, spotreba vody: 2-4l na cyklus, bojler: tlakový, horné a dolné rotačné ramená, elektronické ovládanie, zobrazovanie umývacích a oplachovacích teplôt, autodiagnostický systém porúch, samočistiaci program, filter nečistôt, príslušenstvo: koš na tanier, koš na poháre, kontajner na príbor, dávkovač umývacieho prostriedku, dávkovač oplachového protriedku, odpadové čerpadlo	QQ1102P	áno	2290,00	458,00	2748,00	2290,00	2748,00
9	Digestor	1	ks	Materiál: potravinársky nezávadná oceľ STN 17241, hrúbka plechu: min. 1 mm, základná výška: 400-450 mm, nerezové štrbinové filtre tukú, osvetlenie a ventilátor, rozmer (dxbxv): max. 3000 x 1300 mm x 400 mm, regulácia otáčok ventilátora	DZ-1 Vomz	áno	2300,00	460,00	2760,00	2300,00	2760,00
10	Kuchynský robot	1	ks	Rozmer v mm: max. 560 x 570 x 910, napätie: 230 V, príkon elektro: 0,5 - 0,8 kW, objem nádoby: 24-30 l, voľiteľné rýchlosti: min. 3, total stop, bezpečnostné mikrosplinače, odberateľná nerezová nádoba, planétové uloženie nástavcov, nerezový kryt pracovného priestoru, základné príslušenstvo: metla, hák, hnetáč	RM 22H RM Gastro	áno	1655,00	331,00	1986,00	1655,00	1986,00
11	Flambovací vozík	2	ks	2 bezpečnostné plynové horáky, prevedenie z masivného dreva, zásuvka, skrinka na PB fľašu, sklápacia odkladacia plocha, držiak na fľaše chrómový, 4 kolieska, 2 brzdené, rozmery: (šxvxh) v mm: min 1000 x 500 x 800, hmotnosť: 50 - 80 kg	CNF/2F Gastroshop	áno	857,50	171,50	1029,00	1715,00	2058,00
SPOLU za Kuchynské zariadenie (časť2)										36183,00	43419,60
Ostatné		Uchádzač vyplní odpoveďou ("áno"/"nie")									
Dodávka zariadení na určené miesto		áno									
Inštalácia		áno									
Funkčná skúška		áno									
Protokolárne prevzatie a odovzdanie predmetu zákazky		áno									
Odovzdanie sprievodnej dokumentácie v zmysle čl.III Kúpnej zmluvy		áno									
Zaškolenie obsluhy		áno									
Povinnosť vykonávať všetky servisné práce a služby v súlade s platnými normami STN		áno									
Povinnosť vykonať servisný zásah do 1 hodiny od nahlásenia poruchy		áno									
Poskytnutie záručného servisu po dobu 24 mesiacov		áno									

V Lučenci, dňa

03.07.2023

Jaroslav Marček, konateľ

Gastro
Marček s.r.o.
 K. Kuzmányho 3, 984 01 Lučenec
 IČO: 47 834 358 IČ DPH: SK2024121924