

Dodatok č. 1

ku Kúpnej Zmluve č. KZ/16/2023/SOŠHSaD-LC-MOV zo dňa 26.9.2023
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 jednať
- 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 26.9.2023 Kúpnu zmluvu č. KZ/16/2023/SOŠHSaD-LC-MOV, predmetom ktorej bolo obstaranie Kuchynského zariadenia pre časť zákazky č. 1 - „Modernizácia odborných učební Zvolenská cesta (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 predmetu Zmluvy špecifikovaného v Prílohe č. 1 Zmluvy, konkrétne zmena položiek:
 č.3 Chladnička jednodverová Liebherr GKv5790
 č.16 Nárezový stroj Gastrorex SG350DA

č.26 Elektrická pec trojtrúbova RM Gastro EPP-03

č.36 Chladiaca vitrína RM Gastro ERG400

a to vzhľadom na momentálnu nedostupnosť týchto zariadení na trhu z dôvodu nedostatku komponentov, čo neumožňuje ich dodanie v požadovanom termíne. Dodatkom č. 1 sa vyššie uvedené položky nahrádzajú nasledujúcimi typovými označeniami ako ekvivalentom:

č.3 Chladnička jednodverová Liebherr FRFCvg5501

č.16 Nárezový stroj RM Gastro GXL-350/R

č.26 Elektrická pec trojtrúbova RM Gastro T-TPE-3

č.36 Chladiaca vitrína RM Gastro ERF400

pri zachovaní resp. resp. výkonovo kapacitnom zlepšení ich technických parametrov, pričom nedochádza k zmene kúpnej ceny pre realizáciu časti predmetu zákazky Modernizácia odborných učební Zvolenská cesta.

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.

Čl. 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.

Čl. 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. 2 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: 3.10.2023

V Lučenci, dňa: 3.10.2023

Kupujúci:

Stredná odborná škola
hotelových služieb a dopravy
Zvolenská cesta 83 -B2-
984 01 Lučenec
IČO: 37890221 DIČ: 2021583906

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

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

.....
Gastro Marček, s.r.o.
Jaroslav Marček, konateľ

		Doplňujúce údaje									
P.č.	Názov tovarovej položky	Počet	Merná jednotka	Technické špecifikácie/prednastavené parametre objednávateľa	Uchádzač vyplní typové označenie a názov výrobu	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 odbornej učebne – cukrárska dielňa											
1	Elektrická konvečná pec	1	ks	<p>El. Konvektomat: min: 20x GN1/1 alebo 40x GN 1/2, režim varenia: automat + manuál, spôsob varenia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v ráťane fotografií, možnosť synchronizácie konvektomatu, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vvyvíjača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Prikon: 37 - 40 kW, Rozmer šxhvx: 880x862x1900 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 reverzcia, 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 dvojítm tvrdeným sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívoody vody:</p>	AREN154B Lainox	áno	16800,00	3360,00	20160,00	16800,00	20160,00

				<p>úžitková voda/upravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, Vybavenie: závažiaci vozík, zaťaženie vozíka: min. 90 Kg, zaťaženie zásuvy: min. 15 Kg, rozstup medzi zásuvami: 80-95mm, základná sada bezkontaktnéj chémie, minimálne 4 bodová teplotná sonda</p>							
2	Chladiaca skriňa dvojdvierová	2	ks	<p>Vonkajšie rozmery (šxhvxv): max. 1420 x 800 x 2030, príkon: 500 - 870 W, napätie: 230 V/ 50 Hz, počet políc: 5 - 7 ks, netto hmotnosť: 140 - 180 kg, chladiivo: R404a/R507, netto objem: 1300 - 1400 litrov, prevádzková teplota: do 43°C pri 65% Rh, teplotné rozpätie: 0 - 10°C</p> <p>Hlučnosť: max. 57 dB, brutto hmotnosť: 80 - 96 kg, dvere/veko: nerezové, povrchová úprava bokov: nerezové, systém chladienia v chladiacej časti: dynamický, spôsob odmravovania v chladiacej časti: automatický, typ ovládania: elektronické ovládanie, ukazovateľ teploty chladiacej časti: vonkajší digitálny, počet políciek: 5 - 7, z toho výškovo nastaviteľných: 5, vnútorná šírka: max. 65 cm, samo zatvárateľné dvere: áno, umiestnenie dveri: vpravo, okolitá teplota: 10° - 40° C, varovný signál pri poruche, čistý objem: min. 420 litrov, vonkajšie rozmery vxšxh: max. 190x75x80 cm</p> <p>Objem: 30 - 60 litrov, rozmer: max. 70x65x100 cm, počet rýchlostí: min. 2, príslušenstvo: kotlík, metla, hák, miešač, hmotnosť: max. 300 kg, napájanie: 400 V, príkon: 1,0 - 1,4 kW</p>	AF14EKOMNT TC SLOVAKIA	áno	1845,00	369,00	2214,00	3690,00	4428,00
3	Chladička jednodvierová	1	ks	<p>FRFCv85501 Liebherr</p>		áno	1725,00	345,00	2070,00	1725,00	2070,00
4	Kuchyňský robot univerzálny	1	ks		RM-30H RM Gastro	áno	2510,00	502,00	3012,00	2510,00	3012,00

				3,6 kW, príslušenstvo: mlynček na kávu - nerezový								
				Spotreba: max. 2,0kWh/deň, príkon: max. 2,0 A, rozmery(v x š x h) v mm: min. 1900 x 740 x 690, objem brutto: min. 600l, úžitkový objem: min. 470 l, spôsob chladenia: dynamický, hmotnosť: 90 - 110 kg								
9	Chladiaca vitrína	1	ks	Rozmer (d x š x v) v mm: min. 1100 x 500 x 800, 2 x plynový horák na PB fľašu 2kg, 4 x pojazdné koliesko /z toho 2 x brzdené/, príslušenstvo: regulátor tlaku plynu, hadica, vrchná doska nerezová, materiál: masívne drevo	S880602	Stalgast	áno	1318,00	263,60	1581,60	1318,00	1581,60
10	Flambovací vozík	1	ks	Elektronická doska, konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ, 4 x kolieska, veľkosti: min. 440x480x940 mm, hmotnosť: 35 - 45 kg, napájanie: 230V, absorpcia: 0,75 - 0,85 kW, napájací obvod: 12V, výkon: min. 40 kusov príborov/ cyklus	CF/2F	Diamond Gastroshop	áno	1910,00	382,00	2292,00	1910,00	2292,00
11	Leštička na príbory	1	ks	Materiál: MDF, potiahnutého umelou kožou s kovovými úchytmami a kolieskami na ľahkú manipuláciu, rozmer: min 150x 60 x 61 cm, váha: 78 - 100 kg	Star E110 EVO	Gastrorex	áno	3140,00	628,00	3768,00	3140,00	3768,00
12	Barová skrňa	1	ks		Trunk bar West coast	Kare Design	áno	2390,00	478,00	2868,00	2390,00	2868,00
Modernizácia odbornej učebne pre kuchárov												
13	Pec na Pizzu	1	ks	Typ: jednokomorová, vrchné a spodné vyhrevné telesá, nezávislé digitálne ovládanie telesa, min. 2 prednastavené programy, možnosť nastavenia programov na ukončenie pečenia, pracovná teplota: do 450 °C, zabudovaný digitálny teplomer komory, vnútorné osvetlenie, v spodnej časti šamotová doska, v hornej časti špirála so šamotovou doskou, šamot v bočnej aj zadnej časti komory, presklené dverka, vnútorný rozmer: min. 1020 x 685 x 150 mm (š x h x v), príkon: 9 - 10 kW / 400 V, príslušenstvo: podstavec pod pizza pec	D6L/S	RM Gastro	áno	2790,00	558,00	3348,00	2790,00	3348,00

				Elektronická jednoplášťová umývačka dvojišťové dvere s bezpečnostným mikrosplnačom, LED displej, kontrola teploty tanku a bojlera, alarm kódy - zobrazujú sa pri poruche, min. 3 naprogramované umývacie cykly, dĺžka umývacieho cyklu: min. 60, 90, 120, sec., plne automatizovaný umývací proces, nerezový filter na nečistoty, nezávislé oplachové a umývacie rameno, ochranný ventil proti spätnému toku vody, zabudovaný dávkovač oplachového prostriedku, zabudovaný dávkovač umývacieho prostriedku, kapacita bojlera: 4 - 6 l, kapacita tanku: 27 - 35l, spotreba vody na cyklus: max. 2,5l, veľkosť koša: min. 500 x 500 mm, príkon celkový: 4,5 - 6 kW / 400 V, rozmery: max. 595 x 610 x 845 mm (š x h x v), samodetekcia a hlásenie chýb, zabudované odpadové čerpadlo											
14	Drvič odpadu	1	ks	Rožmer: min. 455x900 mm (priemer x v), napätie: 230V, príkon elektro: 2,0 - 2,5 kW, otáčky: 1450 - 1750 ot/min, pre prevádzky do 2500 jedál/hod, možnosť chodu: nepretržite 24 hod, príslušenstvo: sífón a zátky, nerezové prevedenie	ECO Master EMCOMMERCIAL	áno	2040,00	408,00	2448,00	2040,00	2448,00				

			<p>Kapacita: min. 6xGN1/1 alebo 12xGN1/2, spôsob prevádzky: automaticky + manuálny, možnosť využitia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v rástane fotografií, možnosť synchronizácie konvektomátov, minimálne 7 kategórií varenia: maso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vylučáča pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkion: 10 - 12 kW, Rozmer šxhvxv: 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 startu, 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 konvektomátu: AISI 304, dvere minimálne s dvojitým tvrdeným sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívody vody: úžitková voda/upravená zmäknená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvkami: min. 68 mm, podstavec so zásuvkami</p>	NAE061BS Lainox	áno	8065,00	1613,00	9678,00	8065,00	9678,00
15	Rúra pre nízkoteplotné pečenie a údenie	1	ks							

16	Nárezový stroj s automatickým krájaním	1	ks	<p>Poloautomatický nárezový stroj, predprogramované automatické krájanie 10ks, 50ks alebo kontinuálne krájanie, rezný stôl uložený šikmo, hladký nôž s priemerom 300 - 350 mm, hrúbka rezu: 0-16 mm, brúsne zariadenie, prevedenie: základňa stroja leštená hliníková zliatina, príkon: 0,25 - 0,3 kW / 230 V, rozmery: min. 570 x 710 x 630 mm (š x h x v)</p>	GXL-350/R RM Gastro	áno	2659,00	531,80	3190,80	2659,00	3190,80
17	Vybraňná leštička na príbory	1	ks	<p>Model vybavený elektronickou doskou, konštrukcia: nehrdzavejúca oceľ, veľkosti: max. 440x480x940 mm, hmotnosť: 38 - 45kg, napájanie: jednofázové 230V 50Hz, absorpcia: 0,75 - 0,85 kW, napájací obvod: 12V, výkon: min. 40 kusov prírov/ cyklus</p>	Star E110evo Gastrorex	áno	3144,00	628,80	3772,80	3144,00	3772,80
18	Konvertomat	1	ks	<p>Modernizácia jedálne (Stredisko praktického vyučovania – školská jedáleň gastro zariadenie)</p> <p>EI. Konvertomat: min: 20x GN1/1 alebo 40x GN 1/2, režim varenia: automat + manuál, spôsob varenia: horúci vzduch, para, pečenie s parou, ovládanie: min. 10" grafický display, softver v slovenskom jazyku, možnosť tvorby receptov v ráťane fotografií, možnosť synchronizácie konvektomatov, minimálne 7 kategórií varenia: mäso, ryby, hydina, pečivo, prílohy, nízko teplotné úpravy, regenerácia, typ vvyiáča pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 37 - 40 kW, Rozmer šxhvx: 880x862x1900 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.</p>	NAE201BS Lainox	áno	17717,00	3543,40	21260,40	17717,00	21260,40

			<p>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 tvrdým sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívoody vody: užitková voda/upravená zmäččená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlakku a depresii vo varnej komore, Vybavenie: zavažiaci vozík, zataženie vozíka: min. 90 Kg, zataženie zásuvy: min. 25 Kg, rozostup medzi zásuvami: min. 63 mm, základná sada bezkontaktnéj chémie, minimálne 4 bodová teplotná sonda</p>								
19	Zvažovací vozík ku konvektomatu	1	ks	<p>Kapacita: min. 20 GN1/1 alebo 40xGN1/2, rozmer (šxhvx) mm: min. 470x715x1700, rozteč: min. 63 mm Rozmer (šxhvx) mm: max. 800x900x700, príkon plynu: min. 24 kW, príkon elektro: 0,1-0,5kW/230V, objem: 140-160l, typ ohrevu: nepriamy, elektrické zapáľovanie, automatické dopúšťanie vody riadené regulačným obvodom, guľatá vložka, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel</p>	NKS201 Lainox	áno	2270,00	454,00	2724,00	2270,00	2724,00
20	Plynový kotol	2	ks	<p>800x900x700, príkon plynu: min. 24 kW, príkon elektro: 0,1-0,5kW/230V, objem: 140-160l, typ ohrevu: nepriamy, elektrické zapáľovanie, automatické dopúšťanie vody riadené regulačným obvodom, guľatá vložka, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel</p>	NP198G14 Mareno	áno	7020,00	1404,00	8424,00	14040,00	16848,00

21	Plynová smažiča panva	1	ks	Rozmer (šxhvx) mm: max. 800x900x700, prvkon plyn: min. 20 kW, prvkon elektro: min.0,2 kW/230V, objem vane: 80-100l, prevedenie vane/dna: nerez/tepl vodná žilatina, prívod vody, piezo zapalovanie, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel	NBR98GI Marenno	áno	6395,00	1279,00	7674,00	6395,00	7674,00
22	Plynový sporák	1	ks	Počet horákov: min.4, elektrická rúra, rozmery (šxhvx)mm: max. 800x900x700, prvkon plyn: 27-30kW kW, el. rúra prvkon: 6 - 8 kW/400V, regulácia teploty rúry: 50-300°, chromová ocelová mriežka, vyhotovenie: nerez, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty	NC9FE8G2BNC94G20 Marenno	áno	6200,00	1240,00	7440,00	6200,00	7440,00
23	Multifunkčná panvica	1	ks	Použitie: ako panva, kotel, grilovacia doska, steamer parák, fritéza, rozmery (šxhvx)mm: min. 1100x900x420, el. prvkon: 19-22kW/400V, objem vane: min. 2x25 l, materiál vane: nerez, sklápanie: motorové, regulácia teploty: 30 - 250°, multifunkčné sendvičové dno, elektronická riadiaca jednotka s digitálnym displejom, dotykový panel, viacčíslové programovanie, ukladanie receptov, USB pripojenie, HACCP management, IPX5 ochrana, automatická diagnostika závad, pokrmová sonda : min. 6-bodová, integrovaná sprcha, príslušenstvo: podstavec s prevedením na stavebný sokel, základná sada príslušenstva	!Vario PRO 25-S s prísluš. Rational	áno	18880,00	3776,00	22656,00	18880,00	22656,00

24	Chladiaci stól (1300x700x800mm)	1	ks	Rozmer (šxhvxv) mm: min. 1300x700x800, dvojdverový, príkon elektrický: 0,3-0,5kW/230V, pre uloženie GN1/1, chladienie: ventilované, chladiaci agregát vpravo, prevádzková teplota: -2/+8°, pracovná doska s lemom, chladiivo: R404a, elektronická riadiaca jednotka, elektronické riadenie vihkosti, max. teplota okolia: +43°, príslušenstvo: 2xrošť, možnosť pripojenia na HACCP systém	SCH2D RM Gastro	áno	1598,00	319,60	1917,60	1598,00	1917,60
25	Chladiaci stól (1800x700x850mm)	3	ks	Rozmer (šxhvxv) mm: min. 1800x700x850, príkon elektrický: 0,3-0,5 kW/230V, 3x dvere, chladienie: ventilované, pre uloženie GN1/1, chladiaci agregát vpravo, prevádzková teplota: -2/+8°, maximálna teplota okolia: +43°, pracovná doska s lemom, chladiivo: R404a, elektronická riadiaca jednotka, elektronické riadenie vihkosti, základné príslušenstvo: 3x rošť, možnosť pripojenia na HACCP systém, zásuvkový set,	SCH3D	áno	2020,00	404,00	2424,00	6060,00	7272,00
26	Elektrická pec trojtúbová	1	ks	Rozmer(šxhvxv) mm: min. 900x850x1600, počet rúr: 3, príkon elektrický: 12 - 16kW, komora: nerezová, smaltovaná, prevedenie rúry: statická, regulácia teploty: 50-300° každé teleso samostatne	T-TPE-3/ RM Gastro	áno	2430,00	486,00	2916,00	2430,00	2916,00
27	Elektrický robot	1	ks	Rozmer (šxhvxv) mm: max. 570x1070x1140, elektrický príkon: 2,5-3,0 kW/400 V, objem kotlíka: 50-70l, regulácia: 3 rýchlosti, mechanický časovač, elektromechanické zdvíhanie kotlíka, výstup na prídavné zariadenia, príslušenstvo: kotlík, hák, metla, miešač, mlynček na mäso, strúhač zeleniny, mlynček na mak	RE22/60 s prísl. RM Gastro	áno	8499,00	1699,80	10198,80	8499,00	10198,80

28	Umyvačka riadu	1	ks	<p>Prevedenie: nerez, rozmer: (šxhvx) mm: min. 750x800x950, produkcia: min 300 kg/h, lapač škrobu a šuplek, elektrický príkon: 0,5 - 0,7 kW</p> <p>Prevedenie: celonerezová, objem: min. 1400l, rozmer (šxhvx) mm: min. 1400x800x2000, elektrický príkon: 0,5-0,75kW, chladenie: ventilované, prev. teplota: 0/+10°C, elektronická riadiaca jednotka, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chladiača jednotka, elektronické riadenie vlhkosti, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 6 - 10 x rošt GN2/1</p>	<p>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 umyvacích a oplachovacích teplôt, autodiagnostický systém porúch, samočistiaci program, filter nečistôt, príslušenstvo: kôš na tanier, kôš na poháre, kontajner na príbor, dávkovač umyvacieho prostriedku, dávkovač oplachovacieho prostriedku, odpadové čerpadlo</p>	QQ1102P RM Gastro	áno	2165,00	433,00	2598,00	2165,00	2598,00
29	Škrabka na zemiaky	1	ks	<p>Prevedenie: celonerezová, rozmer (šxhvx) mm: min. 700x800x2000, elektrický príkon: 0,6-0,7kW/230V, objem: min. 700l, chladenie: ventilované, prevádzková teplota: -18/-24°, elektronická riadiaca jednotka, chladiivo: R404a, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chladiača jednotka, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 4 - 6 x rošt GN2/1</p>	<p>mm: min. 750x800x950, produkcia: min 300 kg/h, lapač škrobu a šuplek, elektrický príkon: 0,5 - 0,7 kW</p>	ŠKBZ20N RM Gastro	áno	1980,00	396,00	2376,00	1980,00	2376,00
30	Chladnička ventilovaná	5	ks	<p>Prevedenie: celonerezová, rozmer (šxhvx) mm: min. 700x800x2000, elektrický príkon: 0,6-0,7kW/230V, objem: min. 700l, chladenie: ventilované, prevádzková teplota: -18/-24°, elektronická riadiaca jednotka, chladiivo: R404a, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chladiača jednotka, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 4 - 6 x rošt GN2/1</p>	<p>AF14EKOMTIN TC Slovensko</p>	áno	2165,00	433,00	2598,00	10825,00	12990,00	
31	Mraznička nerezová	4	ks	<p>Prevedenie: celonerezová, rozmer (šxhvx) mm: min. 700x800x2000, elektrický príkon: 0,6-0,7kW/230V, objem: min. 700l, chladenie: ventilované, prevádzková teplota: -18/-24°, elektronická riadiaca jednotka, chladiivo: R404a, maximálna teplota okolia: +43°, monobloková chladiača jednotka, vnútorný rozmer: GN2/1, možnosť pripojenia na HACCP systém, príslušenstvo: 4 - 6 x rošt GN2/1</p>	<p>MS-70 RM Gastro</p>	áno	1694,00	338,80	2032,80	6776,00	8131,20	

32	Umyvačka skla + zrnáčovae vody	1	ks	Rozmer (šxhvxv) mm: max. 600x610x830, elektrický príkon: 5-6kW/400V, kapacita: min. 30 košov /h, jednoplášťová, dvere: dvojpľášťové, zabudovaný dávkovač prostriedkov, zabudované odpadové čerpadlo, rozme koša mm: min. 500x500, filter nádrže, košík na poháre	QO152P+LT12 Rm Gastro	áno	1540,00	308,00	1848,00	1540,00	1848,00
33	Konvektor	2	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 ráťane fotografií, možnosť synchronizácie konvektorov, minimálne 7 kategórii varenia: mäso, ryby, hidina, pečivo, prílohy, nízkoteplotné úpravy, regenerácia, typ vvyvača pary: bojlerový, s predhrevom, Napájanie: 400V, Príkon: 10 - 12 kW, Rozmer šxhvxv: 850x775x755 mm tolerancia + - 10%, Možnosť vzdialeného pripojenia WI-FI/LAN, manušné 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 tvrdým sklom, integrovaná navýjacia sprcha, minimálne dva prívoody vody:	NAE061BS Lainox	áno	6680,00	1336,00	8016,00	13360,00	16032,00

				užitková voda/upravená zmäknená voda, rozhranie USB, minimálne IPX 5, bezpečnostný termostat vo varnej komore, bezpečnostné zariadenie proti pretlaku a depresii vo varnej komore, rozostup medzi zásuvni: min. 68 mm, podstavec so zásuvni, min. 4 bodová teplotná sonda							
34	Kávovar	1	ks	Profesionálny jednopákový kávovar, vybavenie: parný ventil, ventil na horúcu vodu, automatické dávkovanie vody, elektronické ovládanie, možnosť programovania: min. 4 dávkov vody pre každú skupinu, medený ohrievač vody, napájanie: elektrické, objem: 5 -9 l, príkon: 2,5 - 3,5 kW, rozmery (dšxv) v mm: min. 520 x 460 x 550, + digitálny mlynček na kávu	Line Wega+Kenia tron Hendi	áno	2570,00	514,00	3084,00	2570,00	3084,00
35	Chladiaca vitrina	1	ks	Rozmery (dšxv) v mm: min. 1200 x 1320 x 740, napätie: 230 V, teplota: +2/+8°C, 3 x sklenené police, osvetlenie polic, chladiená vstavaná plocha nerezová, oblé čelné sklo, digitálny termostat s automatickým rozmrazovaním, ventilované chladenie s odvlhčováním, kapacita - úložný priestor v m ³ : min. 2,0, spotreba za rok: max. 4600kW, príkon: 550-1200W, izolačné dvojsklo, vyhrievané čelné sklo	LPD1200C Tefcold	áno	2055,00	411,00	2466,00	2055,00	2466,00
36	Chladiaca vitrina	1	ks	Rožmer (šxhvx) v mm: min 700 x 700 x 1800, napätie: 230 V, príkon: 0,5 - 0,7 kW, objem: min. 400 litrov, digitálny teplomer, teplota: +2/+10 °C, min. 5 x police rošňová, LED osvetlenie, nútená cirkulácia vzduchu, presklenená	ERF400 RM Gastro	áno	2825,00	565,00	3390,00	2825,00	3390,00
37	Flambovací vozík	1	ks	Rožmer (dšxšv) v mm: min. 1100 x 500 x 800, 2 x plynový horák na PB fľašu 2kg, 4 x pojazdové koliesko /z toho 2 x brzdené/, príslušenstvo: regulátor tlaku plynu, hadica, vrchná doska nerezová, materiál: masívne drevo	CF/2F Diamond Gastroshop	áno	1900,00	380,00	2280,00	1900,00	2280,00

38	Plynový sporák	1	ks	Počet horákov: min. 4, elektrická rúra, rozmery (šxhvx): max. 800x900x700 mm, príkon plyn: 27 - 30 kW, príkon el: trúbky: 6 - 8 kW/400V, regulácia teploty rúry: 50-300°, chrómová oceľová mriežka, prevedenie na stavebný sokel, príslušenstvo: inštalácie prvky osadenia na stavebný sokel, inštalácie hygienické kryty osadenia zariadenia na stavebný sokel	NC9FE8G28 Mareno	áno	4517,00	903,40	5420,40	4517,00	5420,40
39	Chladiaca nerezová skriňa	1	ks	Materiál: nehrdzavejúca oceľ, nastaviteľné nohy, elektronický termostat, ventilované alebo statické chladenie, min. 3 police rozmer GN 2/1, digitálny displej, brutto objem: 700 - 900 l, hmotnosť: 150 - 170 kg, maximum zaťaženia: 35 - 45 kg, napätie: 230 V/50 Hz, chladiivo: R404a/R134a, spotreba energie: 2,2 - 3,3 kWh/24 h, teplotné rozpätie: -2... +8, vonkajšie rozmery: min. 690 x 840 x 2000 mm	RT-700L RIM Gastro	áno	1390,00	278,00	1668,00	1390,00	1668,00
40	Umyvací stôl - drezový	1	ks	Materiál: potravinársky nezávadný chróm-niklová oceľ STN 17241, hrúbka plechu: min. 1,25 mm, hrúbka pracovnej dosky min. 40 mm, výška zadného lemu 40 - 70 mm, základná výška 800 - 900 mm, možnosť nastavenia výšky nôh, plná polica vo výške 150 - 200 mm, opláštenie z troch strán, min. 2 x drez: max. 500 x 400 x 250/300, posuvné dvere, min. 6 nôh, vonkajšie rozmery min.: 2000x700x900 mm	USS3L VOMZ	áno	1050,00	210,00	1260,00	1050,00	1260,00

			Zariadenie na mletie mäsa a rýb, funkcia plnenia klobásy pomocou lievika, teleso vyrobené z nehrdzavejúcej ocele, pracovná časť vyrobená zo špeciálnej hliníkovej zliatiny, vetrany trojfázový motor umožňuje neprežitú prevádzku, min. 2 sítá s priemerom 82 mm s otvormi a s priemerom 80 mm 5 a 9 mm, bezpečnostná značka B a CE, kapacita min. 350 kg / h (určená na mletie hovädzieho mäsa 2. stupňa prostredníctvom dvoch sít s otvormi s priemerom 9 a 5 mm), otáčky: 185 - 215 otáčok za minútu, celková hmotnosť 42 - 50 kg, rozmery v mm (d x š x v): max. 560 x 520 x 420, príkon (W): 1900 - 2500W / 400V																	
41	Mäsomlynček	1	ks	Profí Line 350 Hendi	áno	1200,00	240,00	1440,00	1200,00	1440,00										
42	Výdajný ohrievací stôl	1	ks	VOP1S VOMZ	áno	979,00	195,80	1174,80	979,00	1174,80										
43	Umyváčka skla	1	ks	OQ142P RM Gastro	áno	1159,00	231,80	1390,80	1159,00	1390,80										
SPOLU za Kuchyňské zariadenie (časť)																				
										209281,00										251137,20

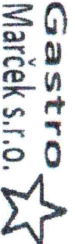
Ostatné	Uchádzač vyplní odpoveďou ("áno"/"nie")
Dodávka zariadení na určené miesto	áno
Inštalácia	áno
Funkčná skúška	áno
Protokolárne prevzatie a odovzdanie predmetu zákazky	áno
Odovzdanie sprievodnej dokumentácie v zmysle čl.III Kúpnej zmluvy	áno
Zaškolenie obsluhy	áno
Povinnosť vykonávať všetky servisné 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 prípade, ak uchádzač je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie v časti „Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ sumu z časti „Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“ navýšenú o aktuálne platnú sadzbu DPH. V prípade, ak uchádzač nie je zdaniteľnou osobou pre DPH, uvedie v časti „Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ rovnakú sumu ako uviedol v časti „Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“. V prípade, ak je uchádzač zahraničnou osobou, uvedie v časti „Celková cena za určený počet v EUR s DPH“ sumu z časti „Celková cena za určený počet v EUR bez DPH“ (bez DPH platnej v krajine sídla uchádzača) navýšenú o aktuálne platnú sadzbu DPH v SR (DPH odváda v prípade úspešnosti jeho ponuky verejný obstarávateľ).

Uchádzač vyhlasuje, že * JE / NIE JE plateľom DPH (uchádzač zakrúžkuje relevantný údaj).

V .Lučenci....., dňa
.....03.10.2023.....

Jaroslav
Marček,konateľ


Gastro
Marček s.r.o.
Kúrmanského 3, 984 01 LUČENEC
IČO: 47 894 358 IČ DPH: SK2024121934

Poznámka:

- dátum musí byť aktuálny vo vzťahu ku dňu uplynutia lehoty na predkladanie ponúk;
- ponuka uchádzača musí byť v zmysle SP vložený do systému JOSEPHINE vo formáte .xls/Xlsx a v .pdf“;
- uchádzač zaokrúhli svoje návrhy v zmysle matematických pravidiel na 2 desatinné miesta;