

KUPNÍ SMLOUVA

1. Smluvní strany

Masarykův onkologický ústav

se sídlem Žlutý kopec 7, 656 53 Brno
zastoupený prof. MUDr. Markem Svobodou, Ph.D., ředitelem
IČO: 00209805, DIČ: CZ00209805
bankovní spojení: Česká národní banka, číslo účtu: 87535621/0710
(dále jen „kupující“)

a

Hraspo spol. s r.o.

se sídlem Tuřanka 1148/107, 627 00 Brno
zastoupená Ing. Michalem Hrabálkem, jednatelem
IČO: 25323610, DIČ: CZ25323610
bankovní spojení: ČSOB, a.s., číslo účtu: 280444238/0300
zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Brně, spisová značka C 25554
(dále jen „prodávající“)

v návaznosti na výběrové řízení k veřejné zakázce **Elektrický konvektomat stacionární [2025]**, evidenční číslo veřejné zakázky: VZ0218692, uzavírají v souladu s § 2079 a násl. zákona č. 89/2012 Sb., občanský zákoník, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „občanský zákoník“), tuto kupní smlouvu (dále jen „smlouva“):

2. Předmět smlouvy

2.1. Prodávající se zavazuje dodat kupujícímu konvektomat Rational, iCombi PRO 20-1/1, včetně příslušenství dle specifikace uvedené v příloze č. 1 smlouvy (dále jen „zařízení“), převést na kupujícího vlastnické právo k zařízení a dále se v souvislosti s dodáním zařízení zavazuje k:

- demontáži a k ekologické likvidaci stávajícího stacionárního elektronického konvektomatu,
- instalaci / montáži a uvedení zařízení do provozu,
- provést školení v rozsahu dle doporučení výrobce zařízení, v češtině, v sídle kupujícího,
- provedení elektrické, tlakové a plynové revize zařízení, jsou-li právními předpisy vyžadovány, v rozsahu dle doporučení výrobce zařízení,
- dodání všech dokladů a dokumentů potřebných k převzetí a užívání zařízení v souladu s právními předpisy, zejména
 - uživatelských manuálů / návodů k obsluze a technických manuálů v českém jazyce v tištěné i elektronické podobě,
 - dokladů dle zákona č. 22/1997 Sb., o technických požadavcích na výrobky a o změně a doplnění některých zákonů, ve znění pozdějších předpisů, a jeho prováděcích předpisů,
- odvozu veškerých obalů zařízení a obdobných materiálů.

2.2. Kupující se zavazuje řádně a včas dodané zařízení převzít a zaplatit za něj dohodnutou cenu.

3. Doba a místo dodání zařízení

3.1. Prodávající se zavazuje dodat zařízení a splnit svoje ostatní závazky dle čl. 2.1. smlouvy do 60 dnů od dne nabytí účinnosti smlouvy.

3.2. Prodávající se zavazuje dodat zařízení do Stravovacího provozu Masarykova onkologického ústavu (Žlutý kopec 7, 656 53 Brno).

4. Předání a převzetí zařízení

4.1. Prodávající se zavazuje do 10 dnů ode dne nabytí účinnosti smlouvy zaslat kupujícímu návrh časového harmonogramu dodání, předání a převzetí zařízení a splnění dalších závazků dle čl. 2.1. smlouvy (nedohodnou-li se smluvní strany jinak, je dodání, předání i převzetí zařízení možné pouze v pracovní dny v době od 8.00 do 15.00 h). Smluvní strany si navržený časový harmonogram potvrdí, případně se domluví jinak.

4.2. Kupující se zavazuje převzít zařízení, jsou-li závazky prodávajícího dle čl. 2.1. smlouvy splněny řádně (zejména je-li zařízení v souladu se smlouvou, právními předpisy a technickými normami; tj. je-li zařízení dodáno řádně) a včas, v opačném případě není kupující povinen zařízení převzít.

4.3. Prodávající se zavazuje o předávacím řízení pořídit ve 2 vyhotoveních zápis obsahující:

- identifikaci smluvních stran,
- specifikaci zařízení,
- prohlášení kupujícího, zda zařízení převzal (bez výhrad / s výhradami) či nepřevzal,
- datum vyhotovení zápisu,

- pokud kupující zařízení převezme, je (kupující) do zápisu povinen uvést:
 - datum provedení školení / instruktáže k zařízení,
 - seznam předaných dokladů,
 - vymezení případných vad, se kterými je zařízení převzato (včetně termínů pro jejich odstranění),
 pokud kupující zařízení nepřevzme, je do zápisu povinen uvést:
 - vymezení důvodů nepřevzetí zařízení.

Smluvní strany obsah zápisu potvrdí podpisy svých zástupců na obou vyhotoveních zápisu, každá smluvní strana obdrží jeden.

- 4.4. Zařízení se považuje za předané / převzaté okamžikem, ve kterém kupující podepíše zápis dle čl. 4.3. smlouvy, ze kterého vyplývá, že kupující zařízení převzal.
- 4.5. Prodávající je povinen na vlastní náklady odvézt veškeré obaly zařízení a obdobné materiály a dále postupovat v souladu se zákonem č. 541/2020 Sb., o odpadech a o změně některých dalších zákonů, ve znění pozdějších předpisů, nedomluví-li se smluvní strany jinak.
- 4.6. Prodávající je v případě, že kupující v souladu se smlouvou zařízení odmítne převzít, povinen zařízení včetně veškerých obalů zařízení na vlastní náklady odvézt.

5. Přechod vlastnického práva a nebezpečí škody na zařízení

- 5.1. Okamžikem převzetí zařízení kupujícím na kupujícího přechází vlastnické právo k zařízení a nebezpečí škody na zařízení.

6. Odpovědnost za vady, záruka za jakost zařízení

- 6.1. Prodávající odpovídá za vady zařízení, jež má zařízení v době jeho předání, i za vady zjištěné v době záruky za jakost (dříve a dále jen „záruka“ a „záruční doba“).
- 6.2. Prodávající poskytuje na zařízení záruku v délce 24 měsíců. Záruční doba se prodlužuje o dobu, po kterou není zařízení provozuschopné z důvodu vad, na něž se vztahuje záruka. Záruční doba počíná běžet dnem převzetí zařízení kupujícím.
- 6.3. Prodávající se zárukou zavazuje, že zařízení bude v záruční době plně funkční, v souladu se smlouvou, s prohlášeními prodávajícího, s právními předpisy a že bude mít vlastnosti uváděné prodávajícím a výrobcem zařízení a neuvádí-li je, pak vlastnosti obvyklé.
- 6.4. Kupující je v případě vady zařízení povinen vadu prodávajícímu nahlásit (reklamovat) a uvést, jak se vada projevuje. Kupující je oprávněn uvést, zda vada vylučuje či omezuje provoz zařízení (pokud kupující v konkrétním případě výslovně neuvede jinak, má se za to, že jde o vadu neomezuující provoz).
- 6.5. V případě vady zařízení má kupující ze strany prodávajícího nárok na / je oprávněn k:
 - bezplatné odstranění vady zařízení opravou (vždy),
 - bezplatné odstranění vady zařízení dodáním nového bezvadného zařízení (jedná-li se o nejméně třetí výskyt vady téhož druhu bránící řádnému užívání zařízení nebo i v případě, že se jedná o první či druhý výskyt vady téhož druhu bránící řádnému užívání zařízení, kterou prodávající neodstranil opravou ani do 30 dnů ode dne doručení oznámení kupujícího prodávajícímu, že je v prodlení s opravou dotčené vady),
 - poskytnutí přiměřené slevy z kupní ceny (vždy) anebo
 - odstoupení od smlouvy (v případě, že prodávající neodstranil vadu postupem dle bodu druhého ani do 30 dnů poté, co jej k tomu kupující vyzval).
- 6.6. Prodávající je povinen odstranit vadu za podmínek a v termínech dle čl. 7 a násl. smlouvy, pokud se smluvní strany nedomluví jinak.
- 6.7. Záruka za jakost se prodlouží o dobu, po kterou nebude zařízení provozuschopné z důvodu vad, na něž se vztahuje záruka za jakost.

7. Odstraňování vad zařízení

- 7.1. Kupující je v případě vady zařízení povinen vadu prodávajícímu nahlásit a uvést, jak se vada projevuje. Kupující je dále oprávněn uvést, zda vada vylučuje či omezuje provoz zařízení (pokud kupující v konkrétním případě výslovně neuvede jinak, má se za to, že jde o vadu neomezuující provoz).
- 7.2. Prodávající je v případě nahlášení vady zařízení povinen vadu zařízení bezplatně odstranit opravou, příp. dodáním nového bezvadného zařízení (volba náleží prodávajícímu). Prodávající je povinen odstranit vadu zařízení do 2 dnů od nahlášení vady zařízení, pokud se smluvní strany nedohodnou jinak.
- 7.3. Po odstranění vady je prodávající povinen předat kupujícímu servisní výkaz, ve kterém bude vymezena dotčená vada, způsob a čas jejího odstranění. Pokud je vada skutečně odstraněna, kupující servisní výkaz neprodleně potvrdí (podepíše). Vada se považuje za odstraněnou okamžikem uvedeným v servisním výkazu (ze kterého vyplývá, že vada byla odstraněna), pokud tento okamžik není ve výkazu uveden, pak okamžikem potvrzení servisního výkazu kupujícím. V případě, že kupující nebude s obsahem servisního výkazu souhlasit, je oprávněn vznést k výkazu své

připomínky. Prodávající je povinen se k těmto vyjádřit nejpozději do 2 dnů ode dne jejich doručení. V případě, že prodávající tyto připomínky akceptuje nebo v případě marného uplynutí uvedené doby, se servisní výkaz považuje za odsouhlasený ve znění připomínek kupujícího. V případě, že připomínky kupujícího prodávající neakceptuje, zavazují se smluvní strany vyvinout maximální součinnost, aby došlo ke shodě. Neposkytnutí součinnosti se považuje za podstatné porušení smlouvy.

8. Komunikace a oprávnění pracovníků smluvních stran, řešení sporů

- 8.1.** Veškerá jednání a komunikace mezi smluvními stranami bude probíhat přednostně prostřednictvím osob a kontaktních údajů vymezených v příloze č. 3 smlouvy. V této příloze jsou rovněž vymezena oprávnění těchto osob.
- 8.2.** Smluvní strany se zavazují případné spory související se smlouvou řešit přednostně smírnou cestou. Nedojde-li k vyřešení sporu smírnou cestou, je každá ze smluvních stran oprávněna přistoupit k řešení sporu soudní cestou. Smluvní strany v souladu s § 89a zákona č. 99/1963 Sb., občanský soudní řád, ve znění pozdějších předpisů, sjednávají jako místně příslušný soud Městský soud v Brně. Smluvní strany dále sjednávají, že smlouva a veškeré nároky nebo spory vzniklé na jejím základě nebo v souvislosti s ní (včetně mimosmluvních sporů a nároků) se budou řídit českým právem a budou vykládány v souladu s právními předpisy České republiky.

9. Další práva a povinnosti prodávajícího

- 9.1.** Prodávající je povinen poskytovat služby v souladu s právními předpisy.
- 9.2.** Prodávající je povinen před zahájením provádění / poskytování jakékoli služby uvědomit o svém příchodu pověřené osoby kupujícího.
- 9.3.** Prodávající je povinen používat při poskytování služeb dle smlouvy výhradně svoje vlastní zařízení (včetně měřicí techniky) a spotřební materiál.
- 9.4.** Prodávající bere na vědomí, že je v souladu s § 2 písm. e) zákona č. 320/2001 Sb., o finanční kontrole ve veřejné správě, osobou povinnou spolupůsobit při výkonu finanční kontroly. Prodávající se zavazuje poskytnout kontrolním orgánům při provádění kontroly maximální součinnost. Prodávající se ke stejnému spolupůsobení a poskytování součinnosti kontrolním orgánům zavazuje zavázat rovněž své poddodavatele.
- 9.5.** Prodávající se zavazuje zajistit dodržování pracovněprávních předpisů, zejména zákona č. 262/2006 Sb., zákoník práce, ve znění pozdějších předpisů (se zvláštním zřetelem na regulaci odměňování, pracovní doby, doby odpočinku mezi směny, atp.), zákona č. 435/2004 Sb., o zaměstnanosti, ve znění pozdějších předpisů (se zvláštním zřetelem na regulaci zaměstnávání cizinců), a to vůči všem osobám, které se na plnění zakázky podílejí a bez ohledu na to, zda jsou práce na předmětu plnění prováděny bezprostředně prodávajícím či jeho poddodavateli. Nedodržení tohoto závazku je podstatným porušením smlouvy.
- 9.6.** Prodávající se zavazuje zajistit řádné a včasné plnění finančních závazků svým poddodavatelům. Prodávající se zavazuje přenést totožnou povinnost do dalších úrovní dodavatelského řetězce a zavázat své poddodavatele k plnění a šíření této povinnosti též do nižších úrovní dodavatelského řetězce. Kupující je oprávněn požadovat předložení dokladů o provedených platbách poddodavatelům a smlouvy uzavřené mezi prodávajícím a poddodavateli a prodávající je povinen je bezodkladně poskytnout.
- 9.7.** Prodávající se zavazuje zajistit, aby byl při plnění smlouvy minimalizován dopad na životní prostředí, a to zejména tříděním odpadu, úsporou energií, a aby byla respektována udržitelnost či možnosti cirkulární ekonomiky.
- 9.8.** Prodávající prohlašuje, že nebyl ve střetu zájmů dle § 4b zákona č. 159/2006 Sb., o střetu zájmů, ve znění pozdějších předpisů, splnění uvedeného zajistil i u svých poddodavatelů.
- 9.9.** Prodávající prohlašuje, že splňuje požadavky stanovené v Nařízení Rady (EU) 2022/576 ze dne 8. dubna 2022, kterým se mění nařízení (EU) č. 833/2014 o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem Ruska destabilizujícím situaci na Ukrajině, v Rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/578 ze dne 8. dubna 2022, kterým se mění rozhodnutí 2014/512/SZBP o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem Ruska destabilizujícím situaci na Ukrajině, v Prováděcím nařízení Rady (EU) 2022/581 ze dne 8. dubna 2022, kterým se provádí nařízení (EU) č. 269/2014 o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem narušujícím nebo ohrožujícím územní celistvost, svrchovanost a nezávislost Ukrajiny, a v Rozhodnutí Rady (SZBP) 2022/582 ze dne 8. dubna 2022, kterým se mění rozhodnutí 2014/145/SZBP o omezujících opatřeních vzhledem k činnostem narušujícím nebo ohrožujícím územní celistvost, svrchovanost a nezávislost Ukrajiny. Splnění uvedeného zajistil i u svých poddodavatelů.
- 9.10.** Smluvní strany se zavazují, že budou při plnění svých závazků vyplývajících ze smlouvy postupovat v souladu s právními předpisy vztahujícími se k ochraně osobních údajů, zejména v souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES (obecné nařízení o ochraně osobních údajů). Prodávající tímto potvrzuje, že byl v okamžiku získání osobních údajů seznámen kupujícím s informacemi o zpracování osobních údajů pro účely splnění práv a povinností dle smlouvy. Bližší informace o zpracování osobních údajů poskytuje kupující na svých internetových stránkách www.mou.cz v sekci „GDPR a ochrana osobních údajů“.
- 9.11.** Kupující je povinen používat zařízení v souladu s instrukcemi výrobce zařízení uvedenými v dokladech dodaných prodávajícím.

- 9.12.** Kupující je povinen v dohodnutých termínech zajistit, aby zařízení bylo připraveno k provedení servisního zásahu, a umožnit servisnímu technikovi prodávajícího přístup k zařízení.
- 9.13.** Kupující je povinen po celou dobu servisního zásahu na zařízení zajistit přítomnost pověřené osoby a poskytnout prodávajícímu přístrojový deník zařízení.

10. Kupní cena a platební podmínky

- 10.1.** Celková cena za splnění závazků prodávajícího vyplývajících z čl. 2.1. smlouvy (dále jen „kupní cena“) činí:

Kupní cena bez DPH:	653.400,- Kč
DPH 21 %:	137.214,- Kč
Kupní cena včetně DPH:	790.614,- Kč

Rozklad kupní ceny dle jednotlivých položek včetně informace o jednotkových cenách a množství jednotlivých položek je uveden v příloze č. 2 smlouvy.

- 10.2.** Kupní cena zahrnuje veškeré náklady prodávajícího související se splněním dotčených závazků a je stanovena jako konečná a nepřekročitelná. V případě změny sazby DPH se výše kupní ceny včetně DPH a vlastní DPH upraví dle právních předpisů účinných ke dni uskutečnění zdanitelného plnění.
- 10.3.** Kupní cena bude uhrazena na základě faktury vystavené prodávajícím po převzetí zařízení kupujícím s dobou splatnosti do 30 dnů ode dne doručení faktury kupujícím.
- 10.4.** V ceně služeb jsou zahrnuty veškeré náklady prodávajícího spojené s plněním smlouvy (včetně cestovních).
- 10.5.** Faktura musí splňovat požadavky daňového dokladu a být v souladu s právními předpisy, zejména se zákonem č. 235/2004 Sb., o dani z přidané hodnoty, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „ZodPH“). Na faktuře musí být uveden název veřejné zakázky a evidenční číslo veřejné zakázky.
- 10.6.** Nebude-li faktura obsahovat náležitosti dle právních předpisů, popř. bude-li obsahovat jiné chyby či nedostatky, je kupující oprávněn fakturu vrátit, přičemž nová doba splatnosti počíná běžet dnem doručení opravené faktury kupujícím.
- 10.7.** Bude-li kupující k datu uskutečnění zdanitelného plnění či k datu poskytnutí úplaty za něj dle ZodPH ručit za nezaplacenou DPH (§ 109 ZodPH) ze strany prodávajícího, je oprávněn část kupní ceny odpovídající DPH uhradit přímo na bankovní účet příslušného správce daně. Část kupní ceny odpovídající DPH se v takovém případě považuje za uhrazenou.

11. Smluvní sankce

- 11.1.** Kupující je za každý započatý den prodlení s úhradou kupní ceny a ceny služeb povinen uhradit prodávajícímu úrok z prodlení ve výši dle nařízení vlády č. 351/2013 Sb.
- 11.2.** Prodávající je za každý započatý den prodlení s dodáním zařízení povinen uhradit kupujícím smluvní pokutu 3.000 Kč.
- 11.3.** Prodávající je za každý započatý den prodlení s odstraněním vady zařízení povinen uhradit kupujícím smluvní pokutu 1.000 Kč.
- 11.4.** Prodávající je povinen uhradit kupujícím smluvní pokutu do 10 dnů ode dne doručení jejího vyúčtování prodávajícímu.
- 11.5.** Zaplacení jakékoli z výše uvedených smluvních pokut se nedotýká nároku kupujícího na náhradu škody ve výši přesahující smluvní pokutu.

12. Platnost a účinnost smlouvy, změny smlouvy

- 12.1.** Smlouva nabývá platnosti dnem jejího podpisu oběma smluvními stranami a účinnosti jejím zveřejněním dle zákona č. 340/2015 Sb., o registru smluv, ve znění pozdějších předpisů (dále jen „zákon o registru smluv“).
- 12.2.** Plnění předmětu smlouvy před účinností smlouvy se považuje za plnění dle smlouvy a práva a povinnosti z něj vzniklé se řídí smlouvou.
- 12.3.** Smlouvu lze změnit výhradně dohodou smluvních stran v písemné formě podepsanou oběma smluvními stranami, přednostně prostřednictvím vzestupně číslovaných dodatků. Výjimkou je změna adresy sídla a kontaktních údajů, v takovém případě postačuje oznámení dotčené smluvní strany doručené v písemné formě druhé smluvní straně, v případě změny adresy sídla spolu s doklady prokazujícími oznamovanou změnu; ke změně smlouvy dochází dnem doručení oznámení druhé smluvní straně.
- 12.4.** Prodávající je oprávněn převést svoje práva a povinnosti ze smlouvy vyplývající na jinou osobu pouze s písemným souhlasem kupujícího.
- 12.5.** Smluvní strany se nad rámec § 576 občanského zákoníku pro případ neplatnosti některého z ustanovení smlouvy či celé smlouvy zavazují, že si poskytnou potřebnou součinnost k uzavření dohody, kterou by dotčené ustanovení, případně celou smlouvu, nahradily tak, aby obsah a účel smlouvy zůstal v nejvyšší možné míře zachován.

12.6. Každá ze smluvních stran je oprávněna od smlouvy odstoupit v případě podstatného porušení smlouvy druhou smluvní stranou. Na straně kupujícího se za podstatné porušení smlouvy považuje jeho prodlení s úhradou kupní ceny přesahující 60 dnů. Na straně prodávajícího se za podstatné porušení smlouvy považuje zejména jeho prodlení s řádným dodáním zařízení přesahujícím 30 dnů a situace popsaná v čl. 6.5. smlouvy.

13. Závěrečná ustanovení

13.1. Smlouva je vyhotovena ve dvou stejnopisech, z nichž každá strana obdrží po jednom vyhotovení. Je-li smlouva podepisována elektronicky, každá ze stran obdrží její shodné, elektronicky podepsané vyhotovení.

13.2. Smluvní strany souhlasí se zveřejněním smlouvy a případných dohod (dodatků), kterými se smlouva doplňuje, mění, nahrazuje nebo ukončuje, a to zejména v registru smluv v souladu se zákonem o registru smluv. Smlouvu v registru smluv uveřejní kupující, kupující správnost uveřejnění do jednoho měsíce od uzavření smlouvy ověří.

13.3. Nedílnou součástí smlouvy jsou její přílohy:

- Příloha č. 1 – Technická specifikace zařízení,
- Příloha č. 2 – Rozklad kupní ceny,
- Příloha č. 3 – Kontaktní údaje.

13.4. Smluvní strany prohlašují, že si smlouvu před jejím podpisem přečetly a že s jejím obsahem souhlasí, na důkaz výše uvedeného připojují své vlastnoruční podpisy.

V Brně dne 17-06-2025

V Brně dne 16-06-2025

za kupujícího:
prof. MUDr. Marek Svoboda, Ph.D.
ředitel Masarykova onkologického ústavu

za prodávajícího:
Ing. Michal Hrabálek
Jednatel společnosti Hraspo spol. s r.o.

TECHNICKÁ SPECIFIKACE ZAŘÍZENÍ

OBEČNÉ POŽADAVKY NA ZAŘÍZENÍ		
Požadavek:	Splňuje	Poznámky
Minimální požadavky: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování	ANO	
Technický popis:	Splňuje	Poznámky
bojlerový vyvíječ páry	ANO	
Celkový instalovaný příkon 40 kW +/-10%	ANO	37,2
Kapacita: možnost vložení 20× GN 1/1 nebo 40× GN ½	ANO	souhlasí
Maximální půdorysný rozměr: 900(šířka)×850(hloubka) mm	ANO	877x847x1807mm
Max. výška horního zásuvu 1600 mm	ANO	1,60 m
Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tablet na mytí a oplachování, program krátkého mytí s tabletami max. do 15 min.	ANO	do 12 min.
Zařízení používá na mytí chemické, ekologické tablety bez fosfátů a fosforu	ANO	
Teplotní rozsah: alespoň 30 až 300°C	ANO	30 až 300°C
Regulace vlhkosti s přesností na 1 %	ANO	
min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti	ANO	tři
odtah přebytečných par a vlhkosti min. 100 l/vteřinu	ANO	
individuální programování času pro jednotlivé vsuny	ANO	
min. šestibodová teplotní sonda	ANO	šestibodová
integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku	ANO	
LED osvětlení vnitřního prostoru	ANO	
Dvířka s trojitým sklem odvětraným zezadu, dvě výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění	ANO	
Max. dotyková teplota dvířek 75°C	ANO	Max. 73°C
Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přidavného tukového filtru	ANO	
Funkce rychlého zchlazení varné komory	ANO	
Zařízení automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, zabarvení a vlhkost pro dosažení nastaveného cíle	ANO	
Ovládací panel:	Splňuje	Poznámky
Ovládání pomocí barevného dotykového displeje o velikosti min. 10"	ANO	10,1"
zařízení umožňuje dálkové ovládání prostřednictvím softwaru a mobilní aplikace	ANO	
Zobrazení spotřeby energie	ANO	
Wi-Fi připojení bez externí antény	ANO	
Příslušenství:	Splňuje	Poznámky
Certifikát vydaný výrobcem opravňující k prodeji, zaškolení a servisu nabízeného zařízení.	ANO	
Energetická účinnost:	Splňuje	Poznámky
Spotřeba energie v kombinovaném režimu naplněného zařízení dle normy DIN 108873-1:2012-12 maximálně 6,5 kWh. Certifikát prokazující splnění tohoto parametru vydaným nezávislou certifikační autoritou.	ANO	
Požadavek:	Splňuje	Poznámky
Zařízení musí být vyrobeno méně než 2 roky od uzavření smlouvy.	ANO	
Zařízení nesmí být používáné ani repasované.	ANO	

Datový list

iCombi® Pro 20-1/1 E/G



Kapacita

- > 20 podélných zásuvných roštů pro 1/1 gastronomicky
- > Stojanový vozík s rozstupem zásuv 65 mm a dvojími otočnými kolečky
- > Rukojeť pro stojanový vozík
- > Velký výběr příslušenství pro různé režimy vaření, např. grilování, dušení nebo pečení
- > Pro použití s 1/1, 1/2, 2/3, 1/3 gastronomickými a volitelně s příslušenstvím podle pekařské normy (400 x 600 mm)

Režim konvektomat

- > Vaření v páře 30 °C – 130 °C
- > Horký vzduch 30 °C – 300 °C
- > Kombinace páry a horkého vzduchu 30 °C – 300 °C

Označení

Inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem drůbež, maso, ryby, vaječné pokrmy / dezerty, přílohy / zelenina, pečivo a finishing a metody vaření, jako je smažení, vaření, pečení a grilování.

- > Konvektomat podle DIN 18866 (v ručním režimu).
 - > Pro většinu metod vaření používaných v profesionálních kuchyních.
 - > Pro použití páry a horkého vzduchu – zvlášť, po sobě nebo kombinovaně.
- K dispozici máte tyto inteligentní asistenty:

Inteligentní asistenti

iDensityControl  iProductionManager  iCookingSuite  iCareSystem 

iDensityControl

Funkce iDensityControl je inteligentní regulací klimatu v zařízení iCombi Pro. Díky souhře snímačů, vysoce výkonnému systému ohřevu, generátoru čerstvé páry a také díky aktivnímu odvlhčování je ve varné komoře vždy k dispozici odpovídající klima. Inteligentní proudění vzduchu zajišťuje co nejlepší přísun energie do potraviny. To je zárukou mimořádné produktivity a zároveň vysoké kvality pokrmů, rovnoměrné přípravy a minimální spotřeby energie.

iCookingSuite

iCookingSuite je inteligencí přípravy pokrmů v zařízení iCombi Pro. Na začátku si uživatel podle připravované potraviny zvolí ze sedmi provozních režimů a/nebo čtyř metod vaření správný postup přípravy. Uživatel rovněž zadá požadovaný výsledek přípravy. Přístroj navrhne nastavení zhnědnutí a stupňů. Inteligentní senzory rozpoznají velikost, množství a stav surovin. V závislosti na postupu přípravy se na sekundu přesně přizpůsobují všechny důležité parametry vaření, jako je například teplota či klima varného prostoru, rychlost proudění vzduchu a doba vaření. Vybraného požadovaného výsledku je dosaženo v maximální kvalitě a v co nejkratší době. Podle potřeby je možné do procesu přípravy zasáhnout a výsledek vaření přizpůsobit. Uživatel může kdykoli přejít na iProductionManager nebo do ručního režimu. Pomocí iCookingSuite lze snadno a bez nutnosti kontroly ušetřit čas, suroviny a energii a dosáhnout přitom standardní kvality pokrmu.

iProductionManager

iProductionManager řídí inteligentně a flexibilně proces přípravy. Patří sem i to, které výrobky se na různých zásuvkách mohou připravovat společně, optimální pořadí pokrmů a sledování postupu přípravy. iProductionManager pomáhá s pokyny, které se týkají vkládání a vyjímání pokrmů. Podle procesů v kuchyni je možné bony (až 2 na zásuv) umístit volně nebo se vyrovnají cíleně na určitou dobu. V závislosti na tom iProductionManager seřadí posloupnost pokrmů a automaticky provede správná nastavení. Uživatel rozhodne, zda jsou pokrmy připravovány s energetickou nebo časovou optimalizací. Odpadá jednoduché hlídání a dochází k úspoře pracovní doby a energie.

iCareSystem

iCareSystem je inteligentní systém čištění a odvápnování zařízení iCombi Pro. Rozpoznává aktuální míru znečištění a vápenitých usazenin a z devíti programů čištění navrhuje ideální stupeň čištění a množství chemických přípravků. Velmi rychlý program průběžného čištění vyčistí zařízení iCombi Pro za pouhých 12 minut; všechny čisticí programy mohou bezobsluhně probíhat i přes noc. Díky nízké spotřebě bezfosfátových tablet pro ošetřování a nízké spotřebě vody a energie je systém iCareSystem mimořádně úsporný a ekologický. Zařízení iCombi Pro je tak bez velkého vynaložení ruční práce a při minimálních nákladech vždy hygienicky čisté.

Popis zařízení a charakteristiky

Intelligentní funkce

- > Intelligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na procenta
- > Skutečně naměřenou vlhkost ve varné komoře je možné nastavovat a zobrazovat
- > Dynamické proudění vzduchu ve varné komoře díky třem inteligentním obousměrným vysoce výkonným kolům ventilátoru s pěti rychlostmi – s inteligentním řízením a možností ručního programování
- > Intelligentní regulace postupů přípravy s automatickým přizpůsobením kroků vaření s cílem bezpečně a účinně dosáhnout definovaného výsledku, např. zhnědnutí a stupně přípravy. Nezávisle na obsluze, velikosti připravovaného pokrmu a připravovaném množství
- > Na sekundu přesné monitorování a vypočítávání zhnědnutí na základě Maillardovy reakce s cílem opakovat optimální výsledky vaření
- > Zásah do inteligentních postupů přípravy nebo přepnutí z iCookingSuite do iProductionManager pro maximální flexibilitu
- > Intelligentní krok vaření k pečení pečiva
- > Individuální, intuitivní programování až 1 200 varných programů obsahujících až 12 kroků prostřednictvím Drag-and-Drop.
- > Jednoduchý přenos varných programů na další varné systémy díky zabezpečenému cloudovému propojení se systémem ConnectedCooking nebo přes flash disk USB
- > Automatizovaný, inteligentní nástroj pro plánování a řízení iProductionManager, který přispívá k optimální organizaci několika procesů vaření a kombinované přípravy. Automatické odstranění mezer v plánování. Automatická optimalizace času a energie při plánování přípravy na cílovou dobu, aby příprava pokrmů začala nebo skončila ve stejnou dobu.
- > Automatické opětovné zahájení a optimální ukončení procesu vaření po výpadku proudu, který trvá maximálně 15 minut
- > Intelligentní systém čištění navrhuje na základě míry znečištění varného systému programy čištění a potřebné množství ošetřujících prostředků
- > Zobrazení aktuálního stavu čištění a také stavu odvápnění
- > Intelligentní ovládání zařízení VarioSmoker (příslušenství) prostřednictvím postupů přípravy
- > Kondenzační digestoře (příslušenství) s přizpůsobením sacího výkonu podle situace a přenosem servisních hlášení.

Funkce vaření

- > Výkonný parní generátor pro optimální parní výkon i při nízkých teplotách do 100°C
- > Funkce Power Steam: zvýšený výkon páry pro přípravu asijských pokrmů
- > Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru
- > Funkce zchlazení Cool-Down k rychlému ochlazení varné komory s volitelným dodatečným rychlým chlazením prováděným vstřikováním vody
- > Snímač vnitřní teploty pokrmu se šesti měřicími body a automatická korekce chyb v případě chybných vpichů. Volitelná pomůcka k umístění snímače pro měkké nebo velmi malé kusy připravovaného pokrmu (příslušenství)
- > Vaření s teplotním rozdílem pro mimořádně šetrnou přípravu s minimálními ztrátami při vaření
- > Přesné zvlhčování, možnost nastavení množství vody ve čtyřech stupních v rozsahu teplot od 30 °C–260 °C pro horký vzduch nebo kombinaci páry a horkého vzduchu
- > Digitální zobrazení teploty nastavitelné ve °C nebo °F, zobrazení požadované a skutečné hodnoty
- > Digitální zobrazení vlhkosti varné komory a času, zobrazení požadovaných a skutečných hodnot
- > Formát času s možností nastavení ve tvaru po 24 hodinách nebo jako am/pm
- > Hodiny ve 24hodinovém formátu s možností automatického přepínání na letní a zimní čas v případě propojení s ConnectedCooking
- > Automatická volba počátečního času s možností nastavení data a času
- > Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením a nastavitelnou funkcí rozprašování a vodního paprsku
- > Úsporné, trvanlivé osvětlení LED ve varném prostoru s vysokým barevným podáním pro rychlé rozpoznání stupně přípravy
- > Bezplatné servisní horké linky pro technické dotazy a asistenci při používání (ChefLine)

Bezpečnost práce a provozu

- > Elektronický bezpečnostní omezovač teploty generátoru páry a horkovzdušného topení
- > Vestavěná brzda ventilátorového kola
- > Dotyková teplota dvířek varného prostoru maximálně 73 °C
- > Použití čisticích tablet Active Green a ošetřovacích tablet Care (pevný čistič) pro optimální bezpečnost práce
- > Datová paměť HACCP a výstup přes flash disk USB nebo volitelné ukládání a správa v síťovém řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Zkontrolováno podle vnitrostátních a mezinárodních standardů pro provoz bez dozoru
- > Maximální výška zásuvného roštu 1,60 m při použití stojanového vozíku RATIONAL se 20 zásuvy a rozestupem ližin 62 mm (zrušení schválení USPHS)

Propojení po síti

- > Integrované rozhraní Ethernet s ochranou IP sloužící ke kabelovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní WLAN sloužící bezdrátovému připojení k síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu
- > Integrované rozhraní USB sloužící k místní výměně dat
- > Centrální správa zařízení, správa receptů, nákupních košíků a programů, správa dat HACCP, správa údržby díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Čištění a péče

- > Systém automatického čištění a péče o varnou komoru a generátor páry nezávislý na tlaku vody
- > Devět programů čištění určených k bezobslužnému čištění také přes noc, s automatickým čištěním a odvápněním generátoru páry
- > Extrémně rychlé čištění za pouhých 12 minut pro téměř nepřerušovanou hygienickou přípravu
- > Automatické bezpečnostní postupy po výpadku proudu zajistí, že i po přerušení čištění zůstane varný prostor bez čisticích prostředků
- > Používání čisticích tablet Active-Green a ošetřovacích tablet Care neobsahujících fosfáty a fosfor
- > Dvířka varné komory se zadní ventilací, speciální vrstvou odrážející teplo a otvíratelnými skly pro snadné čištění
- > Vnitřní a vnější materiál z ušlechtilé oceli dle DIN 1.4301, hygienická hladká varná komora s oblými rohy a optimalizovaným prouděním vzduchu
- > Jednoduché a bezpečné vnější čištění díky skleněným a nerezovým povrchům a také ochrana proti stříkající vodě ze všech směrů díky třídě ochrany IPX5
- > Možnost monitorování automatického čištění díky síťovému řešení ConnectedCooking na bázi cloudu

Ovládání

- > Barevný TFT displej 10,1" s vysokým rozlišením a kapacitní dotyková obrazovka se srozumitelnými symboly pro snadné intuitivní ovládání přejetím nebo rolováním
- > Akustické povely a vizuální zobrazení v případě nezbytných zásahů uživatele
- > Centrální ovládací kolečko s funkcí push určené k intuitivní volbě a potvrzení vybraných možností
- > Možnost nastavení více než 55 jazyků pro uživatelské rozhraní a funkci nápovědy
- > Základní preference vaření místní kuchyně je možné zvolit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení. Je možné zvolit další místní kuchyni
- > Speciálně přizpůsobené parametry vaření pro mezinárodní nebo místní jídla je možné zvolit a spustit nezávisle na jazyce nastaveném na zařízení
- > Rozsáhlá funkce vyhledávání ve všech postupech přípravy, příklady použití a nastavení
- > Kontextová nápověda, která vždy zobrazí aktuální obsah nápovědy týkající se obsahu obrazovky
- > Spuštění příkladů použití z nápovědy
- > Jednoduchá volba postupu přípravy v sedmi provozních režimech a/nebo ze čtyř postupů přípravy
- > Funkce Cockpit ke zobrazování informací o procesech v rámci postupu přípravy
- > Přizpůsobení a ovládání uživatelských profilů a přístupová práva pro předcházení chybám obsluhy
- > Interaktivní sdělení k postupu přípravy, požadavkům na manipulaci, inteligentním funkcím a výstražným upozorněním pomocí Messenger

Instalace, údržba a životní prostředí

- > Doporučujeme profesionální instalaci techniky s certifikátem společnosti RATIONAL
- > Povoleno pevné připojení k odpadu podle SVGW
- > Přizpůsobení místu instalace (výška nad n.m.) automatickou kalibrací
- > Provoz je možný bez zařízení na změkčování vody a bez dodatečného ručního odvápnování
- > Instalace na stěnu *
- > Servisní diagnostický systém s automatickým zobrazováním servisních hlášení, funkce vlastního testu sloužící k aktivní kontrole funkcí zařízení
- > Vzdálená diagnostika přes ConnectedCooking prováděná servisními partnery společnosti RATIONAL
- > Dvouletá záruka RATIONAL včetně dílů, práce a dojezdu **
- > Doporučujeme pravidelnou údržbu. Údržba v souladu s doporučeními výrobce prostřednictvím servisních partnerů společnosti RATIONAL
- > Energetická účinnost byla testována a schválena podle programu ENERGY STAR. Zveřejněno na stránkách www.energystar.gov

* Podrobné informace najdete v instalační příručce nebo příručce k zařízení

** Platí podmínky v Prohlášení výrobce o záruce uvedené na www.rational-online.com

Volitelné možnosti

- > Stojanový vozík a plech pro usměrňování proudění vzduchu pro příslušenství podle pekařské normy (400 x 600 mm)
- > MarineLine – lodní verze
- > SecurityLine – Bezpečností/vězeňské provedení
- > MobilityLine – mobilní verze
- > HeavyDutyLine – mimořádně zatížitelné provedení
- > Vestavěný odvod tuku
- > Připojení k energetickému optimalizačnímu zařízení
- > Připojení k monitorování provozu (potencionálně bezkontaktní)
- > Kryt ovládací lišty
- > Bezpečnostní zavírání dvířek
- > Uzamykatelný ovládací panel

Technické specifikace

Rozměry a hmotnosti

Rozměry (š x v x h)	
Varný systém (korpus)	877 x 1807 x 847 mm
Varný systém (kompletní)	877 x 1872 x 913 mm
Varný systém s obalem	1008 x 2043 x 1013 mm
Maximální pracovní výška nejvyššího zásuvu*	≤ 1,60 m

* při použití stojanového vozíku RATIONAL typ 20-1/1 s 20 zásuvy, rozestup ližin 62 mm

Hmotnost	
Maximální množství náplně / zásuvný rošt	4,5 kg
Maximální celkové vložené množství	90 kg
Hmotnost elektrického zařízení bez obalu	254 kg
Hmotnost elektrického zařízení s obalem	291 kg
Hmotnost plynového zařízení bez obalu	273 kg
Hmotnost plynového zařízení s obalem	310 kg

Podmínky připojení elektro

Napětí 3 NAC 400 V	
Elektrický příkon	37,2 kW
Výkon – provoz s párou	36 kW
Výkon – horký vzduch	36 kW
Pojistky	63 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	F
Napětí 3 AC 220 V	
Elektrický příkon	34,1 kW
Výkon – provoz s párou	32,94 kW
Výkon – horký vzduch	32,94 kW
Pojistky	100 A
Připojovací impedance	0,09 Ω
Typ RCD	B

Podmínky připojení – plyn

Zkapalněný plyn G31	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zkapalněný plyn G30	

> Kompletní technické informace k plánování kuchyně a instalaci zařízení jsou obsaženy v příručce k zařízení, příp. v návodu k instalaci na našem portálu pro obchodní zákazníky.

Podmínky instalace

- > Působí-li zdroje tepla na levé straně zařízení, musí být minimální odstup vlevo 350 mm.
- > Je nutné dodržovat národní a místní normy a předpisy týkající se instalace a provozu komerčních kuchyňských zařízení. Rovněž je nutné dodržovat místní normy a předpisy upravující používání vzduchotechnického zařízení.
- > K používání ConnectedCooking musí být na místě k dispozici síťová zásuvka RJ45 nebo možnost připojení k WLAN (IEEE 802.11 a/g/n). Pro optimální výkon je zapotřebí použít rychlost přenosu dat alespoň 100 MB/s.

Jmenovitý tepelný příkon celkově	44 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	40 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	44 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	25–57,5 mbar
Zemní plyn H G20	
Jmenovitý tepelný příkon celkově	42 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s párou	38 kW
Jmenovitý tepelný příkon – provoz s horkým vzduchem	42 kW
Potřebný hydraulický tlak v přípoje	18–25 mbar

Přívod/připojení plynu: 3/4"

Další druhy plynu a napětí na vyžádání

Podmínky připojení – plyn

Napětí 1 NAC 230 V	
Připojovací hodnoty – plyn	1,3 kW
Pojistky	16 A
Typ RCD	F

Podmínky připojení vody

Přívod vody (tlaková hadice) vždy	3/4"
Tlak vody (tlak průtoku) vždy	1,0–6,0 bar
Maximální průtok na varný systém	12 l/min
Odtok vody vždy	DN 50
Max. krátkodobé množství odpadní vody	0,4 l/s

Používejte pouze teplotně odolné odpadní potrubí

Podmínky připojení odsávání a tepelné zatížení

Latentní tepelné zatížení	1902 W
Senzibilní výdej tepla	2531 W
Hladina hluku (elektro)	60 dBA
Hladina hluku (plyn)	65 dBA

Podmínky připojení – data

Datové rozhraní LAN	RJ45
Datové rozhraní Wi-Fi	IEEE 802.11 a/g/n

Minimální vzdálenosti při instalaci

Minimální vzdálenost	Odkazy	Vzadu	Vpravo
Standard	50 mm	0 mm	50 mm

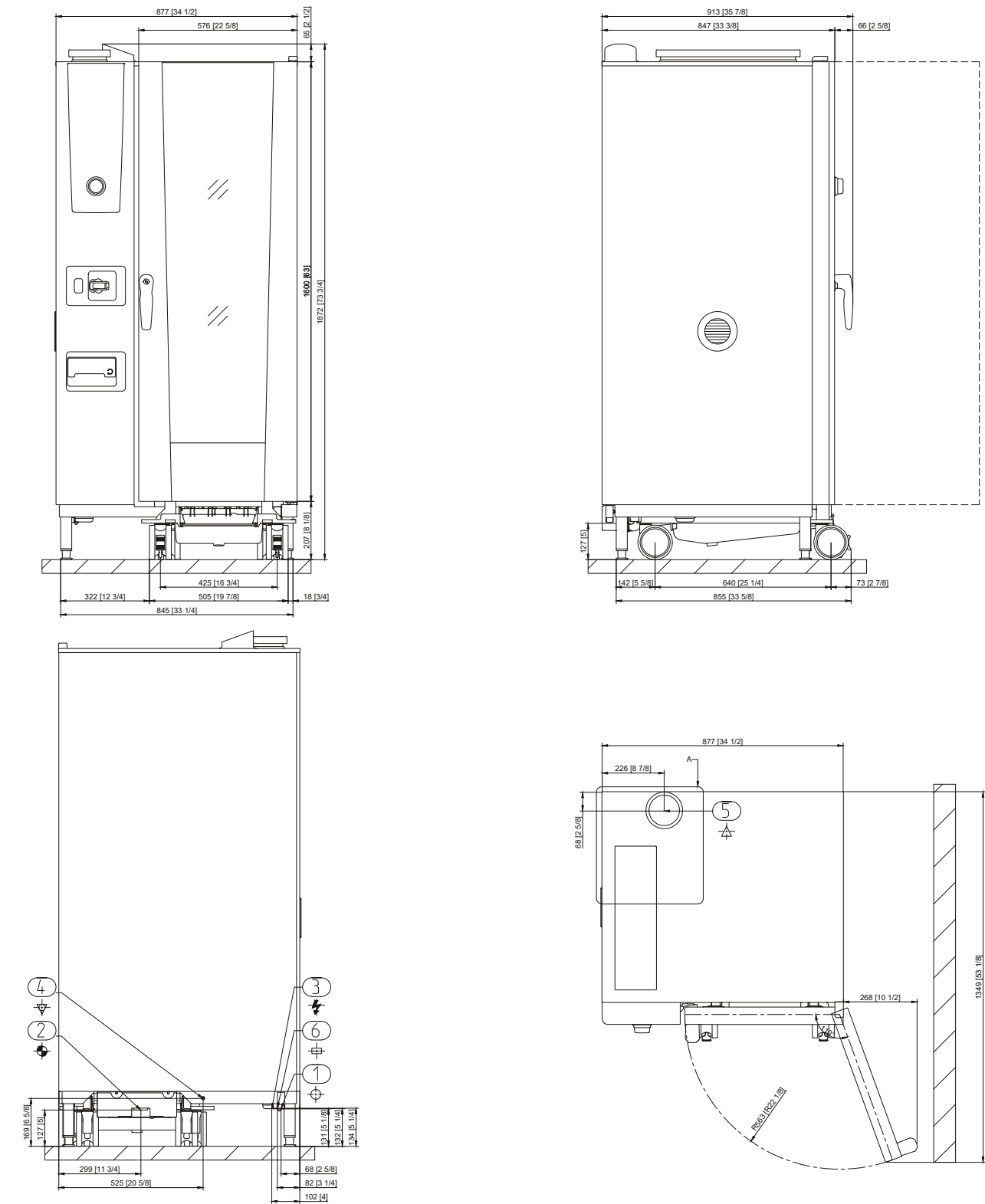
Schválení



Certifikace NSF

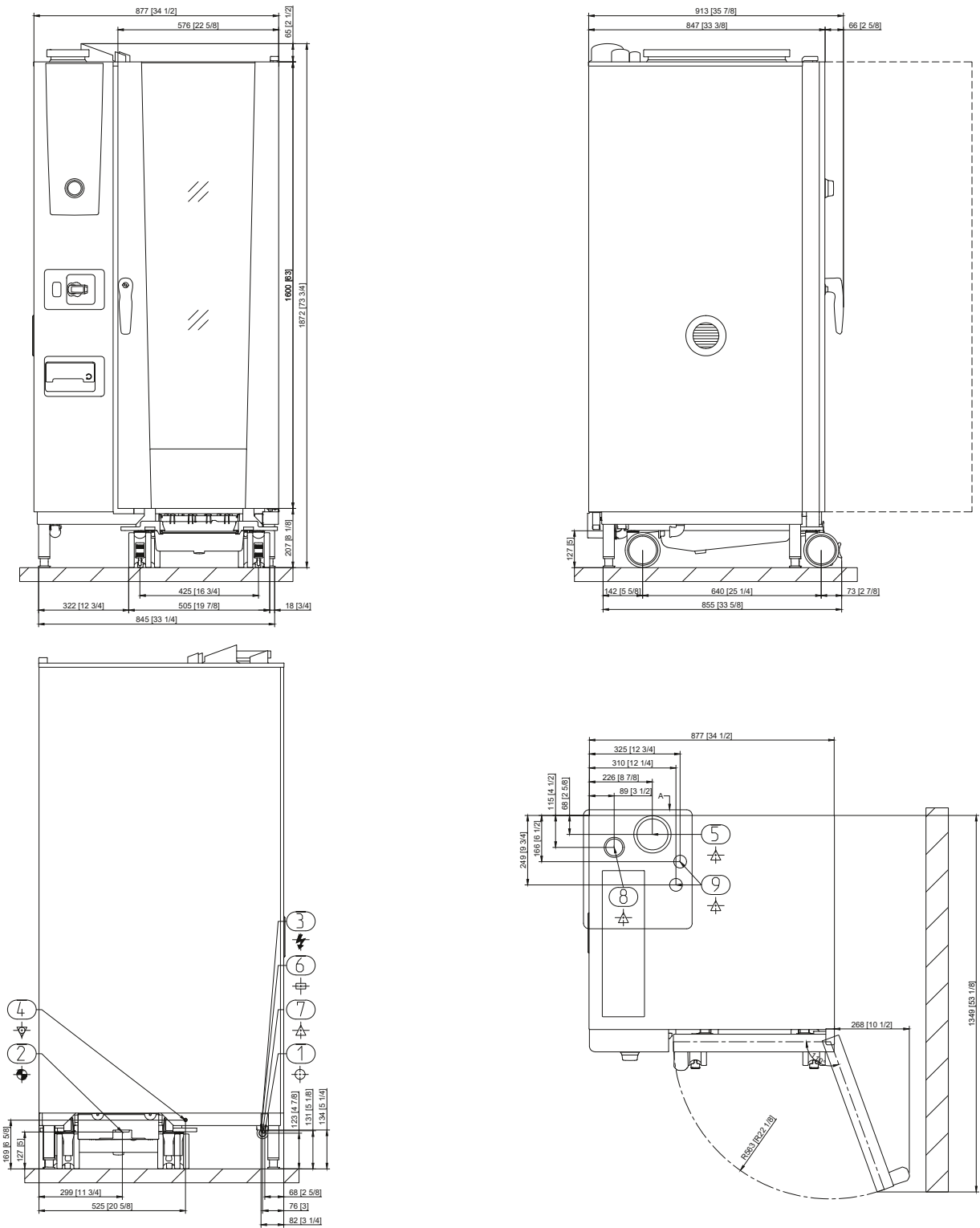
iCombi Pro (LM100) a iCombi Classic (LM200) mají certifikaci NSF, která je patrná v seznamu NSF.

Technický výkres Elektro



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnaní potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet

Technický výkres Plyn



1	Přípojka vody
2	Odtok vody
3	Elektrická přípojka
4	Vyrovnaní potenciálu
5	Odvětrávací trubka
6	Rozhraní Ethernet
7	Připojení plynu
8	Odvětrávací trubka plynu (pára)
9	Odvětrávací trubka plynu (horký vzduch)

Příslušenství

Příslušenství	Katalogové číslo
Čisticí tablety Active Green společnosti RATIONAL – záruka nejlepšího výkonu čištění	
Ošetrovací tablety Care společnosti RATIONAL – účinně brání usazování vodního kamene	
Sada pro instalaci zařízení	
Stojanový vozík a vozík na talíře – pro snadné vkládání mimo varný systém	
Systémy Finishing pro banket	
Tepelný štít – pro instalaci zařízení vedle zdroje tepla, např. grilu	
Přerušovač kondenzace – k přesměrování páry a výparů do dostupných systémů odvětrávání	
Kondenzační digestoř UltraVent – pouze pro elektrická zařízení	
Dodatečné prvky boční ochrany proti nárazu pro HeavyDutyLine	
Flash disk – USB RATIONAL – pro bezpečný přenos varných programů a dat HACCP	
VarioSmoker	

Širokou nabídku varného příslušenství a také další informace o příslušenství pro dosažení ideálních výsledků vaření najdete v brožůře věnované příslušenství, a to buď u svého prodejce nebo na webové stránce www.rational-online.com

Projektant	RATIONAL Czech Republic s.r.o.
	Evropská 859/115 160 00 Praha 6 - Vokovice Česká republika Tel.: +420 226 521 500 E-mail: info.cz@rational-online.com Navštivte naše internetové stránky www.rational-online.com

Appliances properties

Master data

Date of Entry	09.04.2021	
Manufacturer	Rational AG	
	Siegfried-Meister-Straße 1	
	D-86899 Landsberg	
	https://www.rational-online.com/de/de/home/ [https://www.rational-online.com/de/de/home/] info@rational-online.com [mailto:info@rational-online.com]	
Type of applicant	RATIONAL iCombi Pro 20-1/1 E	
Nominal output rate	37,2	
Possibility to connect to an interface for power optimization (DIN 18875)	Optional	
Test year	2021	

Convection steamers

Heating- up time in convection mode on a temperature increase of + 130 K	2:33 min
Energy consumption with an empty appliance in convection mode [sensitive heat output]	1,57 kWh
Energy consumption under load conditions in convection mode	7,63 kWh
Water consumption under load conditions in convection mode	0 l
Quantity of used stones for measurement under load in convection mode	30 amount
Energy consumption with a loaded appliance in steam mode	5,53 kWh
Water consumption with a loaded appliance in steam mode	7,54 l
Quantity of used stones for measurement under load in steam mode	20 amount
Energy consumption with a loaded appliance in combi mode	6,10 kWh
Water consumption with a loaded appliance in combi mode	3,12 l
Quantity of used stones for measurement under load in combi mode	20 amount

Test regulation

DIN 18873-1:2012-12

Methoden zur Bestimmung des Energieverbrauchs von Großküchengeräten

Teil 1: Heißluftdämpfer

Equipment

Standard Auslieferungsstandard

siehe https://www.rational-online.com/de_de/icombi-pro/ (https://www.rational-online.com/de_de/icombi-pro/).



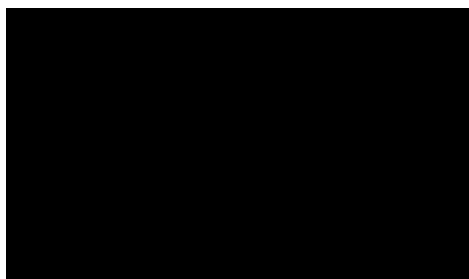
CERTIFIKÁT

RATIONAL Partner 2025

Certifikát partnera pro prodej, instalaci, zaškolení a servis produktů RATIONAL

HRASPO spol. s r.o.

Společnost HRASPO spol. s r.o., IČ 25323610, se sídlem Tuřanka 1148/107, Brno 627 00, je pro rok 2025 certifikována autorizovaným prodejcem konvektomatů iCombi Pro, iCombi Classic a multifunkčních pánví iVario vyrobených společností RATIONAL AG a jako oficiální „RATIONAL Partner“ je oprávněna provádět servisní záruční i pozáruční zásahy.



Sales Director
RATIONAL Czech Republic & Slovakia



RATIONAL Czech Republic s.r.o.
Evropská 859/115
160 00 Praha 6 – Vokovice
Česká republika

IČO 08284491
DIČ CZ08284491

Příloha č. 2

ROZKLAD KUPNÍ CENY A CENY SLUŽEB

Kupní cena

Položka (popis položek)	Počet MJ	Cena za MJ (Kč bez DPH)	Cena celkem (Kč bez DPH)	21% DPH (Kč)	Cena celkem (Kč vč. DPH)
iCombi PRO 20-1/1E (včetně demontáže, dodávky, instalace a montáže a uvedení zařízení do provozu a zaškolení obsluhy)	1	653.400,-	653.400,-	137.214,-	790.614,-
Cena celkem			653.400,-		

Příloha č. 3

KONTAKTNÍ ÚDAJE

Kupující								
Funkce / oblast	Jméno	Pracovní zařazení	Telefon	E-mail				
Dodání zařízení								
Převzetí zařízení								
Řešení vad								
Potvrzení servisního výkazu								
Konzultační služby								
Ostatní služby								
Prodávající								
Funkce / oblast								
Dodání zařízení								
Předání zařízení								
Řešení vad								
Konzultační služby								