

ZÁKLADNÍ ŠKOLA HLUČÍN – ROVNINY, OKRES OPAVA

Základní škola Hlučín – Rovniny, okres Opava

Cihelní 1417/8, 748 01 Hlučín

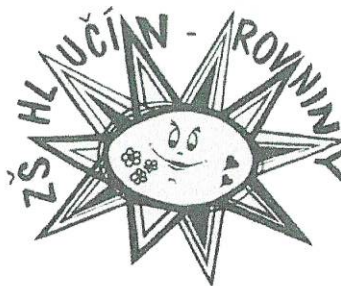
IZO: 102 432 295

IČO: 00849898

tel.: 595 041439, 736 768 737

E-mail: info@zsrovniny.cz

www.zsrovniny.cz



MAVA spol. s r.o.
Sovova 1291/5
703 00 Ostrava-Vítkovice

OBJEDNÁVKA

Objednáváme u Vás dodávku zboží dle Vaší cenové nabídky a naší specifikace v rámci výběrového řízení „**Veřejná zakázka – Vybavení kuchyně**“ ze dne 1.10.2018.

Konvektomat Rational SCC 201	471.295,-Kč s DPH
Mýčka černého nádobí Silanos LP109EVOEVO	248.801,41,-Kč s DPH

Limitní termín dodání a montáže, včetně fakturace 14. 12. 2018

Žádám o písemné potvrzení objednávky s písemným souhlasem se zveřejněním objednávky včetně příloh v Registru smluv.

Příloha: Cenová nabídka AN180473 PP18452 ze dne 1.10.2018

V Hlučíně 6.11.2018

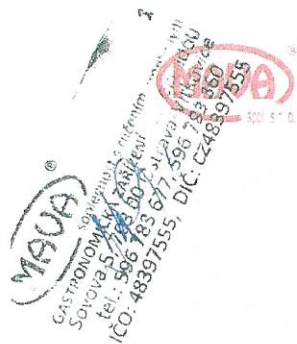
S pozdravem

Mgr. Miroslav Všečetka, ředitel

ZÁKLADNÍ ŠKOLA
HLUČÍN - ROVNINY, okres Opava
příspěvková organizace
tel./fax: 595 041 439

*Souhlasím se zveřejněním
objednávky v. příloh v
Registru smluv*

MAVA[®]
společnost s ručením omezeným
GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ odd. OBCHODU
Sovova 5, 703 00 Ostrava-Vítkovice
tel.: 596 783 677, 596 783 360
IČO: 48397535, DIČ: CZ48397535



Sovova 1291/5, Ostrava-Vítkovice, 703 00, www.mava-t.cz

PROJEKT-DODÁVKY-SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Nabídka AN180473
PP18452

Název veřejné zakázky:

„Vybavení kuchyně 2018“

Zadavatel: Základní škola Hlučín – Rovniny, okres Opava

Cihelní 1417/8, Hlučín 748 01
IČO: 00849898

Zastoupený: Mgr. Miroslav Všečetka, ředitel školy

Účastník zadávacího řízení:

MAVA spol. s r.o.

Právní forma: společnost s ručením omezeným

Sovova 1291/5, 703 00 Ostrava – Vítkovice

IČO: 48397555

DIČ: CZ48397555

Bankovní spojení: Československá obchodní banka, a.s. Ostrava,

Číslo účtu: 260031890/0300

Firma je vedena Krajským soudem v Ostravě, oddíl C vložka 10259

Osoby oprávněné k podepisování smluv a dodatků, k jednání

Ing. Jiří Válek st, Ing. Jiří Válek ml, Ing Lenka Bestová – jednatele společnosti, statutární orgán

Kontaktní osoba:

Ing. Jiří Válek ml. – jednatel, mobil: 603 831 276

Adresa datové schránky: nrbkjvt

Tel./fax: 596 783 677, 596 783 360

Email: valek.ml@mava-t.cz

Účastník je vázán svou nabídkou po celou dobu běhu zadávací lhůty.

Tel/Fax: 596 783 677

Bankovní spojení: ČSOB-č.ú.-260031890/0300

IČO: 48397555, DIČ: CZ48397555 K.S. Ostrava, oddíl C, vložka 10259



Sovova 1291/5, Ostrava-Vítkovice, 703 00, www.mava-t.cz

PROJEKT-DODÁVKY-SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Předmět zakázky :

Konvektomat

Výrobce Rational, model SCC 201

Elektrický konvektomat na 20 gastronomických nádob (1 zásuv = 1 GN), rozteč zásuvů minimálně 63 mm.

Maximální rozměry (š x h x v): 880 x 795 x 1800mm.

Elektrická energie - maximální celkový příkon 40kW.

3 základní funkční módy: pára 30 - 130°C, horký vzduch 30 - 300°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30 - 300°C.

Automatické varné procesy - vyšší úroveň než pouhé pevné programy - přednastaveno z výroby, minimálně pro tepelnou úpravu masa, drůbeže, ryb, příloh, pokrmů z vajec, pečiva a dokončovací procesy.

Možnost tvorby minimálně 100 vlastních programů o minimálně 10 krocích.

Stroj automaticky volí varný proces podle vstupních naměřených aktuálních hodnot, aktuálně upravuje teplotu, čas a podobně podle množství suroviny.

Vzdálené ovládání pomocí software a aplikace.

Šestibodová vpichová pokrmová sonda.

Ovládání pomocí dotykového displeje s možností urychlení nastavení otočným ovladačem.

Ovládací displej TFT, piktogramy a čeština.

Zobrazení nastavení a skutečných parametrů v průběhu varného procesu na displeji.

Trojvrstvé sklo dvířek.

Zásuvné, snadno vyměnitelné těsnění dvířek.

Zasouvání gastronomických nádob na delší straně.

Zavážecí vozík.

LED osvětlení varné komory se signalizací jednotlivých zásuvů.

Vyvíjení páry bojlerem s automatickým odvápňováním.

Stroj fungující bez použití externího změkčovače, automatické odvápňovací procesy bojleru a komory.

Odstředivé odlučování tuku bez použití filtru.

Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením.

Automatický čistící systém varné komory za použití mycích tablet.

Vnější a vnitřní materiál z nerezové oceli dle DIN 1.4301.

Rozhraní USB pro export dat a aktualizaci software.

Minimálně 5 rychlostí proudění vzduchu.

Certifikováno pro vaření bez dozoru obsluhy.

Certifikát autorizovaného servisního partnera výrobce nabízeného zboží.

Certifikát o proškolení servisního technika.

Certifikát o proškolení tréninkového kuchaře z roku 2018

Tel/Fax: 596 783 677

Bankovní spojení: ČSOB-č.ú.-260031890/0300

IČO: 48397655, DIČ: CZ48397655 K.S. Ostrava, oddíl C, vložka 10259



Sovova 1291/5, Ostrava-Vítkovice, 703 00, www.mava-t.cz

PROJEKT-DODÁVKY-SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Myčka černého nádobí

Výrobce: Silanos, model LP109EVOEVO

Automatická dvouplášťová myčka černého kuchyňského nádobí s čelním plněním v celonerezovém provedení.

Maximální rozměry (š x h x v): 1335 x 785 x 2030mm.

Maximální výška s otevřenými dveřmi 2230mm.

Minimální zásuvná výška 850 mm a minimální rozměry nerezového koše 615 x 1150 mm.

Minimálně 4 mycí cykly 60/120/180 a 480 sec.

Minimální objem vany/bojleru 96/12litrů.

Maximální spotřeba vody na cyklus 8 litrů.

Minimálně dvě mycí čerpadla (minimálně 2x 800l/min), automatický vypouštěcí systém.

Termostatický oplachový systém s izolovaným bojlerem garantující teplotu oplach minimálně 84°C s cirkulací vody

pomocí přídavného oplachového čerpadla (minimálně 350 l/min.), zaručujícího konstantní tlak vody při oplachování.

Automatický čistící cyklus vany na konci směny.

Elektronické ovládání s LCD displejem s funkcí automatického startu při uzavření zákrytu.

Speciální konstrukce mycích ramen proti zanášení, snadno demontovatelná pro čištění.

Lisovaná vana s dvojitými filtry, oblými rohy pro snadnou údržbu.

Maximální příkon vany/bojleru 8/12 kW.

Celkový maximální příkon 16 kW

Cena:

Předmět zakázky	Celková cena bez DPH	Celkové DPH 21%	Celková cena včetně DPH
Konvektomat, dodávka, montáž, zaškolení obsluhy	389 500,00Kč	81 795,00Kč	471 295,00Kč
Myčka černého nádobí, dodávka, montáž, zaškolení obsluhy	205 621,00Kč	43 180,41Kč	248 801,41Kč

Limitní termín dodávky a montáže: 14.12.2018

Místo plnění: Cihelní 1417/8, 748 01 Hlučín

Tel/Fax: 596 783 677

Bankovní spojení: ČSOB-č.ú.-260031890/0300

IČO: 48397555, DIČ: CZ48397555 K.S. Ostrava, oddíl C, vložka 10259



Sovova 1291/5, Ostrava-Vitkovice, 703 00, www.mava-t.cz

PROJEKT-DODÁVKY-SERVIS GASTRONOMICKÝCH ZAŘÍZENÍ

Obsah nabídky:

- A) Kvalifikace
- B) Certifikáty
- C) Technický list

S pozdravem

V Ostravě dne 1.10.2018


společnost s ručením omezeným
GASTRONOMICKÁ ZAŘÍZENÍ odd. DĚCHOVU
Sovova 5, 703 00 Ostrava-Vitkovice
tel.: 596 783 677, 596 783 360
IČO: 48397555, DIČ: CZ48397555

Ing. Jiří Válek ml.
jednatel

