**Specifikace gastronomického zařízení - konvektomat**

Zadavatel určuje účastníkům dále uvedené technické standardy vybraného gastronomického zařízení - konvektomatu.

Zadavatel technickými standardy vymezuje charakteristiku poptávaného předmětu plnění, tj. **minimální** technické parametry, které **musí splňovat nabízený předmět plnění** uchazečů. V případě, že uchazeč nabídne předmět plnění, který nebude splňovat kterýkoliv z parametrů, **bude vyloučen z výběrového řízení z důvodu nesplnění zadávacích podmínek.**

Účastník je povinen vyplnit **žlutě podbarvené buňky**. Uchazeč v níže uvedených technických podmínkách uvede, zda jím nabízené zařízení splňuje požadavky uvedené ve sloupcích tak, že ve sloupci „SPLŇUJE UCHAZEČ“ vyplní hodící se variantu, „ANO“ v případě, že nabízené plnění splňuje tento požadavek a „NE“ v případě, že nabízené plnění tento požadavek nesplňuje. **V případě, že účastník uvede ve sloupci „SPLŇUJE UCHAZEČ“ alespoň jednou „NE“, bude vyloučen z důvodu jejich nesplnění. V případě, že účastník uvede ve sloupci „SPLŇUJE UCHAZEČ“ „ANO“ a při posouzení nabídek bude zjištěno, že nabízené plnění tento požadavek nesplňuje, bude vyloučen z důvodu jeho nesplnění a porušení zadávacích podmínek. V případě, že účastník nevyplní ani variantu „ANO“ ani variantu „NE“, bude vyloučen pro nesplnění zadávacích podmínek.** Do sloupce „HODNOTA DLE NABÍDKY ÚČASTNÍKA“ pak uvede konkrétní hodnotu parametru (ve stejných jednotkách, v jakých je stanoven požadavek) nebo bližší specifikaci jím nabízeného zařízení ve vztahu k požadované hodnotě. V případě, že účastník nevyplní sloupec „HODNOTA DLE NABÍDKY ÚČASTNÍKA“ a ve sloupci „SPLŇUJE UCHAZEČ“ vyplní variantu „ANO“, má se zato, že účastníkem nabízené plnění přesně odpovídá požadavku zadavatele, stanoveném ve sloupci „POŽADOVANÁ HODNOTA“. Účastník je dále povinen vyplnit buňku „TYPOVÉ OZNAČENÍ NABÍZENÉHO ZAŘÍZENÍ“ a buňku „VÝROBCE NABÍZENÉHO ZAŘÍZENÍ“ výrobce jím nabízeného zařízení. Vyplnění všech údajů v technických podmínkách je pro dodavatele **závazné** a bude přílohou smlouvy o dílo. Toto znamená, že dodavatel bude povinen dodat zařízení dle Typového označení nabízeného zařízení a od Výrobce nabízeného zařízení, ke kterému se zavázal vyplněním těchto dvou buněk.

|  |
| --- |
| **ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT**  |
|
|
| **Typové označení nabízeného zařízení** | …......................................................... |
|
| **Výrobce nabízeného zařízení** | …......................................................... |
|
|  **Požadovaný parametr** | **Požadovaná hodnota**  | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | **Hodnota dle nabídky účastníka** |
|
| **Kapacita konvektomatu**  | **min. 12x GN 2/1 nebo 24x GN 1/1** | …………… | …........................................... |
| **Bojlerový vyvíječ páry**  | **ANO – zadavatel vylučuje injekční systém vývinu páry** | …………… | …........................................... |
| **Pravé otevírání dveří - klika dveří vlevo, panty dveří vpravo** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Minimálně trojité zasklení dveří konvektomatu** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Automatické mytí s použitím práškových nebo tabletových detergentů - NE TEKUTÝCH!!!**  | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Plně automatické mytí podle stupně znečištění** | **ANO** |  |  |
| **Rozteč zásuvů**  | **min. 65 mm** | …………… | …........................................... |
| **Velikost ovládacího panelu**  | **min. 8"** | …………… | …........................................... |
| **Minimální teplotní rozsah pro vaření v páře**  | **30 °C až 130 °C** | …………… | …........................................... |
| **Minimální teplotní rozsah pro horkovzdušný režim**  | **30 °C až 300 °C** | …………… | …........................................... |
| **Teplotní sonda**  | **ANO - s min. 6 měřícími body** | …………… | …........................................... |
| **Programovatelný**  | **ANO - min. 1000 programů** | …………… | …........................................... |
| **Vybrané programy s možností přípravy v krocích**  | **ANO – minimálně možnost až 12 kroků** | …………… | …........................................... |
| **Monitoring a ovládání stroje pomocí vzdáleného přístupu /PC, tablet, mobil/** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Autodiagnostický systém poruch** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Rozhraní USB pro export dat HACCP a aktualizaci softwaru** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Příkon**  | **Min. 36kW/400V** | …………… | …........................................... |
| **Rozměry**  | **šířka max. 1200 mm** | …………… | …........................................... |
| **Rozměry**  | **hloubka max. 1200 mm** | …………… | …........................................... |
| **Rozměry**  | **výška max. 2000 mm** | …………… | …........................................... |
| **Součástí konvektomatu zavážecí vozík** | **ANO – 2x zavážecí vozík** | …………… | …........................................... |