**Doplňující technické standardy gastronomického zařízení**

**akce: : HOTEL KRYSTAL, PRAHA**

Zadavatel určuje účastníkům níže uvedené doplňující technické standardy gastronomického zařízení.

Zadavatel uvedenými technickými standardy doplňuje specifikaci zařízení uvedenou ve výkazu výměr. **Zadavatel požaduje, aby účastník ve své nabídce zcela dodržel všechny parametry uvedené ve výkazu výměr a doplňujících technických standardech. V případě, že účastník nabídne předmět plnění, který nebude splňovat kterýkoliv z parametrů uvedených ve výkazu výměr nebo doplňujících technických standardech, bude vyloučen ze zadávacího řízení z důvodu nesplnění zadávacích podmínek.**

Součástí cenové nabídky účastníka bude také kopie technického listu nabízeného zařízení, který bude obsahovat označení výrobce i typové označení nabízeného zařízení. Z předloženého technického listu musí být zřejmé, že nabízené zařízení splňuje všechny požadované parametry uvedené ve výkazu výměr a v tomto zjišťovacím protokolu. Zadavatel též požaduje předložit certifikát o obchodním a servisním zastoupení na prodej a servis daného zařízení. Certifikát musí být platný pro aktuální kalendářní rok. Certifikát musí být vystavený na jméno účastníka a musí být vystavený přímo výrobcem nebo oficiálním dovozcem daného zařízení.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT – POZ. E1** | | | | |
|  |
|  |
| **Typové označení nabízeného zařízení** | | | …......................................................... | |  |
|  |
| **Výrobce nabízeného zařízení** | | | …......................................................... | |  |
|  |
| **Požadovaný parametr** | | **Požadovaná hodnota** | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | **Hodnota dle nabídky účastníka** |  |
|  |
| **Automatické mytí konvektomatu s použitím čisticích a ošetřovacích tablet neobsahujících fosfáty a fosfor** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. E4** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Stejný ovládací panel jako multifunkční pánev na poz. E7** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Certifikace ENERGY STAR** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Inteligentní regulace klimatu zabezpečující mj. výpočet zahnědnutí pokrmu** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Rovnoměrná přípravy pokrmů – možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy nebo v rámci nich bude odlišný** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Měření, nastavování a regulace vlhkosti** | | **ANO - s přesností na min. 1%** | …………… | …........................................... |  |
| **Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Teplotní rozsah pro vaření v páře** | | **30°C až 130°C** | …………… | …........................................... |  |
| **Teplotní rozsah pro kombinované vaření** | | **30°C až 300°C** | …………… | …........................................... |  |
| **Programovatelný** | | **ANO - minimálně 350 programů** | …………… | …........................................... |  |
| **Příprava pro možnost budoucího napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Příprava pro možnost dodatečné instalace kondenzační digestoře** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT – POZ. E4** | | | | |
|  |
|  |
| **Typové označení nabízeného zařízení** | | | …......................................................... | |  |
|  |
| **Výrobce nabízeného zařízení** | | | …......................................................... | |  |
|  |
| **Požadovaný parametr** | | **Požadovaná hodnota** | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | **Hodnota dle nabídky účastníka** |  |
|  |
| **Automatické mytí konvektomatu s použitím čisticích a ošetřovacích tablet neobsahujících fosfáty a fosfor** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. E1** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Stejný ovládací panel jako multifunkční pánev na poz. E7** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Certifikace ENERGY STAR** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Inteligentní regulace klimatu zabezpečující mj. výpočet zahnědnutí pokrmu** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Rovnoměrná přípravy pokrmů – možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy nebo v rámci nich bude odlišný** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Měření, nastavování a regulace vlhkosti** | | **ANO - s přesností na min. 1%** | …………… | …........................................... |  |
| **Integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Teplotní rozsah pro vaření v páře** | | **30°C až 130°C** | …………… | …........................................... |  |
| **Teplotní rozsah pro kombinované vaření** | | **30°C až 300°C** | …………… | …........................................... |  |
| **Programovatelný** | | **ANO - minimálně 350 programů** | …………… | …........................................... |  |
| **Příprava pro možnost budoucího napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
| **Příprava pro možnost dodatečné instalace kondenzační digestoře** | | **ANO** | …………… | …........................................... |  |
|  |
|  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MULTIFUNKČNÍ PÁNEV - POZ. E7** | | | |
|
|
| **Typové označení nabízeného zařízení** | | …......................................................... | |
|
| **Výrobce nabízeného zařízení** | | …......................................................... | |
|
| **Požadovaný parametr** | **Požadovaná hodnota** | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | **Hodnota dle nabídky účastníka** |
|
| **Stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. E1** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Stejný ovládací panel jako konvektomat na poz. E4** | **ANO** | …………… | …........................................... |
| **Varná plocha** | **Min. 2x 19 dm2** | …………… |  |
| **Sklopné provedení každé nádoby** | **ANO** | …………… |  |
| **Příprava pro možnost budoucího napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček** | **ANO** | …………… |  |
| **Kapacita při vaření v GN** | **ANO - min. 1x GN 1/1 / 1 nádoba** | …………… |  |
| **Možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce** | **ANO** | …………… |  |
| **Teplotní vpichová potravinová sonda s min. 6 body** | **ANO** | …………… |  |
| **Funkce: smažení; grilování; fritování, vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotní dlouhodobé vaření; vaření sous-vide** | **ANO** | …………… |  |
| **Možnost použití varných košů** | **ANO** | …………… |  |
| **Možnost použití fritovacích košů** | **ANO** | …………… |  |
| **Výbava v podobě funkce delta T vaření** | **ANO** | …………… |  |
| **Automatické napouštění vody** | **ANO - s přesností na 1 litr** | …………… |  |
| **USB port pro aktualizaci softwaru** | **ANO** | …………… |  |
| **Izolované dvouplášťové víko s těsněním** | **ANO** | …………… |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MYČKA PROVOZNÍHO NÁDOBÍ – POZ. H7** | | | |
|  | |
|  | |
| **Typové označení nabízeného zařízení** | | …......................................................... | |  | |
|  | |
| **Výrobce nabízeného zařízení** | | …......................................................... | |  | |
|  | |
| **Požadovaný parametr** | **Požadovaná hodnota** | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | **Hodnota dle nabídky účastníka** |  | |
|  | |
| **Kapacita myčky** | **dle zvoleného programu – min. min. 40 cyklů / 1 hod.** | …………… |  |  | |
| **Vstupní výška myčky** | **Min. 630mm** | …………… |  |  | |
| **Beztlaký bojler s oplachovým čerpadlem pro zaručení konstantního tlaku oplachu** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Dvouplášťová konstrukce pro tepelnou a hlukovou izolaci** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Ovládání dotykovou obrazovkou s displejem se zobrazením průběhu jednotlivých procesů** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Odpadní čerpadlo pro automatické vypuštění stroje na konci dne** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Samočistící program – s obrázkovým návodem jednotlivých kroků na displeji** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Možnost nastavení každého programu individuálně dle druhu mytého nádobí včetně možnosti nastavení intenzity tlaku mytí pro každý program jinak** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Hlášení chyb na displeji zobrazením piktogramů nebo chybových kódů, akustická**  **signalizace** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Integrovaný záznamník hygieny a provozních údajů** | **ANO** | …………… |  |  | |
| **Hygienické topné těleso ve tvaru válce nebo plošné na boku nádrže; z důvodu hygieny není povolena topná spirála** | **ANO** | …………… |  |  |