**Zjišťovací protokol**

**Elektrický konvektomat – poz. AK21**

**akce: NEMOCNICE PELHŘIMOV – REKONSTRUKCE STRAVOVACÍHO PROVOZU**

Zadavatel určuje níže uvedené technické standardy gastronomického zařízení.

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

Účastník řízení je povinen vyplnit **žlutě podbarvené buňky**. Účastník řízení 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. 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.

Účastník řízení je **povinen předložit originální technický list 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.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ELEKTRICKÝ KONVEKTOMAT - POZ. AK21** | | | | |
|  | |
|  | |
| **Typové označení nabízeného zařízení** | | …......................................................... | | |  | |
|  | |
| **Výrobce nabízeného zařízení** | | …......................................................... | | |  | |
|  | |
| **Požadovaný parametr** | **Požadovaná hodnota** | **Splňuje uchazeč (ANO či NE)** | | **Hodnota dle nabídky účastníka** |  | |
|  | |
| **Kapacita konvektomatu** | **Min. 10x GN 1/1** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Bojlerový vyvíječ páry** | **ANO – zadavatel vylučuje možnost dodávky konvektomatu s injekčním vývinem páry** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Rozteč zásuvů** | **Min. 68mm** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Zasklení dveří konvektomatu** | **ANO - min. trojité zasklení dveří** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Automatické mytí s použitím, z důvodu bezpečnosti, práškových nebo tabletových detergentů - NE TEKUTÝCH!!!** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Barevný dotykový display/obrazovka s vysokým rozlišením** | **ANO - velikost panelu min. 8"** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Integrovaná ruční sprcha** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Nastavitelný teplotní rozsah pro vaření v páře** | **min. 30°C až 130°C** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Nastavitelný teplotní rozsah pro kombinované vaření** | **Min. 30°C až 300°C** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Teplotní sonda** | **ANO – vybavena minimálně 6 měřícími senzory** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Programovatelný** | **ANO - minimálně 1000 programů** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Vybrané programy s možností přípravy v krocích** | **ANO - min. 12 kroků** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Osvětlení varné komory** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Rozhraní USB pro export dat HACCP na paměťový modul USB nebo pro snadnou aktualizaci softwaru** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Zajištění servisu k zařízení** | **ANO – nutno 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 uchazeče a musí být vystavený přímo výrobcem nebo oficiálním dovozcem daného zařízení** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Autodiagnostický systém poruch** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Příkon** | **min. 17,5 kW/400V max. 19,5kW/400V** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Rozměry - šířka** | **Max. 950 mm** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Rozměry - hloubka** | **Max. 900 mm** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček** | **ANO** | …………… | | …........................................... |  | |
| **Konvektomat musí mít stejný ovládací panel jako ostatní nabízené konvektomaty** | | **ANO** | | **……………** | **…...........................................** | |

|  |  |
| --- | --- |
| **Osoba oprávněná za účastníka jednat** | |
| **Titul, jméno, příjmení** | ………………………………. |
| **Funkce** | ………………………………. |
| **Já, …………………………………., jako …………………………….. prohlašuji, že námi nabízené zařízení splňují veškeré výše požadované technické podmínky. Splnění technických parametrů dokládáme technickým listem dodávaného zařízení. Dále prohlašuji, že nabízené zařízení je nové a nepoužité.** | |

**…………………………………**

razítko + podpis