**Příloha 16\_4 – Technická specifikace**

|  |  |
| --- | --- |
| **Technická specifikace** | |
|
| **Název veřejné zakázky:** | **„Sociální podnik Chleba se solí“**  **registrační číslo projektu: CZ.03.2.60/0.0/0.0/17\_129/0014872** |

**Požadované technické parametry:**

|  |  |
| --- | --- |
| název/parametr – požadavek | nabídka – splnění požadavku |
| **Sestava etážových elektrických pecí s příslušenstvím – provoz Včelná** | |
| * pece musí být vhodné na pečení velmi volného žitnopšeničného chlebového těsta vyrobeného z přírodního kvasu | ANO – NE |
| * 3 etáže vhodné pro používání plechů 580 x 780 mm | ANO – NE |
| * celková pečná plocha celé sestavy minimálně 2,8 m2 | ANO – NE |
| * každá z etáží samostatně vyhřívaná s možností individuálního nastavení horního a dolního ohřevu | ANO – NE |
| * pečení sálavým teplem na kamenných deskách | ANO – NE |
| * každá etáž musí mít samostatný nezávislý zapařovací systém, který není umístěn v pečné komoře | ANO – NE |
| * možnost nastavit na ovládacím počítači dobu zapařování a množství páry | ANO – NE |
| * minimální užitečná výška etáže 160 mm | ANO – NE |
| * automatické ovládání klapek odtahu par a prostoru komory u každé etáže | ANO – NE |
| * mechanicky ovládaná dvířka etáží s průhledem na pečený výrobek a kvalitní izolací proti úniku tepla z pečné komory | ANO – NE |
| * maximální rozměr sestavy 1 550 mm šířka, 1 500 hloubka a 2 200 mm výška | ANO – NE |
| * celá sestava musí být umístěna na kolečkách | ANO – NE |
| * příkon elektrické energie pro jednu etáž max. 11 kW | ANO – NE |
| * provedení opláštění kompletně z nerezu | ANO – NE |
| * počítačové ovládání pece komunikující s obsluhou v českém jazyce umožňující uložit minimálně 90 programů pečení | ANO – NE |
| * každý pečný program musí být možnost rozdělit na minimálně 3 fáze, ve kterých je možné nastavit nezávisle teplotu, zapařování a otevření klapek odtahu | ANO – NE |
| * součástí sestavy bude kondenzační digestoř, která umožňuje svým výkonem odtahu provozování pece bez připojení na systém vzduchotechniky | ANO – NE |
| * součástí sestavy bude celonerezový podstavec pod pece s odkládacím prostorem pro minimálně 8 plechů 580 x 780 mm, který bude ze 3 stran uzavřený krytováním, pouze přední strana otevřená | ANO – NE |
| * výška podstavce musí být taková, aby vstup do nejspodnější etáže byl minimálně ve výšce 900 mm od země | ANO – NE |
| **Kopisťový hnětač s kapacitou 50 kg těsta – provoz Včelná** | |
| * hnětač musí být vhodný pro míchání velmi volného žitnopšeničného chlebového těsta vyrobeného z přírodního kvasu | ANO – NE |
| * systém kopisťového míchání pomocí dvou kusů míchacích ramen | ANO – NE |
| * jedno rameno nastavitelné na výšku pro možnost volby intenzity protažení těsta | ANO – NE |
| * veškeré komponenty, které přijdou do styku s těstem musí být vyrobeny z nerez oceli vhodné pro styk s potravinami | ANO – NE |
| * pevná díže | ANO – NE |
| * krytování díže odpovídající českým normám s průzorem pro vizuální kontrolu těsta | ANO – NE |
| * krytování hnětače z nerez oceli nebo lakované oceli | ANO – NE |
| * dvě rychlosti míchání | ANO – NE |
| * 2 časovače pro nezávislé nastavení doby míchání první a druhé rychlosti | ANO – NE |
| * automatické přepnutí mezi první a druhou rychlostí míchání | ANO – NE |
| * kapacita těsta na jedno míchání 50 kg | ANO – NE |
| * objem díže minimálně 80 litrů | ANO – NE |
| * garance perfektního vymíchání těsta od 2 kg až po 30 kg mouky | ANO – NE |
| * stroj umístěný na kolečkách | ANO – NE |
| * maximální rozměry 700 mm šířka x 900 mm hloubka x 1 400 mm výška | ANO – NE |
| * příkon elektrické energie max. 1,8 kW | ANO – NE |
| **Sestava etážových elektrických pecí s příslušenstvím – provoz Česká** | |
| * pece musí být vhodné na pečení volného žitnopšeničného chleba vyrobeného z přírodního kvasu | ANO – NE |
| * 2 etáže vhodné pro používání plechů 580 x 780 mm | ANO – NE |
| * celková pečná plocha celé sestavy minimálně 0,98 m2 | ANO – NE |
| * každá z etáží samostatně vyhřívaná s možností individuálního nastavení horního a dolního ohřevu | ANO – NE |
| * pečení sálavým teplem na kamenných deskách | ANO – NE |
| * každá etáž musí mít samostatný nezávislý zapařovací systém, který není umístěn v pečné komoře | ANO – NE |
| * možnost nastavit na ovládacím počítači dobu zapařování a množství páry | ANO – NE |
| * minimální užitečná výška etáže 160 mm | ANO – NE |
| * automatické ovládání klapek odtahu par a prostoru komory u každé etáže | ANO – NE |
| * mechanicky ovládaná dvířka etáží s průhledem na pečený výrobek a kvalitní izolací proti úniku tepla z pečné komory | ANO – NE |
| * maximální rozměr sestavy 950 mm šířka, 1 500 mm hloubka a 1800 mm výška | ANO – NE |
| * celá sestava musí být umístěna na kolečkách | ANO – NE |
| * příkon elektrické energie pro jednu etáž max. 7 kW | ANO – NE |
| * provedení opláštění kompletně z nerezu | ANO – NE |
| * počítačové ovládání pece komunikující s obsluhou v českém jazyce umožňující uložit minimálně 90 programů pečení | ANO – NE |
| * každý pečný program musí být možnost rozdělit na minimálně 3 fáze, ve kterých je možné nastavit nezávisle teplotu, zapařování a otevření klapek odtahu | ANO – NE |
| * součástí sestavy bude kondenzační digestoř, která umožňuje svým výkonem odtahu provozování pece bez připojení na systém vzduchotechniky | ANO – NE |
| * součástí sestavy bude celonerezový podstavec pod pece s odkládacím prostorem pro minimálně 8 plechů 580 x 780 mm, který bude ze 3 stran otevřený se zakrytovanou zadní stěnou | ANO – NE |
| * výška podstavce musí být taková, aby vstup do nejspodnější etáže byl minimálně ve výšce 900 mm od země | ANO – NE |
| **Kopisťový hnětač s kapacitou 30 kg těsta – provoz Česká** | |
| * hnětač musí být vhodný pro míchání velmi volného žitnopšeničného chlebového těsta vyrobeného z přírodního kvasu | ANO – NE |
| * systém kopisťového míchání pomocí dvou kusů míchacích ramen | ANO – NE |
| * veškeré komponenty, které přijdou do styku s těstem musí být vyrobeny z nerez oceli vhodné pro styk s potravinami | ANO – NE |
| * pevná díže | ANO – NE |
| * krytování díže odpovídající českým normám s průzorem pro vizuální kontrolu těsta | ANO – NE |
| * krytování hnětače z nerez oceli nebo lakované oceli | ANO – NE |
| * dvě rychlosti míchání | ANO – NE |
| * 2 časovače pro nezávislé nastavení doby míchání první a druhé rychlosti | ANO – NE |
| * automatické přepnutí mezi první a druhou rychlostí míchání | ANO – NE |
| * kapacita těsta na jedno míchání 30 kg | ANO – NE |
| * objem díže minimálně 45 litrů | ANO – NE |
| * garance perfektního vymíchání těsta od 2 kg až po 18 kg mouky | ANO – NE |
| * stroj umístěný na kolečkách | ANO – NE |
| * maximální rozměry 700 mm šířka x 800 mm hloubka x 1 300 mm výška | ANO – NE |
| * příkon elektrické energie max. 1,6 kW | ANO – NE |
| **2 ks odkládacích vozíků pro pekařské produkty s 2 ks vaků na kynutí** | |
| * vhodné pro pekařské plechy o rozměru 580 x 780 mm | ANO – NE |
| * 18 plechů na vozíku | ANO – NE |
| * minimální rozteč mezi uloženými plechy 85 mm | ANO – NE |
| * provedení kompletně z nerez oceli vhodné pro styk s potravinami | ANO – NE |
| * 4 kolečka o minimálním průměru 95 mm, z toho minimálně 2 kolečka s brzdou | ANO – NE |
| * zarážky na obou stranách zásuvů na plechy, které zabraňují vypadnutí plechů – na přední straně menší hladká zarážka pro umožnění vložení plechů bez odření, na zadní straně kolmá zarážka | ANO – NE |
| * vak na pekařský vozík vhodný pro kynutí výrobků v přirozeném prostředí bez osychání; se 2 ks zipů na výšku vaku pro snadnější nasazení vaku na vozík a jeho sejmutí | ANO – NE |
| **Plošinová pekařská váha** | |
| * rozsah vážení 32 kg, s dílkem 1 gram po celý rozsah vážení | ANO – NE |
| * krytí minimálně IP65 nebo vyšší | ANO – NE |
| * vážící platforma z nerez oceli o velikosti minimálně 300 x 270 mm | ANO – NE |
| * napájení ze sítě nebo interních akumulátorů | ANO – NE |
| * možnost tárování | ANO – NE |
| * podsvícený displej s velkými číslicemi pevně připojený k váze | ANO – NE |
| **Lednice dvoudvéřová pro uchování pekařských produktů a zrání těst – 2 ks** | |
| * 2 ks dveří | ANO – NE |
| * opláštění nerez nebo bílé lakování | ANO – NE |
| * ventilátorové (ventilované) chlazení | ANO – NE |
| * digitální termostat | ANO – NE |
| * zobrazení teploty zvenku lednice | ANO – NE |
| * osvětlení | ANO – NE |
| * automatické odmrazování | ANO – NE |
| * síla izolace panelu minimálně 40 mm | ANO – NE |
| * regulavatelné nohy | ANO – NE |
| * minimálně 6 ks polic | ANO – NE |
| * každá police minimální rozměr 650 x 530 mm | ANO – NE |
| * možnost zatížení jedné police minimálně 30 kg | ANO – NE |
| * maximální rozměry: 1 500 mm šířka x 900 mm hloubka x 2 100 mm výška | ANO – NE |
| * obsah lednice minimálně 1 400 litrů | ANO – NE |
| * napětí 230 V | ANO – NE |
| * příkon maximálně 1 kW | ANO – NE |
| * chladivo R134a nebo podobné, nikoli však R404a | ANO – NE |
| * rozsah teplot minimálně +1 až +6 °C | ANO – NE |

Nabízené zboží je nové, nepoužité a nepoškozené a splňuje veškeré podmínky dané českými normami a evropskou legislativou.

Součástí dodávky je doprava do místa určení, instalace, uvedení do provozu a zaškolení obsluhy, předání veškerých dokumentů potřebných k řádnému provozu zařízení na území ČR jako jsou například ES prohlášení o shodě k dodaným zařízením, manuály k obsluze a údržbě zařízení a výchozí revize elektrických zařízení.

V \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ dne \_\_. \_\_. 2019

Jméno, příjmení osoby oprávněné jednat jménem či za dodavatele: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Podpis oprávněné osoby**

*(podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele nebo zaručený elektronický podpis osoby oprávněné jednat za dodavatele)*