

Vysvětlení/změna zadávací dokumentace č. 1

V zastoupení zadavatele **Nemocnice Znojmo, příspěvková organizace, MUDr. Jana Janského 11, 669 02 Znojmo, IČO: 00092584**, Vám v souladu s § 98 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, poskytujeme vysvětlení zadávací dokumentace k veřejné zakázce s názvem „**Obměna konvektomatů ve stravovacím provozu Nemocnice Znojmo**“.

Dotaz č. 1

V dokumentu **Příloha č.4 – Technická specifikace** uvádíte u položky **Elektrický konvektomat stacionární na podestavbě – 2 ks** parametr: „dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti“

Námi nabízený konvektomat je vybaven jedním obousměrným ventilátorem, který zaručuje rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti ve varné komoře. Díky konstrukčním prvkům a funkcím konvektomatu to však nemá vliv na kvalitu a výkon při přípravě pokrmů. Námi nabízený přístroj dosahuje minimálně stejných a v mnoha případech lepších výsledků, než přístroj vyplývající ze zadání. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

Odpověď zadavatele:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 10 gastrónád např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na dvou nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než dva ventilátory.

Dotaz č. 2

V dokumentu **Příloha č.4 – Technická specifikace** uvádíte u položky **Elektrický konvektomat se zavážecím vozíkem – 5 ks** parametr: „min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti“

Námi nabízený konvektomat je vybaven dvěma obousměrnými ventilátory, které zaručují rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti ve varné komoře. Díky konstrukčním prvkům a funkcím konvektomatu to však nemá vliv na kvalitu a výkon při přípravě pokrmů. Námi nabízený přístroj dosahuje minimálně stejných a v mnoha případech lepších výsledků, než přístroj vyplývající ze zadání. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

Odpověď zadavatele:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 20 gastrónád např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na třech nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než tři ventilátory.

Dotaz č. 3

Rádi bychom se ucházeli o Vámi vypsanou VZMR. Avšak některé vybrané požadavky v příloze č.4 Technická specifikace odkazují na konkrétní model konkrétního výrobce, což naprosto odporuje pravidlům pro zadávání veřejných zakázek. Přikládáme katalogové listy, kde jsou barevně označené texty, jež byly doslova zkopírovány do technické specifikace.

Zároveň se chceme dotázat, zda je možné nabídnout obdobný výrobek stejné velikosti, stejné kapacity a se srovnatelnými výsledky vaření a jednotlivými spotřebami vody a energie.

V příloze přikládáme zmiňované katalogové listy konkrétního výrobce. Zároveň přikládám "Přílohu č.4 Technická specifikace", kde jsou červeně označené specifické body včetně komentáře.

Tímto prosíme o reakci a umožnění nabídnutí zařízení se srovnatelnými parametry, kdy některé svou kvalitou a funkčností převyšují požadované parametry.

Odpověď zadavatele:

Při tvorbě technického standardu jsme využívali informace dostupné z veřejných zdrojů a od několika výrobců. Na základě provedeného průzkumu trhu víme, že stroj s požadovanými parametry je schopno dodat alespoň pět potencionálních dodavatelů v ČR. Ano, je možné, že se některé texty mohou shodovat s popisem z technického listu některého výrobce.

Můžete nabídnout výrobek, který bude odpovídat svými parametry (v každém požadovaném parametru) zadání nebo bude mít parametry lepší. Pokud vyhovovat nebude, bude taková nabídka vyřazena.

Dotaz č. 4

Žádám o vysvětlení týkající se položky **Elektrický multifunkční kotel**.

V technickém standardu je uveden požadavek na provedení sklopné a zároveň provedení s vypouštěcím ventilem 2“.

Protože ve většině podobných provozů se obvykle používá zařízení buď sklopné bez vypouštěcího ventilu nebo nesklopné s vypouštěcím ventilem a to hlavně z důvodu možné kolize vypouštěcího ventilu např. s vypouštěcím manipulačním vozíkem při vyklopeném stavu zařízení.

Dotaz: Je požadavek na sklopné provedení a současně provedení včetně vypouštěcího ventilu správný?

Odpověď zadavatele:

Požadavek upřesňujeme na celonerezovou nesklopnou vanu s vypouštěcím ventilem.

Dotaz č. 5

Rádi bychom se ucházeli o Vámi vypsanou VZMR. Avšak některé vybrané požadavky v příloze č.4 Technická specifikace odkazují na konkrétní model konkrétního výrobce, což naprosto odporuje pravidlům pro zadávání veřejných zakázek. Přikládáme katalogové listy, kde jsou barevně označené texty, jež byly doslova zkopírovány do technické specifikace.

Zároveň se chceme dotázat, zda je možné nabídnout obdobný výrobek stejné velikosti, stejné kapacity a se srovnatelnými výsledky vaření a jednotlivými spotřebami vody a energie, pouze s rozdílnými parametry v níže označených červených bodech?

Elektrický konvektomat stacionární na podestavbě – 2 ks

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 20 kW+/-10%

Kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN ½

Maximální rozměr: 850(šířka)x850(hloubka)x1050(výška) mm

Konvektomaty se šířkou do 850 mm mají vždy orientaci zásuvů na hloubku. Konvektomaty xxx mají šířku 933 mm, protože nabízejí opačnou orientaci zásuvů napříč, což je mnohem bezpečnější pro obsluhu zejména při ruční manipulaci s plnými gastronádobami. Kromě lepší manipulace nabízí orientace zásuvů napříč také lepší viditelnost připravovaného pokrmu uvnitř konvektomatu během varného procesu, protože dveřní sklo je mnohem širší než u konvektomatů se zásuvy na hloubku.

Odpověď:

Trváme na uvedeném rozměru a požadavku zásuvů na hloubku z důvodu používání gastronádob i menších než je GN 1/1, např. GN ½ nebo GN 1/3.

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tekutých chemických přípravků na mytí a oplachování, program krátkého mytí pomocí tekutých chemických přípravků max. do 15 min.

Konvektomat bude uzpůsoben na mytí pomocí tekutých chemických přípravků (ekologicky šetrné)

Konvektomaty xxx nabízí plnohodnotnou alternativu ve formě mycího prášku Active Cleaner, který je z hlediska manipulace bezpečnější než tekutý detergent.

Jako český výrobce konvektomatů máme možnost uzpůsobit mytí pro tekuté chemické přípravky, které jsme již v minulosti také používali. Avšak z hlediska praktičnosti, bezpečnosti a také skladování doporučujeme formu mycích přípravků ve formě prášku.

Odpověď:

Můžete nabídnout řešení, které používá pevné mycí prostředky (prášek nebo tablety), z důvodu environmentální politiky požadujeme stroj, který používá ekologicky šetrné chemické prostředky (tzn. bez fosfátů a fosforu)

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s přesností na 1%

dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

Ventilátor navíc ve varné komoře v této velikosti konvektomatu na základě našich testů nemá žádný vliv na výsledky vaření, pokud jde o rovnoměrnost nebo varný výkon. Náš konvektomat s jedním ventilátorem ve velikosti 10 x GN1/1 dosáhne stejných výsledků ve stejné kvalitě. Naopak ventilátor navíc potřebuje další motor s frekvenčním měničem, což představuje další mechanické a elektrické komponenty navíc a logicky se tak zvyšuje i riziko poruchy.

Odpověď:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 10 gastronádob např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na dvou nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než dva ventilátory.

odtah přebytečných par a vlhkosti

min. dvoubodová teplotní sonda - jehla

integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

Konvektomaty xxx jsou vybaveny samonavíjecí sprchou s rovnoměrným rozprašovacím proudem.

Požadavek na možnost nastavení funkce rozprašování nebo vodního paprsku je dle našeho názoru s ohledem na funkci sprchy v konvektomatu a četnost jejího využití naprosto neopodstatněný.

Odpověď:

Z praktických a provozních důvodů trváme na provedení, jak je uvedeno v požadavku zadavatele.

osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka min. dvojitým sklem odvětrávaným zezadu, systém pro snadné čištění průhledu

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Odpověď:

Tento požadavek se upravuje, zadavatel nepožaduje, aby byl systém bez přídavného tukového filtru.

Elektrický konvektomat se zavážecím vozíkem – 5 ks

Základní funkce stroje:

Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, smažení, grilování, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování

Technický popis:

bojlerový vyvíječ páry

Celkový instalovaný příkon 41 kW +/-10%

Kapacita: zavážecí vozík s možností vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2

Maximální rozměr: **900(šířka)** x 950(hloubka) x 1850(výška) mm

Tyto konvektomaty mají vzhledem ke své šířce orientaci zásuvů na hloubku. Konvektomaty xxx mají šířku 933 mm, protože nabízejí opačnou orientaci zásuvů napříč, což je mnohem bezpečnější pro obsluhu zejména při ruční manipulaci s plnými gastronádobami. Kromě lepší manipulace nabízí orientace zásuvů napříč také lepší viditelnost připravovaného pokrmu uvnitř konvektomatu během varného procesu, protože dveřní sklo je mnohem širší než u konvektomatů se zásuvy na hloubku.

Odpověď:

Trváme na uvedeném rozměru a požadavku zásuvů na hloubku z důvodu používání gastronádob i menších než je GN 1/1, např. GN ½ nebo GN 1/3.

Max. výška horního zásuvu 1600 mm

Automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství pomocí tekutých chemických přípravků na mytí a oplachování, program krátkého mytí pomocí tekutých chemických přípravků s tabletami max. do 15 min.

Konvektomat bude uzpůsoben na mytí pomocí tekutých chemických přípravků (ekologicky šetrné)

Konvektomaty xxx nabízí plnohodnotnou alternativu ve formě mycího prášku Active Cleaner, který je z hlediska manipulace bezpečnější než tekutý detergent.

Jako český výrobce konvektomatů máme možnost uzpůsobit mytí pro tekuté chemické přípravky, které jsme již v minulosti také používali. Avšak z hlediska praktičnosti, bezpečnosti a také skladování doporučujeme formu mycích přípravků ve formě prášku.

Odpověď:

Můžete nabídnout řešení, které používá pevné mycí prostředky (prášek nebo tablety), z důvodu environmentální politiky požadujeme stroj, který používá ekologicky šetrné chemické prostředky (tzn. bez fosfátů a fosforu)

Teplotní rozsah: 30 až 300°C

Regulace vlhkosti s předností na 1%

min. tři nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

dva nezávislé obousměrné ventilátory pro rovnoměrné rozložení teploty a vlhkosti

Třetí ventilátor ve varné komoře v této velikosti konvektomatu na základě našich testů nemá žádný vliv na výsledky vaření, pokud jde o rovnoměrnost nebo varný výkon. Náš konvektomat se dvěma ventilátory ve velikosti 20 x GN1/1 dosáhne stejných výsledků ve stejné kvalitě. Naopak ventilátor navíc potřebuje další motor s frekvenčním měničem, což představuje další mechanické a elektrické komponenty navíc a logicky se tak zvyšuje i riziko poruchy.

Odpověď:

Při použití stroje s plným využitím jeho kapacity, tzn. 20 gastronádob např. zapékaných těstovin, má počet ventilátorů zásadní vliv na rovnoměrnost propečení, zabarvení připravované suroviny a rychlost celkové přípravy. Trváme na třech nebo více ventilátorech, na trhu existují výrobci, kteří používají i více než tři ventilátory.

odtah přebytečných par a vlhkosti

min. čtyřbodová teplotní sonda - jehla

integrováná samonavíjecí sprcha s nastavitelnou funkcí rozprašování nebo vodního paprsku

Konvektomaty xxx jsou vybaveny samonavíjecí sprchou s rovnoměrným rozprašovacím proudem.

Požadavek na možnost nastavení funkce rozprašování nebo vodního paprsku je dle našeho názoru s ohledem na funkci sprchy v konvektomatu a četnost jejího využití naprosto neopodstatněný.

Odpověď:

Z praktických důvodů trváme na provedení, jak je výše popsáno.

osvětlení vnitřního prostoru

Dvířka s min. dvojitým sklem odvětraným zezadu, systém pro snadné čištění průhledu

Max. dotyková teplota dvířek 75°C

Integrovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru

Odpověď:

Tento požadavek se dále vypouští

Funkce rychlého zchlazení varné komory

Ovládací panel:

Ovládání pomocí dotykového displeje

Příslušenství:

1ks originální zavážecí vozík s kapacitou 20x GN1/1 nebo 40x GN1/2 ke každému konvektomatu (tj. 5ks)

4ks náhradních vozíků jednořadových plně kompatibilní k nabízeným konvektomatům /GN (tj. 4ks)
mat. potravinářská ocel

Požadavky na konstrukci:

nabízené konvektomaty budou plně kompatibilní s gastronádobami používanými v rámci stravovacího provozu

Upravená příloha č. 4 ZD – technická specifikace je přílohou tohoto vysvětlení.

S ohledem na výše uvedené zadavatel zároveň prodlužuje lhůtu pro podání nabídek, a to **do 20. 5. 2021 do 9:00.**