

Veřejná zakázka na dodávky

zadávaná podle § 56 Zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen zákon) pod názvem:

„ZŠ Sázavská 5/830 – rekonstrukce kuchyně - dodávka a montáž gastro technologií“

nadlimitní režim – otevřené řízení (OŘ)

Zadavatel doporučuje dodavatelům, aby ke komunikaci se zadavatelem přednostně užíli ELEKTRONICKÝ NÁSTROJ uvedený v čl. 1. ZADÁVACÍCH PODMÍNEK

VYSVĚTLENÍ ZADÁVACÍ DOKUMENTACE - SOUBOR ČÍSLO 1

Vysvětlení zadávací dokumentace poskytuje zadavatel v souladu s ustanovením § 98 Zákona.

Vysvětlení zadávací dokumentace poskytované zadavatelem bez požadavku dodavatele (označená jako Informace č.) je zveřejňováno na profilu zadavatele ve lhůtách stanovených zákonem.

Ve vysvětlení zadávací dokumentace poskytované zadavatelem na základě požadavku dodavatele je uvedeno přesné znění požadavku (označené jako Dotaz č.), kde formulace požadavku je doslovně převzata, a vlastní text vysvětlení (označené jako Odpověď zadavatele).

Dotaz č. 1:

- a) Uchazeč se domnívá, že
- ✓ není dispozičně správně (funkčně) navržen výdej jídel
 - ✓ by dispoziční uspořádání kuchyně řešil lépe, ergonomicky
 - ✓ by navrhoval umístit prostor pro mytí provozního nádobí jinak/lépe, a doplnil by prostor o úložné regály
- b) Uchazeči není známo (z PD / TZ to nevyplývá), zda-li se strava pro MŠ a SŠ vyváží mimo objekt? Pokud ano,
- ✓ Kde se bude jídlo kompletovat?
 - ✓ Kde se budou umývat přepravní nádoby?

- c) Z popisu některých technologií je zřejmé, že cílí ke konkrétním výrobcům/modelům, což by mohlo být v rozporu s podmínkami pro VZ.

Žádáme zadavatele o zvážení další komunikace s projektantem, zejména pak při zodpovězení doplňujících dotazů na parametry technologie a při posuzování technických listů a hodnocení nabídky jednotlivých uchazečů.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že uchazeč není oprávněn k tomu, aby měnil návrh projektové dokumentace. Předmětem veřejné zakázky je dodávka podle předložené projektové dokumentace.

Strava se nevyváží mimo, všichni strávníci konzumují jídlo v jídelně ZŠ.

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vest k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatelné vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

Dotaz č. 2:

V Zadávací dokumentaci - Obchodních podmínkách v článku VIII. Odpovědnost za vady požaduje zadavatel bezvýhradnou, laicky řečeno trvalou záruku 60 měsíců na všechny části díla a požaduje v bodě 8.8 novou záruční dobu 60 měsíců na každý v záruce vyměněný díl.

I když je technologicky a kvalitativně projekt nastaven na zařízení nejvyššího standardu, lze téměř s jistotou konstatovat, že v každém zařízení je díl / část s délkou životnosti menší než požadovaných 60 měsíců. Žádáme o přehodnocení záručních podmínek a délky záruky na standardní podmínky, 60 měsíců konstrukce a neutrální nerezová výroba, 36 měsíců aktivní varná technologie, 24 měsíců ostatní stolní zařízení.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel stanovil záruční podmínky identicky pro všechny dodavatele a na jejich podmínkách trvá. Dodavatel je samozřejmě oprávněn nadstandardní požadavky na záruku zohlednit v nabídkové ceně.

Zadavatel dále předpokládá uzavření servisní smlouvy s vybraným dodavatelem, po dobu záruční lhůty.

Dotaz č. 3:

U mycího stroje na stolní nádoby pozice 1 v místnosti 102 je uvedena tolerance rozměrů $\pm 5\%$. Což u šířky myčky znamená toleranci 36,75 mm. Tento požadavek na toleranci 5% rozměrů typového zařízení, přičemž každý výrobce používá jiné konstrukční řešení, nemá vliv na kvalitu a technickou specifikaci zařízení.

Vstupní a výstupní stoly u myček jsou vyráběny na míru tak, aby byla jejich pracovní plocha maximálně využita na určitý počet košů. V úseku mytí nádobí je dostatečný prostor pro instalaci myček mimo toleranci požadovaných 5%. Žádáme o zrušení tolerance rozměrů myčky.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazečů, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

Dotaz č. 4:

- U stejného zařízení je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu myčky. Níže uvedené parametry, respektive vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek. Jedná se o rozměr koše 650x500 mm přičemž pro nádoby používané ve školní jídelně je dostačující koše 600x500, který umí nabídnout více kvalitativně stejných výrobců jako je konkrétně popsán výrobek ve specifikaci. Není tím snížen výkon myčky a kapacita jedné vsádky do koše. Žádáme o úpravu rozměru koše.
- Dalším parametrem je zabudovaná reverzní osmóza, požadujeme o úpravu textace na dodávku myčky s reverzní osmózou, ať už zabudovanou uvnitř myčky nebo volně stojící vedle. Reverzní osmóza se používá většinou pro mytí vinného skla u myček s následným sušením tak, aby čistič nemusel následně sklo leštit. V PD není doložena zpráva / rozbor složení vody ve školní jídelně. V případě, že by bylo možné reverzní osmózu zcela vypustit, došlo by k finanční úspoře v řádech statisíců.
- Další parametr je elektronický panel umístěný na boku myčky. Je zde naopak vyšší riziko poškození při manipulaci. Pro provoz a kvalitu mytí to není podstatné, zda je na jednom z boků kapoty či přímo na kapotě.
- Další argument, směřující ke konkrétnímu výrobku je spotřeba vody max. 3 litry, přičemž konkurenční řešení (bez výše uvedených parametrů) nabízí spotřebu vody na cyklus max. 2 lt
- Zásuvnou výšku také splňuje pouze tento jeden konkrétní výrobek. Standardní výška používaná ve školních jídelnách je do 450 mm

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazečů, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň myčky.

Dotaz č. 5:

Konvektomat pozice 1 v kuchyni 103

U konvektomatu je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu konvektomatu. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným. Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * počet bodů sondy
- * orientaci zásuvů v konvektomatu
- * rozměry konvektomatu
- * způsob vývinu páry - pro uživatele není zásadní, jakým způsobem se pára vyvíjí, ale jakou má kvalitu a hustotu

- * rozpětí příkonu, zejména pak jeho spodní hranice, pro uživatele je přeci výhodnější pracovat s technologií s nižším vstupním příkonem při dodržení varných kapacit a časů, než se zařízením s vyšším vstupním příkonem (úspora provozních nákladů)
- * počet rychlostí ventilátoru

Přední výrobci konvektomatů používají vlastní patentovaná řešení s vlastním technickým řešením a stejným varným výsledkem, ale mohou používat rozdílné číselné hodnoty jednotlivých aktivních součástí, proto striktní trvání na uvedených parametrech je zavádějící a jak uvádíme je opsáno z údajů konkrétního výrobku

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň konvektomatu.

Dotaz č. 6:

Multifunkční pánve pozice 3 v kuchyni 103

U multifunkční pánve je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu pánve. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * vnější rozměry pánve
- * rozměry dna pánve

U těchto parametrů jsou rozměry zavádějící, každý výrobce multifunkčních pánví používá vlastní konstrukční řešení a pro uživatele je zásadní dodržení parametru 150 l využitelného objemu. Rozměr dna se může u jiných multifunkčních pánví lišit v řádu cm (dáno jiným tvarem vany při zachování kapacity 150 l), pro režim smažení například bramboráku se jedná o velikost odpovídající jednomu bramboráku, tedy v kapacitě jídelny zanedbatelné množství

- * umístění naklápací hřídele - irelevantní požadavek.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň multifunkční pánve.

Dotaz č. 7:

Žádáme o zrušení požadavku na doložení technického listu ke stávající multifunkční pánvi pozice 4 v místnosti kuchyně 103.

Odpověď zadavatele:

Požadavek na doložení technického listu ke stávající multifunkční pánvi - pozice 4 v kuchyni 103 je uveden v Technické specifikaci výrobků administrativním nedopatřením. Zadavatel tento požadavek ruší.

Dotaz č. 8:

Varný kotol pozice 5 v kuchyni 103

U kotle je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu kotle. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * vnější rozměry kotle - uvedené rozměry jsou specifikovány tak, aby nemohla být dodána technologie jiná než je specifikováno, neboť kombinace všech požadovaných parametrů, rozměrů a dalších požadavků vždy vyloučí alespoň jednu technologii z bloku
- * digitální displej - pro proces vaření je dostačující jakákoliv forma displeje

- * zobrazení chybových kódů - jsou řešení, která zobrazení chybové
- * rozpětí příkonu, proces vaření a jeho čas je zohledněn v DIN normách a tomu musí odpovídat příkon technologie
- * zobrazení hladiny plnění duplikátoru - pokročilejší řešení používají vlastní bojler bez nutnosti zobrazení hladiny v duplikátoru - automatika

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň kotle.

Dotaz č. 9:

Varný kotel pozice 6 v kuchyni 103

U kotle je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu kotle. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * vnější rozměry kotle - uvedené rozměry jsou specifikovány tak, aby nemohla být dodána technologie jiná než je specifikováno, neboť kombinace všech požadovaných parametrů, rozměrů a dalších požadavků vždy vyloučí alespoň jednu technologii z bloku
- * digitální displej - pro proces vaření je dostačující jakákoliv forma displeje
- * rozpětí příkonu, proces vaření a jeho čas je zohledněn v DIN normách a tomu musí odpovídat příkon technologie
- * zobrazení hladiny plnění duplikátoru - pokročilejší řešení používají vlastní bojler bez nutnosti zobrazení hladiny v duplikátoru - automatika
- * požadavek na rozměr dna - toto vychází z konstrukčního řešení kotle každého výrobce

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vést k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsaná v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň kotle.

Dotaz č. 10:

Elektrická velkoplošná varná deska pozice 7 v kuchyni 103

U varné desky je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu desky. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * vnější rozměry desky - uvedené rozměry jsou specifikovány tak, aby nemohla být dodána technologie jiná než je specifikováno, neboť kombinace všech požadovaných parametrů, rozměrů a dalších požadavků vždy vyloučí alespoň jednu technologii z bloku
- * rozpětí příkonu, proces vaření a jeho čas je zohledněn v DIN normách a tomu musí odpovídat příkon technologie
- * rozměr varné desky - jedná se o doplňkové zařízení pro vaření v nádobách o průměru dna do 280 mm, případný jiný rozměr konkurenčního řešení jenž je dán konstrukčním řešením výrobku neohroží čas a logistiku varného procesu celé kuchyně.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel

technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vest k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazečů, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsána v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň varné desky.

Dotaz č. 11:

Elektrická pánve pozice 8 v kuchyni 103

U pánve je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu pánve. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

Žádáme o úpravu těchto parametrů, respektive jejich kombinaci tak, aby uchazeč mohl nabídnout kvalitativně stejné řešení:

- * vnější rozměry pánve
- * rozměry dna pánve

U těchto parametrů jsou rozměry zavádějící a diskriminační, neboť každý výrobce multifunkčních pánví používá vlastní konstrukční řešení a pro uživatele je zásadní dodržení parametru 100 l využitelného objemu. Rozměr dna se může u jiných multifunkčních pánví lišit v řádu cm (dáno jiným tvarem vany při zachování kapacity 100 l), pro režim smažení například bramboráku se jedná o velikost odpovídající jednomu bramboráku, tedy v kapacitě jídelny zanedbatelné množství

- * umístění naklápací hřídele - irrelevantní požadavek

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vest k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazečů, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsána v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň pánve.

Dotaz č. 12:

myčka provozního nádobí 38 v kuchyni 103

U myčky je zcela zřejmý popis konkrétního výrobce a jeho konkrétního modelu kotle. Vzájemnou kombinaci technických požadavků splňuje pouze jeden výrobek a nelze jej nahradit jiným.

- * lze nabídnout myčku s větším košem, neboť koš uvedený ve specifikaci spolu s ostatními parametry myčky je popis konkrétního výrobku, nebudou ale dodrženy rozměry myčky ?
- * další parametr je zabudovaná reverzní osmóza, lze dodat externí zařízení ? Viz komentář u myčky stolního nádobí.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vest k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatečně vícero uchazečů, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsána v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň myčky provozního nádobí.

Dotaz č. 13:

Všeobecně žádáme o úpravu textace ve varném bloku "hygienicky vodotěsný a nečistotám odolný bezesparový zámkový systém propojitelný s ostatními sousedními spotřebiči ve varném bloku. Každý výrobce v PD požadované technické kategorie má vlastní hygienické řešení spojení technologií ve varném bloku a jeho popis nemusí odpovídat požadované textaci při stejném řešení - hygienické spojení technologií.

**Odpověď zadavatele:**

Zadavatel uvádí, že technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby provozu, kdy zpracovatel technických parametrů navrhl koncepční řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost gastro provozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti, technické a provozní podmínky. Koncept řešení je výsledkem dlouhodobé komunikace mezi projektantem, hygienou a provozovatelem. Požadovaný technický standard tak odpovídá potřebám provozu, hygienickým předpisům a počtu navrhovaných zařízení, kdy dodržení vymezeného technického standardu je nezbytné. Jakákoliv změna může způsobit narušení zamýšleného konceptu, což může vest k neefektivnosti provozu či narušení hygienických předpisů. Technický standard jednoznačně směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poplatelné a dodatečně vícero uchazeči, kteří mají dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Je požadována technická úroveň popsána v projektové dokumentaci nebo úroveň vyšší. Zadavatel tedy trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

K tomuto dotazu konkrétně zadavatel uvádí, že připouští stejnou nebo vyšší úroveň spojení technologie varného bloku.

Dotaz č. 14:

rádi bychom požádali zadavatele o vysvětlení čl. 8.1. smlouvy o dílo, a to konkrétně o vysvětlení požadované délky trvání záruční doby na celé dílo v délce 60 měsíců.

Dle běžné praxe bohužel výrobci jednotlivých strojních a technologických zařízení, zařizovacích předmětů a výrobků standardně poskytují záruku pouze v délce 24 měsíců.

Žádáme o vysvětlení, příp. úpravu předmětného článku v tom smyslu, že bude rozdělena záruka na stavební část díla a na tato strojní a technologická zařízení.

Odpověď zadavatele:

Viz odpověď na dotaz č. 2 - Zadavatel stanovil záruční podmínky identicky pro všechny dodavatele a na jejich podmínkách trvá. Dodavatel je samozřejmě oprávněn nadstandardní požadavky na záruku zohlednit v nabídkové ceně. Zadavatel dále předpokládá uzavření servisní smlouvy s vybraným dodavatelem, po dobu záruční lhůty.

Dotaz č. 15:

Dále bychom chtěli požádat zadavatele o vysvětlení vztahu provedení díla na jednotlivé etapy a počátku běhu záruční doby dle čl. 8.6. – záruka tedy běží až po dokončení celého díla, nikoli po předání jednotlivých etap?

Odpověď zadavatele:

Zadavatel upřesňuje, že počátek běhu záruční doby pro první etapu počíná běžet po předání a převzetí prací a dodávek realizovaných v rámci této etapy.

Dotaz č. 16:

K čl. 8.8. smlouvy o dílo žádáme o vysvětlení uvedeného požadavku zadavatele, aby po odstranění vady běžela nová záruční lhůta opětovně od počátku. Takovýto požadavek není v souladu se zákonem, dle zákona se pouze po dobu opravy pozastavuje běh záruční doby, nezačíná však po opravě běžet celá nová záruční doba od počátku.

Odpověď zadavatele:

Zadavatel stanovil záruční podmínky identicky pro všechny dodavatele a na jejich podmínkách trvá. Dodavatel je samozřejmě oprávněn nadstandardní požadavky na záruku zohlednit v nabídkové ceně.

Touto odpovědí došlo k vysvětlení zadávací dokumentace podle ustanovení § 98 Zákona. Zadavatel neprodlužuje lhůtu pro podání nabídek.

V Praze dne 15.2.2024

Ve spolupráci se zadavatelem a projektantem vypracoval:

Ing. Luděk Kaňák
za zastupujícího zadavatele

Přílohy:

Příloha č. 1 – Upravená tabulka č. 3 „Technická specifikace výrobků“ distribuováno v rámci dokumentu „01a Tabulky všechny - ZŠ Sázavská 5 830 – gastro 13 2 24“