



**VYSVĚTLENÍ ZADÁVACÍ DOKUMENTACE č. 1
pro ČÁST II.: GASTRO TECHNOLOGIE**

Veřejná zakázka

„SŠGS – Lázně Bělohrad – Cvičná kuchyně“

zadávana formou otevřeného řízení v souladu s ustanovením § 56 a následujících zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů

Zadavatel:

Střední škola gastronomie a služeb Nová Paka

se sídlem:

Masarykovo náměstí 2, 509 01 Nová Paka

IČ:

150 55 256

zastoupená:

Mgr. Petrem Jarošem, ředitelem školy

mobil:

+420 604 168 958

e-mail:

jaros@ssgs.cz

Osoba zastupující zadavatele:

Profesionállové Consulting, s.r.o.

se sídlem:

Hradec Králové, Farářství 1769/10, PSČ 500 02

IČ:

260 02 001

zastoupena:

Janem Jarošem, jednatelem společnosti

kontaktní osoba:

Ing. Bc. Alena Zahradníková

mobil:

+420 777 720 272

e-mail:

alena.zahradnikova@profesionalove.cz

Ve smyslu ustanovení § 98 odst. 3 zákona obdržel zadavatel níže uvedené dotazy a žádost o vysvětlení Zadávací dokumentace k výše uvedené veřejné zakázce a tímto prostřednictvím zmocněné osoby zastupující zadavatele, poskytuje níže vysvětlení Zadávací dokumentace k této veřejné zakázce na základě položených dotazů:

Dobrý den,

prosíme o upřesnění v rámci VZ pod názvem „SŠGS – Lázně Bělohrad – Cvičná kuchyně“.

Ze zadání, které vymezuje požadavky na jednotlivé stroje je zřejmé, že v kombinaci požadované specifikace, uvedených patentů, rozměrů s minimální tolerancí a příkonu s minimální tolerancí odpovídají některé stroje konkrétnímu výrobcí a nelze ho tudíž nahradit obdobnou stejně kvalitativní variantou. S ohledem na zásady transparentnosti a rovného zacházení prosíme o upřesnění parametrů.

Zadavatel ke shora uvedenému uvádí, že vymezené technické podmínky byly stanoveny s ohledem na potřeby zadavatele, kdy zpracovatel technických podmínek navrhl řešení v takovém rozsahu, které zaručí plnou a optimální funkčnost výukového gastroprovozu jako celku v návaznosti na prostorové možnosti a technické provozní řešení.

Projekt, který je předmětem zadávacího řízení, neřeší standardní kuchyňský provoz, ale výukové pracoviště střední odborné školy. S tímto vědomím je nutné přistupovat k požadavkům zadavatele.

Požadovaný technický standard pak zcela odpovídá potřebám a specifičnosti výukového provozu a zároveň i hygienickým a bezpečnostní předpisům, a proto je jeho dodržení z těchto objektivních důvodů nezbytné.

Specifika výukového provozu spočívají mimo jiné v následujících skutečnostech:

1. V rámci výukového provozu se v kuchyni pohybuje podstatně větší počet osob – žáků a vyučujících než ve standardní kuchyni – proto je požadavkem zadavatele zachovat velikosti průchodů, pracovních a odkládacích ploch atd. ve větším než normovaném rozměru.
2. Záměrem zadavatele je, aby výuka probíhala na technologiích a vybavení, které je technologicky nadčasové a žáci byli schopni je ve své budoucí praxi používat. Tímto podpoří jak zájem o výuku na škole, tak předpoklad lepšího uplatnění a konkurenceschopnosti absolventů na trhu práce.
3. Vzhledem k tomu, že se výuka na škole zaměřuje na nezletilé žáky, kteří nejsou kvalifikovanými odborníky, požaduje zadavatel využití technologií s nadstandardními bezpečnostními prvky a ochranou proti případnému poranění.

Zadavatel dále odmítá názor tazatele, že je možné dodat pouze zařízení od jednoho konkrétního výrobce. Technický standard směřuje ke strojům a řešením opodstatněné kvality, které jsou běžně poptatelné a dodatelné pro jakéhokoliv dodavatele, který má dostatečné odborné znalosti a přehled o nabídce trhu s gastronomickou technologií. Zadavatel trvá na splnění vymezené technické specifikace, která plní zadavatelem zamýšlený účel a současně je v souladu se zákonem.

Položky C05, C020 Konvektomaty:**Dotaz č. 1:**

Proč zadavatel neumožňuje obdobný systém vývinu páry než bojlerový, když bude zajištěna stejná kvalita procesu vaření? Je možné nabídnout obdobné řešení ve stejné kvalitě výroby páry?

Odpověď na dotaz č. 1:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že trvá na vývinu páry pomocí bojleru, který zajišťuje mimo jiné okamžitou dostatečnou nasycenost páry v rámci daného varného režimu (bez kolísání teploty) a tím nejlepší výsledky varného procesu.

Dotaz č. 2:

Zadavatel požaduje patentovaný bezúdržbový systém odlučování tuků bez přídavného tukového filtru. Je možné nabídnout obdobné řešení, které ve stejné kvalitě zajistí odlučování tuků?

Odpověď na dotaz č. 2:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že bude akceptovat jakékoliv řešení, které bude splňovat výše uvedené parametry bezúdržbového odlučování tuků a zároveň nebude potřeba využít žádné přídavné zařízení či ručně provádět mytí filtru.

Pozice je specifikována soupisem minimálních parametrů, které je dodavatel (účastník) povinen splnit formou srovnatelného řešení, případně nabídnout jiné, kvalitativně lepší řešení. Zadavatel v této souvislosti doplňuje, že je každý účastník zadávacího řízení povinen u vybraných výrobků v rámci své nabídky dodat technické (datové) listy, které prokazatelně doloží splnění požadovaných technických parametrů. Jelikož se jedná o výukový provoz, požaduje zadavatel takové řešení, které bude provozně splňovat kritéria bezpečnostních prvků zabráňujících případnému poranění.

Dotaz č. 3:

Zadavatel požaduje dvířka varné komory se zadním odvětráváním s trojitým sklem. Je možné nabídnout obdobné řešení, které zajistí dostatečné odvětrávání a předepsanou teplotu skla dle normy proti popálení a minimálních tepelných ztrát bez ohledu o jaké více izolační sklo se jedná?

Odpověď na dotaz č. 3:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že je předmětná pozice specifikována soupisem minimálních parametrů, které je dodavatel (účastník) povinen splnit formou srovnatelného řešení, případně nabídnout jiné, kvalitativně lepší řešení. V případě, že bude účastník nabízet kvalitativně lepší řešení, musí doložit, že jím nabízené řešení splňuje nebo přesahuje uvedenou specifikaci. Zároveň zadavatel předpokládá, že v případě pochybností využije možnost požadavku na předložení vzorků dle Zadávací dokumentace čl. č. 9.

Dotaz č. 4:

Zadavatel požaduje automatické přizpůsobení místu instalace (nadmořská výška / bod varu) prostřednictvím kalibrace zařízení. Trvá zadavatel na této funkci, vzhledem k místu instalace? Umožňuje zadavatel přizpůsobení místu instalace dle obdobného individuálního nastavení každého výrobce?

Odpověď na dotaz č. 4:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že trvá na požadavku automatické kalibrace stroje. Jelikož má zadavatel více provozních budov a občasně stroje využívá pro akce mimo budovy, nemůže vyloučit, že bude stroj dočasně přesunut do jiného místa. Z tohoto důvodu zadavatel požaduje funkční prvek automatického přizpůsobení stroje místu instalace formou kalibrace tak, jak je popsána ve specifikaci.

Dotaz č. 5:

Rozměry zařízení: Požadované rozměry u položky C 05, jsou 655x621x594 u C 20 850x842x1064. Příklad: V povolené toleranci cca 5% je možnost nabídnout zařízení o rozměrech š 623 mm - 687 mm x h 591–652 mm x 565-623. V této povolené toleranci rozměrů v kombinaci požadovaného příkonu a parametrů však neexistuje obdobná náhrada u položky C 05 a C 20. Dle výkresu a rozmístění není důvod proč by uchazeči nemohli nabídnout alternativní stroj o stejné kapacitě, který bude mít šířku, hloubku, nebo výšku větší, nebo menší mimo toleranci. Umožňuje zadavatel nabídnout obdobné zařízení, které bude respektovat celkovou délku a šířku linky u položek C05 a C 20 s ohledem na předepsanou průchodnost uliček? V případě, že zadavatel nevyhoví, prosíme o vysvětlení, z jakého důvodu.

Odpověď na dotaz č. 5:

Zadavatel k tomuto dotazu upřesňuje, že umožňuje všem dodavatelům (účastníkům) nabídnout stroje o rozměrech mimo toleranci, přičemž rozměr stroje C05 nesmí přesáhnout hloubku 700 mm z důvodu možného přesahu přes pracovní linku, šířkou stroje nesmí být omezena okolní plocha ani ostatní vybavení kuchyně a změnou výšky stroje nesmí být jakkoliv omezena ergonomie práce ani další normy bezpečnosti práce. V případě stroje C20 zadavatel trvá na požadavku hloubky v uvedené toleranci z důvodu dostatečné průchodnosti prostoru před zařízením. Menší rozměry zařízení nebudou zadavatelem posouzeny jako nesplnění technické specifikace, nicméně zadavatel upozorňuje, že nadále musí být splněny všechny ostatní technické i funkční parametry. Zadavatel dále upozorňuje, že s ohledem na charakter provozu výukového prostoru, klade nadstandardní nároky na průchody, pracovní a odkládací plochy. Tyto požadavky jsou zaneseny do projektové dokumentace, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace.

Dotaz č. 6:

Příkon zařízení: Požadovaný příkon u položky C 05 je 5,7 kW u C 20 18,9 kW. Příklad: V povolené toleranci cca 5 % je možnost nabídnout zařízení o příkonu v rozmezí 5,4 - 5,9 kW. Není důvod proč by uchazeči nemohli nabídnout stroj o příkonu menším, nebo větším například 5,2-6,1 kW když, splňují jištění dle projektu. Umožňuje zadavatel nabídnout stroje, položky C 05 a C 20, který bude splňovat jištění dle projektu?

Odpověď na dotaz č. 6:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že uvedené pozice a jejich instalační požadavky jsou zapracovány do kompletní dokumentace a není možné výrazněji měnit jednotlivé parametry, protože by to mohlo mít větší dopad do všech ostatních navazujících profesí – například vzduchotechnika. Z tohoto důvodu zadavatel umožňuje dodávku strojů v uvedené toleranci.

Dotaz č. 7:

Zadavatel požaduje zařízení, které je certifikovaně schváleno k provozu bez dozoru! Trvá zadavatel na tomto parametru a přesném patentovaném certifikátu Energy Star v aktuální verzi minimálně 3.0, když se jedná o cvičnou kuchyň žáků?? V případě že ano, prosíme o vysvětlení, z jakého důvodu.

Odpověď na dotaz č. 7:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že trvá na svém požadavku certifikace k práci bez dozoru. Předpokládá totiž, že konvektomaty budou mimo jiné využívány například pro noční režimy přípravy pokrmů apod. Z důvodu zajištění bezpečnosti proto trvá na certifikaci. S ohledem na aktuální ceny energií zadavatel trvá na prokázání energetické úspornosti zařízení formou specifikované certifikace.

Dotaz č. 8:

Zadavatel požaduje samočisticí program s automatickým odvápněním. Umožňuje zadavatel obdobný způsob samočištění a odvápnění?

Odpověď na dotaz č. 8:

Zadavatel si z dotazu neumí dovodit, co představuje tzv. obdobné řešení, aby mohl plně předpokládat jeho budoucí akceptování. Zadavatel k tomuto sděluje, že všichni účastníci zadávacího řízení musí dle požadavků zadavatele a v souladu s projektovou dokumentací splnit požadované parametry, případně nabídnout jiné, kvalitativně lepší řešení. Zadavatel nadále požaduje samočisticí program včetně automatického odvápnění.

Dotaz č. 9:

Zadavatel požaduje provoz konvektomatu bez zařízení na změkčování vody. Tento popsaný patent odstraňuje vodní kámen za pomoci tablet. Umožňuje zadavatel obdobný způsob odvápnění?

Odpověď na dotaz č. 9:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že trvá na svém požadavku, aby zařízení fungovalo bez externího zařízení na změkčování vody. S ohledem na charakter provozu požaduje takový stroj, který nevyžaduje péči o větší počet kusů periferního příslušenství.

Dotaz č. 10:

Zadavatel požaduje mytí varného prostoru a odvápnění pomocí tablet. Umožňuje zadavatel obdobné použití chemie, například tekuté či práškové? V případě že ne, prosíme o vysvětlení, z jakého důvodu.

Odpověď na dotaz č. 10:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že s ohledem na charakter provozu, kde konvektomaty budou obsluhovat i studenti, požaduje takové řešení, které předchází potenciálnímu úrazu. V případě použití tekuté chemie musí být zajištěna naprostá bezpečnost dávkování – například pomocí vkládacích uzavřených kartuší se systémem automatického dávkování.

Jakákoliv manipulace (například přelívání) s tekutou chemií je nepřípustná. V případě práškového dávkování se zadavatel obává bezpečnosti manipulace při dávkování sypkého prášku do zařízení – aby nedošlo k protržení obalu a jeho vysypání mimo zařízení. Z těchto důvodů zadavatel vybral chemii ve formě tablet, u které očekává splnění požadavku na bezpečnou manipulaci.

Zadavatel opětovně upozorňuje, že se výuka na škole zaměřuje na nezletilé žáky, kteří nejsou kvalifikovanými odborníky, a proto požaduje využití technologií s nadstandardními bezpečnostními prvky a ochranou proti případnému poranění.

Dotaz č. 11:

Zadavatel požaduje plně integrované rozhraní WLAN bez externí antény a ethernetové rozhraní k připojení ke cloudovému síťovému řešení pro vzdálený přístup a údržbu. České menu včetně integrovaných receptů. Umožňuje zadavatel obdobné řešení?

Odpověď na dotaz č. 11:

Zadavatel z uvedeného dotazu není schopen rozpoznat, co představuje tzv. obdobné řešení. Z toho důvodu nadále předpokládá, že všichni účastníci zadávacího řízení splní veškeré zadavatelem požadované technické parametry nebo nabídnou jiné, kvalitativně lepší řešení. Zadavatel v této souvislosti doplňuje, že je každý účastník zadávacího řízení povinen u vybraných výrobků v rámci své nabídky dodat technické (datové) listy, které prokazatelně doloží splnění požadovaných technických parametrů.

Dotaz č. 12:

Zadavatel požaduje, že zařízení (konvektomaty a pánve) budou mít stejný design ovládání, například ovládací menu na displeji, struktura menu, tvorba programů atd. Každý výrobce umožňuje individuální nastavení ovládacího panelu, které lze přizpůsobit potřebám uživatele, není však 100 % stejné, každý výrobce má svoje odlišnosti. Akceptuje zadavatel individuální nastavení dle požadavků uživatele v rámci volitelného nastavení daného výrobce?

Odpověď na dotaz č. 12:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že bude akceptovat rozdílné nastavení displeje v případě technologie konvektomatu a pánve. Nadále však trvá na požadavku, aby nabídnuté konvektomaty (C05, C20) měly stejný design ovládání viz technická specifikace.

Položky C12 Multifunkční tlaková pánev:

Dotaz č. 1:

Zadavatel požaduje flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami. Vzhledem k tomu, že se jedná o nádobu s jedním dnem, při nastavení teploty v jedné zóně například na 100 °C a v druhé na 200 °C musí docházet k přenosu tepla a po krátké době nemůže být nastavená teplota v jednotlivých zónách skutečná. Trvá zadavatel na tomto patentu, nebo je možnost nabídnout obdobné řešení.

Odpověď na dotaz č. 1:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že trvá na svém požadavku, aby bylo možné flexibilně rozdělit dno pánve na různé zóny s rozdílnými teplotami. V případě možného přenosu tepla mezi zónami se jedná o akceptovatelný efekt, který však nemůže ospravedlňovat případnou nemožnost nastavení teploty v jednotlivých zónách. Zadavatel výslovně uvádí, že nepožaduje žádné patentované řešení, ale možnost funkční optimalizace pracovní plochy pro potřeby výuky.

Dotaz č. 2:

Rozměry zařízení: Požadované rozměry u položky C 12 jsou 1030x894x1078. V povolené toleranci cca 5% je možnost nabídnout zařízení o rozměrech š 980 mm - 1081 mm x h 851 -938 mm x 1026-1132. V této povolené toleranci rozměrů v kombinaci požadovaného příkonu a parametrů však neexistuje obdobná náhrada. Dle výkresu a rozmístění není důvod proč by uchazeči nemohli nabídnout alternativní stroj o stejné kapacitě, který bude mít šířku, hloubku, nebo výšku větší, nebo menší mimo toleranci. Umožňuje zadavatel nabídnout obdobné zařízení, které bude respektovat celkovou délku a šířku linky včetně odkládacích ploch s ohledem na předepsanou průchodnost uliček? V případě, že zadavatel nevyhoví, prosíme o vysvětlení, z jakého důvodu.

Odpověď na dotaz č. 2:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že projektované rozměry jednotlivých pozic vychází z dispozičních a prostorových možností, které jsou s ohledem na stávající prostory omezené. V případě stroje s menšími rozměry, při dodržení všech ostatních parametrů, nebude toto ze strany zadavatele posouzeno jako nesplnění požadovaných technických parametrů. Zadavatel dále upozorňuje, že s ohledem na charakter provozu výukového prostorem klade nadstandardní nároky na průchody, pracovní a odkládací plochy. Tyto požadavky jsou zaneseny do projektové dokumentace, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace.

Dotaz č. 3:

Zadavatel požaduje, že pánev má být tlaková. V dalším popisu však chybí parametr, v jakém tlakovém rozsahu má zařízení pracovat. Vlastní pracovní tlak má přímý vliv na rychlost zpracování. Například pro dosažení pracovní teploty 110°C je nutný tlak 0,48 bar. Pokud mají být potraviny zpracovávány alespoň na teplotu 105°C musí být pracovní tlak cca 0,2 bar. Prosíme o upřesnění tohoto parametru, jaký požadujete pracovní tlak.

Odpověď na dotaz č. 3:

Zadavatel k tomuto dotazu upřesňuje, že bude požadovat tlak 300 mbar v toleranci +- 5 %. Zařízení musí být po technologické stránce navrženo tak, aby nespadlo pod směrnici o tlakových zařízeních 97/23/ES. Během procesu tlakového vaření musí být víko zajištěno proti neúmyslnému otevření. Musí být prováděna nepřetržitá regulace a kontrola tlaku. Ochranu proti přetlaku musí zajišťovat bezpečnostní ventil, který je umístěn bezpečně mimo víko.

Dotaz č. 4:

Příkon zařízení: Umožňuje zadavatel nabídnout obdobnou pánev, mimo 5 % toleranci, která bude splňovat jištění dle projektu?

Odpověď na dotaz č. 4:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že bude akceptovat případný nižší příkon při dodržení všech ostatních parametrů. Upozorňuje však, že nesmí být jakkoliv podstatně měněna specifikace přípojných bodů, která by mohla mít vliv na navazující profese. V případě vyššího příkonu zařízení zadavatel trvá na uvedené toleranci. Navýšení příkonu může mít vliv na navazující profese.

Položky C15 Multifunkční pánev:**Dotaz č. 1:**

Zadavatel požaduje flexibilní rozdělení dna pánve na zóny s rozdílnými teplotami. Vzhledem k tomu, že se jedná o nádobu s jedním dnem, při nastavení teploty v jedné zóně například na 100 °C a v druhé na 200 °C musí docházet k přenosu tepla a po krátké době nemůže být nastavená teplota v jednotlivých zónách skutečná. Trvá zadavatel na tomto patentu, nebo je možnost nabídnout obdobné řešení.

Odpověď na dotaz č. 1:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že trvá na svém požadavku, aby bylo možné flexibilně rozdělit dno pánve na různé zóny s rozdílnými teplotami. V případě možného přenosu tepla mezi zónami se jedná o akceptovatelný efekt, který však nemůže ospravedlňovat případnou nemožnost nastavení teploty v jednotlivých zónách. Zadavatel výslovně uvádí, že nepožaduje žádné patentované řešení, ale možnost funkční optimalizace pracovní plochy pro potřeby výuky.

Dotaz č. 2:

Rozměry zařízení: Požadované rozměry u položky C 15 jsou 1100x756x485. V povolené toleranci cca 5 % je možnost nabídnout zařízení o rozměrech š 1050 mm - 1210 mm x h 720–794 mm x 461-509. V této povolené toleranci rozměrů v kombinaci požadovaného příkonu a parametrů však neexistuje obdobná náhrada. Dle výkresu a rozmístění není důvod proč by uchazeči nemohli nabídnout alternativní stroj o stejné kapacitě, který bude mít šířku, hloubku, nebo výšku větší, nebo menší mimo toleranci. Umožňuje zadavatel nabídnout obdobné zařízení, které bude respektovat celkovou délku a šířku linky včetně odkládacích ploch s ohledem na předepsanou průchodnost uliček? V případě, že zadavatel nevyhoví, prosíme o vysvětlení, z jakého důvodu.

Odpověď na dotaz č. 2:

Zadavatel k tomuto dotazu uvádí, že projektované rozměry jednotlivých pozic vychází z dispozičních a prostorových možností, které jsou s ohledem na stávající prostory omezené. V případě stroje s menšími rozměry, při dodržení všech ostatních parametrů, nebude toto ze strany zadavatele posouzeno jako nesplnění požadovaných technických parametrů. Zadavatel dále upozorňuje, že s ohledem na charakter provozu výukového prostoru klade nadstandardní nároky na průchody, pracovní a odkládací plochy. Tyto požadavky jsou zaneseny do projektové dokumentace, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace.

Dotaz č. 3:

Příkon zařízení: Umožňuje zadavatel nabídnout obdobnou pánev, mimo 5 % toleranci, která bude splňovat jištění dle projektu?

Odpověď na dotaz č. 3:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že bude akceptovat případný nižší příkon při dodržení všech ostatních parametrů. Upozorňuje však, že nesmí být jakkoliv podstatně měněna specifikace přípojných bodů, která by mohla mít vliv na navazující profese. V případě vyššího příkonu zařízení zadavatel trvá na uvedené toleranci. Navýšení příkonu může mít vliv na navazující profese.

Položky K01 Monitoring teplot:**Dotaz č. 1:**

Základní jednotka K01

Prosíme o upřesnění projektové dokumentace včetně specifikace umístění bezdrátových měřičů teplot včetně umístění kompletního hardware.

Odpověď na dotaz č. 1:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že v projektové dokumentaci, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace, je mimo jiné i projekt napojovacích bodů, ve kterém všichni účastníci zadávacího řízení naleznou veškeré potřebné informace.

Dotaz č. 2:

K02 Senzor teplotní

Požaduje zadavatel plně bezdrátový teplotní snímač ve tvaru oblé čočky, nebo umožňuje i obdobné řešení týkající se tvaru snímače, frekvence a dosahu. Kde mají být senzory umístěny a na jakém zařízení?

Odpověď na dotaz č. 2:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že připouští možnost alternativního tvaru snímače. V případě využití jiné frekvence zadavatel předpokládá, že to nebude mít negativní vlivy na ostatní zařízení v budově. V případě dosahu zadavatel trvá na požadavku, protože nyní nemůže předpokládat potenciální rozšíření systému monitoringu v jiných částech provozu. Uvedená hodnota by měla stačit pro případné budoucí rozšíření systému. Pozice je specifikována soupisem minimálních parametrů, které je dodavatel (účastník) povinen splnit formou srovnatelného řešení, případně nabídnout jiné, kvalitativně lepší řešení.

Dotaz č. 3:

Čidlo K 03

Kde mají být čidla umístěna, a na jakém zařízení?

Odpověď na dotaz č. 3:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že v projektové dokumentaci, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace, je mimo jiné i projekt napojovacích bodů, ve kterém všichni účastníci zadávacího řízení naleznou veškeré potřebné informace.

Dotaz č. 4:

Čidlo K 04

Umožňuje zadavatel obdobný software uživatelům s okamžitou a úplnou vizualizací a přehledem o průběhu teplot, alarmů a alertů u jednotlivých zařízení na provozovně v přehledné a uživatelsky přívětivé podobě?

Odpověď na dotaz č. 4:

Zadavatel není schopen z dotazu určit, co znamená tzv. obdobný software. V případě, že se účastník dotazuje na možnost vlastního (rozdílného) software pro každé zařízení zvlášť, tak toto bude posouzeno jako nesplnění zadavatelem požadovaných technických parametrů. Zadavatel požaduje, aby měl k dispozici jeden univerzální program pro všechna uvedená čidla při dodržení ostatních parametrů specifikace.

Dotaz č. 5:

Čidlo K 05

Prosíme o upřesnění projektové dokumentace včetně specifikace umístění bezdrátových dveřních senzorů.

Odpověď na dotaz č. 5:

Zadavatel k tomuto dotazu sděluje, že v projektové dokumentaci, která je nedílnou součástí Zadávací dokumentace, je mimo jiné i projekt napojovacích bodů, ve kterém všichni účastníci zadávacího řízení naleznou veškeré potřebné informace.

Zadavatel tak s ohledem na výše uvedené ve smyslu ustanovení § 99 ZZVZ upravuje technické podmínky tak, že aktualizuje původní Soupis dodávek a standardů, který je nedílnou součástí tohoto Vysvětlení Zadávací dokumentace č. 1.

Vysvětlení a změna Zadávací dokumentace č. I.

Změna (prodloužení) lhůty pro podání nabídek:

Zadavatel v souvislosti se shora uvedenými poskytnutými vysvětleními a v návaznosti na provedené doplnění v technické specifikaci tímto sděluje, že přistupuje k **přiměřenému prodloužení lhůty pro podání nabídek** v rámci tohoto zadávacího řízení, **a stanovuje novou lhůtu pro doručení nabídky do 26. 01. 2024 do 10:00 hod.**

V souladu se shora uvedeným proto zadavatel přistoupil k úpravě příslušné ZADÁVACÍ DOKUMENTACE, to v rámci následujícího ustanovení:

- **Čl. 16 odst. 16.1 Zadávací dokumentace se tímto upravuje tak, že se mění znění tohoto ustanovení (mění se lhůta pro doručení nabídky) a nové znění zní následovně:**
„Lhůta pro doručení nabídky (na ČÁST I. či ČÁST II.) je stanovena nejpozději do 26. 01. 2024 do 10:00 hod.
Rozhodující je čas doručení nabídky. Za včasné podání nabídky odpovídá dodavatel (účastník).“

V Hradci Králové, dne 15.01.2024

Profesionálové Consulting, s.r.o.
Ing. Bc. Alena Zahradníková
osoba zastupující zadavatele na základě plné moci