

Vysvětlení, změna, doplnění zadávacích podmínek č. 1 (Dodatečná informace č. 1)

Veřejná zakázka: „MK/15/912 EDK – stravovací zařízení, ul. Švendova č.p. 1282 HK – dodávka technologie gastro a chlazení“

Identifikační údaje zadavatele:

Název	Královéhradecký kraj
Sídlo	Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové
IČO	708 89 546
DIČ	CZ 708 89 546
Zástupce	Petr Koleta, hejtman kraje

Kontaktní osoba ve věcech zadávacího řízení

- Mgr. Zuzana Stoklasa Fusová, tel.: +420 736 521 900, e-mail: zstoklasafusova@khk.cz,

Profil zadavatele:

https://zakazky.cenakhk.cz/profile_display_2.html

Na profilu zadavatele v detailu veřejné zakázky je uveřejněna kompletní zadávací dokumentace včetně všech jejích příloh a případných změn.

Druh a režim veřejné zakázky:

Dle příslušných ustanovení zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, (dále též „ZZVZ“ nebo „zákon“) se jedná o veřejnou zakázku zadávanou v otevřeném nadlimitním režimu dle zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů.

Dotaz č. 1:

Součástí zadávací dokumentace je výkaz výměr obsahující velmi detailní technické a funkční parametry, které musí uchazeč splnit. U řady položek se však jedná o texty patrně převzaté z marketingových materiálů výrobců, a zároveň chybí uvedení maximálních či minimálních hodnot nebo tolerancí. Pokud tolerance ani mezní hodnoty nejsou uvedeny, musí být dodán parametr v přesném znění – na pozici 01020 je uvedena kapacita 50 talířů, avšak zařízení s kapacitou například 55 ks by již striktním výkladem nevyhovělo. Podobných případů je v dokumentaci více, a proto doporučujeme provést revizi všech technických požadavků z důvodu jednoznačnosti.

Odpověď na dotaz č. 1:

Zadavatel k tomu uvádí, že technické a funkční parametry uvedené ve výkazu výměr mají za cíl zajistit minimální požadovanou úroveň plnění. Pokud je u jednotlivých položek uveden konkrétní číselný údaj bez vyznačené tolerance (např. „50 ks“), je tento údaj chápán jako minimální nebo maximální hodnota dle smyslu daného parametru, nikoli jako absolutní a nepřekročitelný údaj.

Uchazeč tedy může nabídnout zařízení, jehož parametr je lepší nebo vyšší, pokud jde o hodnotu, kde vyšší parametr představuje objektivní přínos (např. kapacita, výkon, živnost), rovný nebo lepší ve smyslu funkčnosti, pokud jde o parametry, kde uvedená hodnota má charakter minimálního standardu.

Zadavatel zdůrazňuje, že cílem není omezovat soutěž, ale zajistit, aby nabízená zařízení funkčně odpovídala potřebám zadavatele. Nabídky splňující či převyšující požadované parametry budou považovány za vyhovující, pokud nedojde ke zhoršení funkčnosti nebo k odchylce, která je v rozporu s účelem daného zařízení.

Dotaz č. 2:

V části týkající se nerezového nábytku je přípustné podlepení pracovních desek MDF deskou. Toto řešení považujeme vzhledem k charakteru provozu za nevhodné – MDF, i přes povrchovou úpravu proti vlhkosti, postupně degraduje, nasakuje vodu a dochází ke hnilobě. Z dlouhodobého hlediska je spolehlivým řešením pouze provedení s CNS výztuhami. Podobně požadavek na povrch scotchbrite zbytečně omezuje počet dodavatelů, neboť výrobci používají různé typy brusu, přičemž všechny splňují hygienické normy.

Odpověď na dotaz č. 2:

Podlepení pracovních desek MDF deskou není v zadávací dokumentaci uvedeno. Přípustné podlepení pracovních desek laminovanou deskou je z hlediska charakteru provozu vhodné a spolehlivé. Moderní laminované desky mají jádro chráněné proti vlhkosti a povrchovou úpravu, která zajišťuje odolnost proti vodě, mechanickému poškození a opotřebení. Při správném provedení a dodržení doporučených technologických postupů zajišťuje lamino dlouhou životnost, hygienickou nezávadnost a bezpečný provoz pracovní plochy. Použití lamina tak splňuje požadavky na trvanlivost i hygienické normy, a není nutné vyžadovat nákladnější konstrukci s nerezovými (CNS) výztuhami, pokud je lamino správně podlepeno a ošetřeno. Zadavatel umožňuje uchazeči použít řešení s CNS výztuhami.

Pokud se týká požadavku na povrch scotchbrite, pak zadavateli postačuje broušený nerezový povrch, čímž se zachová kvalita a hygienická nezávadnost výrobků.

Dotaz č. 3:

Pro jednoznačnost hygienických požadavků doporučujeme přímo v položkách označit zařízení, která mají být v provedení H1. Zabrání se tím možným nejasnostem při posuzování nabídek.

Odpověď na dotaz č. 3:

Zadavatel požaduje provedení H1 u všech uzavřených korpusů, mezi které patří: pracovní stoly, chlazené stoly, výdejní stoly, stoly s ohřevem (režony) a nástěnné skříňky. Konkrétně to znamená, že celá spodní část korpusu – tedy spodní, obě boční a zadní stěna – musí být vyrobena beze spar ve svařovaném, vodotěsném provedení.

Dotaz č. 4:

Dokumentace obsahuje konkrétní obchodní názvy funkčních prvků, které jednoznačně odkazují na jediného výrobce. I když projektant uvádí možnost použití obchodních označení, nic nebrání tomu, aby byly popsány obecně nebo pomocí funkční specifikace. To se týká například pozice 11013 a 01009. Takový postup je v rozporu s principem obecného a nediskriminačního popisu.

Odpověď na dotaz č. 4:

K poz. 11013

Zadavatel požaduje jako minimální funkční a technické parametry šokeru:

Kapacita: chlazení +90 → +3 °C / 130 kg, zmrazení +90 → -18 °C / 130 kg, počet vozíků 1 x 20 x GN2/1 nebo 2 x 20 x GN1/1

Výkon: 2,4 kW / 400 V (šoker), 14 kW / 400 V (jednotka)

Chlazení vzduchem, externí kondenzátor

Multifunkční dotykový displej, nastavitelné cykly, 5 bodová sonda

Hygienické provedení: zaoblené rohy, snadný přístup ke komponentám, magnetické zavírání dveří

Tyto parametry splňuje více výrobců.

K poz.01009

Zadavatel požaduje jako minimální funkční a technické parametry konvektomatu:

Šířka: max. 550 mm

Kapacita: 6 × GN 1/1 hloubky 60 mm

Možnost využití polic a vsunů pro GN nádoby a udržovací skříně

Horký vzduch: 30–300 °C, vaření v páře: 30–130 °C, kombivaření: 30–250 °C

Varný prostor s vícebodovou sondou teploty jádra

Min. 350 programů s možností nastavení ve 20 krocích

Automatické vaření s minimálně 9 kategoriemi pokrmů

Manuální vaření s minimálně 12 krokovým nastavením

Režimy pro optimalizaci souběžného vaření více pokrmů

Scanner pro automatické vyvolání programu

Dotykový displej odolný proti poškození

Uživatelská nápověda a instrukce pro obsluhu

Video-návody k obsluze dostupné po celý rok

Volitelný zvukový signál při dokončení programu

Dveře varného prostoru s trojitým zasklením pro snížení spotřeby energie

Funkce přesného vyčíslení spotřeby energie a vody po každém procesu

Parametry konvektomatu splňuje více výrobců.

Dotaz č. 5:

U položky 11021 je specifikován elektrický konvektomat s funkcemi dostupnými pouze u jediného výrobce (MKN). Prosíme o prověření, zda existuje obecný funkční ekvivalent k požadavku: „skener s načítáním čárových kódů pro automatizaci varných procesů“. Zkušenost ukazuje, že varné procesy lze standardně volit přímo z displeje stroje. Požadavek na tuto funkci, doplněný o velmi atypicky zvolenou minimální kapacitu, dále zúžuje okruh možných řešení. Podobně není jasné, zda je dynamická výroba páry myšlena bojlerová nebo nástřiková technologie. Stejně tak požadavek na zpětné získávání tepla výrazně zužuje soutěž, aniž by existoval odkaz na mezinárodně uznávanou certifikaci energetické účinnosti, jako je Energy Star, která jasně srovná finální parametr skutečné energetické úspory kompletního zařízení, nikoliv pouze jediné části zařízení.

Odpověď na dotaz č. 5:

Zadavatel vnímá skener jako nadstavbu nad standardními ovládacími prvky, přičemž tato nadstavba umožňuje jednoduchou funkci nastavení varných procesů pomocí skeneru, čímž obsluha může zefektivnit a zjednodušit manipulaci při nastavování varných procesů. Bez nutnosti kontaktu s displejem, potažmo v přímém kontaktu se strojem. Zadavatel umožní nabídnout totožné nebo prokazatelně lepší řešení bezkontaktního načtení varných procesů.

Parametry varných procesů pomocí skeneru splňuje více výrobců.

Zadavatel požaduje vývoj páry dynamický nebo bojlerový z důvodu vysokého výkonu vývinu páry. Injekční způsob neodpovídá požadavkům zadavatele na množství a sytost páry. Výměník pro zpětné získávání tepla je funkční nástroj pro maximální využití odpadní vody a páry při níž dochází k ohřívání přívodní vody do výrobníku páry. Touto funkcí disponuje několik výrobců konvektomatu. Zadavatel nepožaduje doložení certifikací energetické účinnosti. Není to předmětem tohoto výběrového řízení.

Dotaz č. 6:

Na pozici 11027a je uvedeno „tlačítko snížení spotřeby na 50 %“. Jedná se o mimořádně specifický, až nesystémový požadavek, přestože snížení výkonu lze běžně řešit jinými, standardizovanými způsoby.

Odpověď na dotaz č. 6:

Zadavatel požaduje tento parametr nahradit takto:

Plynule regulovat výkon od 50 % do 100 %“, ekonomickým režimem, který sníží spotřebu energie až o 50 %, nebo jinou modulací snížení výkonu kotle.

Dotaz č. 7:

Prosíme dále o ověření, zda technologie na pozici 11038 umožňuje skutečně alternativní nabídku. Kombinace parametrů opět odkazuje výhradně na jednoho výrobce (MKN). Například požadavek na provedení „obě pánve spojené do jednoho zařízení s ovládacím panelem uprostřed“ je velmi specifický – domnívám se, že nemá ani funkční nebo praktické opodstatnění.

Odpověď na dotaz č. 7:

Zadavatel požaduje dodržení nejvyššího hygienického standardu, a to bezespáré spojení v jeden funkční celek, aby nedocházelo zatékání tekutiny mezi varné přístroje. Dodavatel může nabídnout při dodržení parametru a výbavy stroje stejné nebo lepší řešení.

Parametry hygienického spojení pánví splňuje více výrobců.

Dotaz č. 8:

Totéž se týká technologie 11043, která odpovídá typickému řešení výrobce Firex. Dle našich zkušeností se jedná o zařízení, které není vhodné pro běžný provoz tohoto typu – zejména kvůli monofunkčnímu provedení s nízkými otáčkami, které neumožňují přípravu některých zásadních pokrmů (např. bramborové kaše). Projekčně navržené řešení je v rozporu s obvyklou praxí i standardními požadavky školních stravovacích provozů. Z předložených parametrů se navíc jeví, že výběr technologie byl nastaven způsobem, který fakticky zužuje okruh možných dodavatelů.

Odpověď na dotaz č. 8:

Z technické specifikace vyplývá konkrétní požadavek zadavatele, a to je kombinovaný kotel a pánev s možností teploty do 220°. Obdobné řešení je nabízeno více výrobcí s obdobnými parametry. Zadavatel požaduje toto řešení z důvodu usnadnění náročné manuální práce. Kupříkladu restování velkého množství zeleniny, masa, přípravy pokrmů jako jsou guláše, ragú, ale zároveň také šetrného vaření a využití při přípravě krémových omáček a polévek jakožto třeba i šodó a krupicové kaše. Nevnímáme toto řešení jako neobvyklé, ale jako moderní standard v provozu s obdobnou kapacitou. Zadavatel nepožaduje míchání bramborové kaše v tomto zařízení.

Dotaz č. 9:

Dále nerozumíme smyslu požadavku na rekuperaci u více typů zařízení. Zatímco u myčky nádobí je zpětné získávání tepla zmíněno, u jiných zařízení, jako je mycí stroj 01104 se spotřebou 160 l/h, není požadováno vůbec.

Odpověď na dotaz č. 9:

Zadavatel v rámci specifikace uvádí některé myčky v provedení s rekuperací tepla. Tato volba je záměrná – zařízení s rekuperací mají nižší provozní náklady, zlepšují pracovní prostředí a představují technologicky pokročilejší a energeticky efektivnější řešení. U jedné z myček 01104, kde tato informace chybí, zadavatel rekuperaci tepla nepožaduje z důvodu menší vytiženosti.

Cílem je předložit zadavateli řešení, které je dlouhodobě ekonomické, jednoznačné z hlediska výkladu parametrů a v maximální míře energeticky úsporné.

Zadavatel rozhodl o přiměřeném prodloužení lhůty pro podání nabídek. Nová lhůta pro podání nabídek končí dne 9.12.2025 v 09:00 hodin.

Toto vysvětlení zadávací dokumentace bude uveřejněno na profilu zadavatele na https://zakazky.cenakhk.cz/profile_display_2.html v detailu uvedené zakázky.

V Hradci Králové dne 21.11.2025

Mgr. Zuzana Stoklasa Fusová
oddělení veřejných zakázek
na základě pověření