

Vysvětlení / změna / doplnění zadávací dokumentace č. 3

Veřejná zakázka: Modernizace stravovacího provozu, Městská nemocnice, a. s. ve Dvoře Králové nad Labem – gastrotechnologie

Identifikační údaje zadavatele:

Název **Královéhradecký kraj**
Sídlo Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové
IČO 708 89 546
Kontaktní osoba ve věcech zadávacího řízení: Ing. Věra Zeinerová,
e-mail: vezeinerova@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 (dále též jen „Zákon“ nebo „ZZVZ“) se jedná o nadlimitní veřejnou zakázku, zadávanou v otevřeném nadlimitním řízení v režimu Zákona.

Zadavatel vydává v souladu s § 98 a § 99 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, a čl. 12 Zadávacích podmínek následující vysvětlení / změnu / doplnění zadávacích podmínek:

Dotaz č. 3/1:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
R5	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVIJEČ PÁRY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 6x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potravin - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronádobami, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min.pěti rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. S1, S2, součástí konvektomatu celonerezové provedení, 2x sloupec zásuvů pro GN 1/1, příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček		max. 900x900x900	min. 10,8kW/400V	1

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro konvektomat odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iCombi Pro iCombi Pro iCombi Pro 6-1/1 od výrobce Rational <https://www.rational-shop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%206%20-%201-1.pdf>

Tímto výběrem technických parametrů dochází k nepřipustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu § 6 a § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, neboť zadávací podmínky byly stanoveny v úzkém vztahu ke konkrétnímu výrobku, čímž je diskriminována většina jiných relevantních dodavatelů působících na trhu (např. Retigo, Convothem, UNOX, Electrolux, apod.).

Žádáme zadavatele o úpravu technických parametrů tak, aby umožnily účast i dalším výrobcům splňujícím funkční a kvalitativní požadavky v následujících bodech:

Požadavek „automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin“

Připustí zadavatel úpravu požadavku na nediskriminační funkční vymezení, např.: „Zařízení musí umožnit automatické přizpůsobování průběhu programu na základě vyhodnocení podmínek ve varné komoře (teplota/klima/vlhkost/proudění) tak, aby byl zajištěn konzistentní výsledek?“

Požadavek "min. 5bodová teplotní vpichová sonda"

Z našeho pohledu se jedná o diskriminační požadavek, neboť počet měřicích bodů nemá přímý vliv na přesnost měření teploty jádra pokrmu. Teplotní sonda při správném zasunutí do suroviny vyhodnocuje teplotu výpočtem mediánu naměřených hodnot bez ohledu na to, zda má sonda 4, 5 či více měřicích bodů.

V případě nesprávného zasunutí sondy (např. pouze z 50 % do suroviny) nebude měření přesné u žádné sondy, a to ani u pětibodové. Je možné nabídnout zařízení s vícebodovou teplotní sondou se 4 měřicími body jako ekvivalentní řešení?

Připustí zadavatel úpravu požadavku na "min. 4bodová teplotní vpichová sonda"

Požadavek "min. trojitě sklo dveří"

Připustí zadavatel nediskriminační požadavek na konvektomat s dveřmi s dvojitým temperovaným tvrzeným sklem s izolačním meziprostorem a vnitřním termoizolačním sklem, které zajišťuje vysokou energetickou účinnost a výrazné snížení sálání tepla směrem k obsluze?

Konstrukce dveří splňuje CB certifikaci dle mezinárodního standardu IEC 60335-2-42 a zároveň splňuje požadavek na maximální vnější dotykovou teplotu 65 °C na dveřním panelu, což je z hlediska bezpečnosti obsluhy rozhodující parametr.

Odpověď č. 3/1:

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na automatickou korekci programů vzhledem ke vloženému množství potravin.

Nabízené zařízení musí v praxi zajistit automatickou regulaci programu vzhledem k množství pokrmu a vzhledem k podmínkám ve varné komoře, tak aby byl zajištěn nastavený výsledek tepelné úpravy.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. 5-bodovou teplotní vpichovou sondu.

Nabízené zařízení musí být vybaveno min. 4-bodovou teplotní sondou.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. trojitě sklo dveří.

Uchazeči mohou nabídnout i zařízení, která mají méně skel ve dveřích, za předpokladu, že bude u zařízení zajištěna maximální vnější teplota skla 65°C. Tato teplota musí být dodržena i pro případy, kdy bude v zařízení dlouhodobě nastavena teplota 250°C.

Dotaz č. 3/2:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S1	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PARY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 20x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány		max. 900x950x1950	min. 37kW/400V	1

podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulaci klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potravin - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronomiemi, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min. pěti rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. R5, S2, součástí zařízení 1x zavazetový vozík ke konvektomatu, příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček			
---	--	--	--

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro konvektomat odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iCombi Pro iCombi Pro 20 - 1/1 od výrobce Rational: <https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%202020-11.pdf>

Tímto výběrem technických parametrů dochází k nepřipustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu § 6 a § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, neboť zadávací podmínky byly stanoveny v úzkém vztahu ke konkrétnímu výrobku, čímž je diskriminována většina jiných relevantních dodavatelů působících na trhu (např. Retigo, Convotherm, UNOX, Electrolux, apod.).

Žádáme zadavatele o úpravu technických parametrů tak, aby umožnily účast i dalším výrobcům splňujícím funkční a kvalitativní požadavky v následujících bodech:

Požadavek „automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin“

Připustí zadavatel úpravu požadavku na nediskriminační funkční vymezení, např.: „Zařízení musí umožnit automatické přizpůsobování průběhu programu na základě vyhodnocení podmínek ve varné komoře (teplota/klima/vlhkost/proudění) tak, aby byl zajištěn konzistentní výsledek?“

Požadavek "min. 5bodová teplotní vpichová sonda"

Z našeho pohledu se jedná o diskriminační požadavek, neboť počet měřicích bodů nemá přímý vliv na přesnost měření teploty jádra pokrmu. Teplotní sonda při správném zasunutí do suroviny vyhodnocuje teplotu výpočtem mediánu naměřených hodnot bez ohledu na to, zda má sonda 4, 5 či více měřicích bodů.

V případě nesprávného zasunutí sondy (např. pouze z 50 % do suroviny) nebude měření přesné u žádné sondy, a to ani u pětibodové.

je možné nabídnout zařízení s vícebodovou teplotní sondou se 4 měřicími body jako ekvivalentní řešení.

Připustí zadavatel úpravu požadavku na "min. 4bodová teplotní vpichová sonda"

Požadavek "min. trojitě sklo dveří"

Připustí zadavatel nediskriminační požadavek na konvektomat s dveřmi s dvojitým temperovaným tvrzeným sklem s izolačním meziprostorem a vnitřním termoizolačním sklem, které zajišťuje vysokou energetickou účinnost a výrazné snížení sálání tepla směrem k obsluze.

Konstrukce dveří splňuje CB certifikaci dle mezinárodního standardu IEC 60335-2-42 a zároveň splňuje požadavek na maximální vnější dotykovou teplotu 65 °C na dveřním panelu, což je z hlediska bezpečnosti obsluhy rozhodující parametr.

Odpověď č. 3/2:

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na automatickou korekci programů vzhledem ke vloženému množství potravin.

Nabízené zařízení musí v praxi zajistit automatickou regulaci programu vzhledem k množství pokrmu a vzhledem k podmínkám ve varné komoře, tak aby byl zajištěn nastavený výsledek tepelné úpravy.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. 5-bodovou teplotní vpichovou sondu.

Nabízené zařízení musí být vybaveno min. 4-bodovou teplotní sondou.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. trojitě sklo dveří.

Uchazeči mohou nabídnout i zařízení, která mají méně skel ve dveřích, za předpokladu, že bude u zařízení zajištěna maximální vnější teplota skla 65°C. Tato teplota musí být dodržena i pro případy, kdy bude v zařízení dlouhodobě nastavena teplota 250°C.

Dotaz č. 3/3:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S2	Konvektomat elektrický, BOJLEROVÝ VYVÍJEČ PARY - NE INJEKČNÍ!!!, kapacita min. 6x GN 1/1, rozteč zásuvů min. 63mm, automatické mytí konvektomatu, plechy do konvektomatu zasouvány podélně tzn. délka každého vsunu min 450mm, inteligentní regulací klimatu a inteligentní proudění vzduchu zajišťující dokonalý přísun energie do potraviny - rovnoměrnost přípravy pokrmů - možnost maximálního naplnění konvektomatu bez rizika, že výsledek vaření mezi jednotlivými zásuvy bude odlišný, automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin, výrobcem garantovaný výkon konvektomatu při plném osazení gastronomiemi, barevný dotykový display/obrazovka (kapacitní nebo rezistivní) o velikosti min. 10" s vysokým rozlišením, režimy konvektomatu: Vaření v páře 30°C až 130°C, Horký vzduch 30°C až 250°C, kombinace páry a horkého vzduchu 30°C až 250°C, min. 5-ti bodová teplotní vpichová sonda, min. trojitě sklo dveří, inteligentní síťově propojitelný varný systém s režimem: drůběž, maso, ryby, vaječné pokrmy, dezerty a přílohy, zelenina a pečivo, finishing, optimální organizace několika varných procesů a kombinované přípravy, inteligentní regulace klimatu s měřením, nastavením a regulací vlhkosti s přesností na max. 1%, dynamické proudění vzduchu ve varné komoře, ventilátor s min. pěti rychlostmi, programování min. 350 varných programů, vybrané programy s možností přípravy až v min. 12 krocích, funkce rychlé zchlazení varné komory, osvětlení komory, integrovaná ruční sprcha s automatickým navíjením, autodiagnostický systém poruch, datová paměť HACCP s výstupem přes USB disk, zařízení musí mít z důvodu jednotného ovládání a kompatibility náhradních dílů stejný ovládací panel jako zařízení na poz. S1, R5, součástí konvektomatu 1x podstavec pod konvektomat, celonerezové provedení, celonerezové provedení, atypický, spodní prostor uzpůsoben pro umístění šokového zchlazovače a zmrazovače, příprava pro napojení dle normy DIN18875 na systém kontroly odběrového maxima energie a redukci odběrových špiček		max. 900x900x900	min. 10,8kW/400V	¹

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro konvektomat odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iCombi Pro iCombi Pro iCombi Pro 6-1/1 od výrobce Rational <https://www.rational-shop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%206%20-%201-1.pdf>

Tímto výběrem technických parametrů dochází k nepřípustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu § 6 a § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, neboť zadávací podmínky byly stanoveny v úzkém vztahu ke konkrétnímu výrobku, čímž je diskriminována většina jiných relevantních dodavatelů působících na trhu (např. Retigo, Convothem, UNOX, Electrolux, apod.).

Žádáme zadavatele o úpravu technických parametrů tak, aby umožnily účast i dalším výrobcům splňujícím funkční a kvalitativní požadavky v následujících bodech:

Požadavek „automatická korekce programu vzhledem ke vloženému množství potravin“

Připustí zadavatel úpravu požadavku na nediskriminační funkční vymezení, např.: „Zařízení musí umožnit automatické přizpůsobování průběhu programu na základě vyhodnocení podmínek ve varné komoře (teplota/klima/vlhkost/proudění) tak, aby byl zajištěn konzistentní výsledek?“

Požadavek "min. 5bodová teplotní vpichová sonda"

Z našeho pohledu se jedná o diskriminační požadavek, neboť počet měřicích bodů nemá přímý vliv na přesnost měření teploty jádra pokrmu. Teplotní sonda při správném zasunutí do suroviny vyhodnocuje teplotu výpočtem mediánu naměřených hodnot bez ohledu na to, zda má sonda 4, 5 či více měřicích bodů. V případě nesprávného zasunutí sondy (např. pouze z 50 % do suroviny) nebude měření přesné u žádné sondy, a to ani u pětibodové. Je možné nabídnout zařízení s vícebodovou teplotní sondou se 4 měřicími body jako ekvivalentní řešení. Připustí zadavatel úpravu požadavku na "min. 4bodová teplotní vpichová sonda"

Požadavek "min. trojitě sklo dveří"

Připustí zadavatel nediskriminační požadavek na konvektomat s dveřmi s dvojitým temperovaným tvrzeným sklem s izolačním meziprostorem a vnitřním termoizolačním sklem, které zajišťuje vysokou energetickou účinnost a výrazné snížení sálání tepla směrem k obsluze.

Konstrukce dveří splňuje CB certifikaci dle mezinárodního standardu IEC 60335-2-42 a zároveň splňuje požadavek na maximální vnější dotykovou teplotu 65 °C na dveřním panelu, což je z hlediska bezpečnosti obsluhy rozhodující parametr.

Odpověď č. 3/3:

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na automatickou korekci programů vzhledem ke vloženému množství potravin.

Nabízené zařízení musí v praxi zajistit automatickou regulaci programu vzhledem k množství pokrmu a vzhledem k podmínkám ve varné komoře, tak aby byl zajištěn nastavený výsledek tepelné úpravy.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. 5-bodovou teplotní vpichovou sondu.

Nabízené zařízení musí být vybaveno min. 4-bodovou teplotní sondou.

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na min. trojitě sklo dveří.

Uchazeči mohou nabídnout i zařízení, která mají méně skel ve dveřích, za předpokladu, že bude u zařízení zajištěna maximální vnější teplota skla 65°C. Tato teplota musí být dodržena i pro případy, kdy bude v zařízení dlouhodobě nastavena teplota 250°C.

Dotaz č. 3/4:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S5	Elektrický výklopný kotel s integrovaným míchacím ramenem ve spodní části, kapacita min. 100 lt, nastavitelná rychlost míchání - min. 15 otáček až 140 otáček/min, rychlost 140 otáček je možné nastavit i pro maximální náplň v případě šlehání, možnost reverzního otáčení celonerezová konstrukce vč. rámu - z důvodu hygieny a životnosti, síla použitého materiálu u nádoby min. 4mm, nádoba svařovaná - ne lisovaná !!!, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, CERTIFIKOVÁNO PRO PROVOZ BEZ DOZORU - nutné především pro noční úpravy, pracovní tlak v plášti min. 1 bar, výška hrany nádoby kotle max. 1000mm - z důvodu bezpečnosti, světlá výška při vyklopení kotle min. 600mm, elektronické digitální - ovládací panel na pilíři s dotykovým ovládáním - odděleně pro snadné ovládání a mimo obvyklou čistící zónu pro mokré čištění, vnitřní nádoba z kyselino-odolné oceli, elektrické vyklápění nádoby kotle, teplotní rozsah min. 30°C - 120°C, bezpečnostní víko s plnicím otvorem /mřížka pro přidávání surovin během vaření bez nutnosti vyklápění víka kotle/, multifunkční časovač, programování na dotykovém displeji, programy na základní pokrmy a mycí programy, skutečné ovládání teploty pokrmu jídla a samostatné ovládání teploty v plášti, vyklápění kotle současně s mícháním /snadné vyprazdňování obsahu kotle/, umožňuje například vaření při nízkých teplotách SOUS-VIDE, kynutí, nebo udržování, vaření Delta-T, automatické plnění vodou, USB port pro ovládací panel na aktualizace programu		max. 1250x800x900/ 1600	22kW/400V	1

	a ukládání HACCP dat, autodiagnostika pro údržbu, možnost připojení zařízení na integrovaný bezdrátový monitoring, STOP tlačítko pro možnost okamžitého zastavení provozu kotle, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, součástí zařízení musí být nutné příslušenství uvedené na poz. S5a, S5b, S5c, S5d, S5e, S5f, S5g, S5h a S5i, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace výkonových špiček dle DIN18875				
--	---	--	--	--	--

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro konvektomat odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu Metos Proveno 100E

Tímto výběrem technických parametrů dochází k nepřipustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu § 6 a § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, neboť zadávací podmínky byly stanoveny v úzkém vztahu ke konkrétnímu výrobku, čímž je diskriminována většina jiných relevantních dodavatelů působících na trhu (např. Firex, Dieta, Joni, Electrolux, apod.).

Žádáme zadavatele o úpravu technických parametrů tak, aby umožnil účast i dalším výrobcům splňujícím funkci a kvalitativní požadavky v následujících bodech:

a) Požadavek rozměrů max. 1250x800x900/1600

Připustí zadavatel "max. rozměry š x d x v: 1480 x 1300 x 1100/1800 mm

b) Požadavek příkonu je 22 kW a není umožněna tolerance, což je diskriminační.

Připustí zadavatel doplnění tolerance v parametru příkon 22 - 30 kW?

Odpověď č. 3/4:

a) Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na maximální rozměry zařízení.

Rozměry nabízeného zařízení však musí respektovat stavební a technologickou dispozici kuchyně, projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat veškeré hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky.

b) Zadavatel prověřil a připouští technických parametrů v případě požadavku na maximální příkon zařízení.

Uvedená hodnota 22kW odpovídá referenčnímu výrobku. Uchazeči mohou nabídnout i zařízení, jehož maximální příkon se bude od hodnoty referenčního zařízení odlišovat max. +/- 5%.

Dotaz č. 3/5:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S9	Multifunkční varné zařízení, zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální spotřebu elektrické energie 0,090kWh / 1kg vody - nutno doložit prohlášení výrobce, zařízení musí splňovat dle normy DIN 18873-5:2016-02 maximální dobu zavaření objemu 100 lt do max. 35minut - nutno doložit prohlášení výrobce, zařízení instalováno do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. S11 - tj. indukční sporák, spojení obou zařízení musí provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu. využitelný objem nádoby pro vaření min.150 lt. Kapacita při vaření v GN min. 4x GN 1/1-195. Minimální plocha dna 37dm2, ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce, spodní hrana ovladačového displeje umístěna v min. výšce 850 mm pro snazší obsluhu, možnost vytváření a ukládání receptur v českém jazyce, teplotní vpichová potravinová sonda, minimálně 7 přednastavených varných programů, Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvise; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě, rozsah nastavení teploty mini.v rozsahu 50°C - 250°C, automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1 lt vody, STOP tlačítko, USB port pro aktualizaci		max. 1400x900x900	min. 20kW/400V - max. 40kW/400V	1

softwaru, výpustný kohout velikosti 2", výpustný ventil umístěný v levé nebo v pravé části varné nádoby, výpustný ventil vyroben z nerezové oceli AISI 316, výpustný ventil s pojistkou proti otevření, včetně EPDM těsnění, výpustný ventil s plynulou regulací proudu vypouštěného obsahu zabráňující rozstřík vypouštěné tekutiny, izolované dvouplášťové víko s těsněním, celonerezová vana z materiálu min. AISI 304, integrovaná elektrická zásuvka 230V, sprcha pro čištění stroje, součástí zařízení musí být nutné příslušenství uvedené na poz. S9a, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace výkonových špiček dle DIN18875				
--	--	--	--	--

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků pro multifunkční varné zařízení odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu, kterým je model LP150 od jediného dodavatele, kterým je výrobce LOG iQ s.r.o., Vratimovská 681/80, Kunčice, 719 00 Ostrava, viz.: https://www.log-iq.cz/pdf/logiq_varny_kotel.pdf

Kromě technických parametrů to dokládá i požadavek příslušenství, kde je požadováno: „1x vozík na vyprazdňování LP 150“

Tímto výběrem jedinečných technických parametrů dochází k nepřipustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu § 6 a § 36 odst. 1 Zákona č. 134/216 Sb. o zadávání veřejných zakázek, neboť zadávací podmínky byly stanoveny v úzkém vztahu ke konkrétnímu výrobku, čímž je diskriminována většina jiných relevantních dodavatelů působících na trhu.

Žádáme zadavatele o úpravu technických parametrů tak, aby umožnil účast i dalším výrobcům splňujícím funkční a kvalitativní požadavky v následujících bodech:

Požadavek "max. rozměr š x d x v: 1400 x 900 x 900 mm"

Připustí zadavatel úpravu požadavku na nediskriminační funkční vymezení.: "max. rozměr š x d x v: 1480 x 900 x 1050 mm"

Odpověď č. 3/5:

Zadavatel prověřil a připouští úpravu technických parametrů v případě požadavku na maximální rozměry zařízení.

Rozměry nabízeného zařízení však musí respektovat stavební a technologickou dispozici kuchyně, projektovou připravenost pro napojení veškerých médií a v neposledně řadě musí zařízení v rámci svých rozměrů a svého umístění splňovat veškeré hygienické, bezpečnostní a další legislativní požadavky.

Dotaz č. 3/6:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S9a	Sada příslušenství k multifunkčnímu varného zařízení na poz. S9, nutné příslušenství k pozici S9 oceněno jako součástí zařízení na poz. S9, sada obsahuje :				1
	- 1x síto odpadu pro vypouštění odpadní vody s měrkou				
	- 1x síto výpustného ventilu pro vypouštění vařených potravin				
	- 2x rošt na dno pánve				
	- 1x špachtle velká				
	- 1x lopata děrovaná				
	- 1x lopata plná				
	- 1x stěrka na čištění				
	- 2x děrovaná vložka GN 1/1 se klopnými držadly				
	- 1x sada kartáčů pro čištění a údržbu				
	- 1x vozík na vyprazdňování LP 150				
	- 1x gastronádoba GN 1/1 200 se sklopnými držadly pro vozík				
	- 1x rameno pro varné koše				
	- 2x varný koš				

Odpověď č. 3/6:

Vozík LP 150 na vyprazdňování je uveden jako referenční. Uchazeč může nabídnout i jiný vozík, u kterého však musí být zajištěna kompatibilita s multifunkčním varným zařízením.

Dotaz č. 3/7:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
Y	Mytí stolního nádobí Systém pásového mytí kompletního jídelního plastového tabletu s víkem a příboru.jídelního setu vč. tácu, směr posuvu dle dispozice zleva doprava. referenční kapacita bez ručního předmývání nádobí je dle DIN 10510 sekce 7- min. 2830 talířů za hodinu a maximální kapacita 3 490 talířů za hodinu. min. 3 rychlostí posuvu pásu . Referenční rychlost pásu dleDIN 10510 sekce 7- min.1,30 m/min. Spotřeba vody max: 130 l/h. Trojity oplach .Aktivní předmytí s odstraněním zbytků jídel s funkcí přečerpávání zbytků jídel do samostatné nádoby mimo předmycí zónu – není nutná výměna vody v nádrži i při extrémních nečistotách. Vstupní zóna cca 800 mm, předmycí zóna min. 900 mm, mycí zóna min.900 mm, oplachová zóna min. 650 mm, sušicí zóna min 900 a min 1100 mm a výstupní zóna cca 800mm . Použitelná minimální šířka/výška 612mm/440 mm. Celková délka 6050 mm a šířka 865 mm. Úspora rekuperatoru odpadního vzduchu min. 22 kW/h.Teplota odváděného vzduchu max. 17°C. Množství odváděného vzduchu 350 m3/h.. možnost vyjmutí ramene z tanku vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace výkonových špiček dle DIN18875		6050x865x1960	46kW/400V	1

V technické specifikaci je uvedena požadovaná úspora rekuperátoru odpadního vzduchu min. 22 kW/h. Rádi bychom si dovolili požádat o upřesnění této hodnoty, jelikož u běžných systémů rekuperace odpadního vzduchu u pásových mycích strojů se obvykle uvádí nižší energetické úspory.

Má zadavatel v tomto případě na mysli mycí stroj vybavený nejen rekuperací odpadního vzduchu, ale také integrovaným tepelným čerpadlem?

Současně bychom rádi požádali o upřesnění požadovaného celkového elektrického příkonu zařízení, který se v kombinaci s uvedenými parametry jeví jako velmi vysoký.

Je zadavatelem požadovaný maximální příkon, nebo je v této oblasti přípustná určitá tolerance / rozpětí?

Prosíme o upřesnění technické specifikace, zejména:

zda je požadována kombinace rekuperace + tepelného čerpadla,

jakým způsobem má být hodnota úspory 22 kW/h chápána a doložena,

a zda je příkon zařízení limitní, nebo pouze orientační a je možné nabídnout stroje s nižším příkonem než 46kW

Odpověď č. 3/7:

Zadavatel prověřil a **trvá na dodržení všech technických parametrů** uvedených v zadávací dokumentaci.

Na trhu je více možností technického řešení . Uchazeč může nabídnout jakékoliv řešení, které splní technickou specifikaci zařízení.

Hodnota 22 kWh je hodnota spotřeby elektrické energie, kterou systém rekuperace odpadního vzduchu šetří. Uvedená hodnota musí být doložena prohlášením výrobce.

Uvedená hodnota příkonu odpovídá referenčnímu zařízení. Uchazeči můžou nabídnout i zařízení, jehož maximální příkon se bude od hodnoty referenčního zařízení odlišovat max. +/- 5%.

Dotaz č. 3/8:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
AA3	Granulová myčka provozního nádobí, průběžná, PRŮCHOZÍ PROVEDENÍ MYČKY - umožňující zakládání košů s nádobím z čela nebo z pravého boku myčky nebo z levého boku myčky - výstup koše s umytým nádobím jiným směrem než-li vstup koše se špinavým nádobím, kapacita myčky min. 156 GN 1/1 / 1 hodina, granulové mytí bez nutnosti předmytí či předmáčení nádobí se 100% výsledkem na 1 cyklus, myčka musí umožnit mytí zapečených GN z konvektomatu bez jakéhokoliv předmývání a odmáčení v dřezu, automatické spouštění kapoty stiskem tlačítka, automatický zdvih		max. 900x1100x2400mm	max. 900x1100x2400mm	1

kapoty na konci mycího cyklu, mytí pomocí vody, chemických detergentů a plastových granulí těžších než voda, používané granule musí být otestovány a schváleny pro styk s potravinami, možnost nastavení mytí s nebo bez granulí - vhodné pro křehčí nádobí nebo mytí s použitím granulí, objem mycí nádrže min. 83 lt, objem granulí min. 5 lt, min. 6x mycí program z toho min. 3x pro mytí s granulemi a min. 3x pro mytí bez granulí, max. spotřeba oplachové vody 8 lt / cyklus, myčka vč. úpravy pro připojení na studenou vodu, ovládací panel s displejem, HACCP s možností výstupu na USB, Součástí zařízení - 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1, 1x škrabka pro odstranění zbytků stravy, 1x sběrná nádrž na sběr granulí po skončení mytí, 1x standardní mycí koš s kapacitou až 6x GN 1/1, 1x základní sada granulí o objemu min. 8 lt., součástí zařízení musí být nutné příslušenství uvedené na poz. AA4 a AA5, možnost vyjmutí ramene z tanku vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace výkonových špiček dle DIN18875				
--	--	--	--	--

Z kombinace požadovaných technických parametrů u granulové myčky vyplývá, že technická specifikace fakticky odpovídá jedinému výrobcí a konkrétnímu modelu dostupnému na trhu, a to GRANULDISK (Nordisk Clean Solutions) – Granule Gastro® (průchozí/kapotová granulová myčka). Tímto nastavením technických podmínek vznikají důvodné pochybnosti, že může docházet k nepřipustnému omezení hospodářské soutěže ve smyslu zásad dle § 6 a požadavků na stanovení zadávacích podmínek dle § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek.

Žádáme proto zadavatele o jednoznačné upřesnění a úpravu zadávacích podmínek tak, aby bylo reálně možné podat nabídku i s technicky srovnatelnými zařízeními jiných výrobců, a to zejména:

zda zadavatel připouští ekvivalentní řešení a jakým způsobem bude ekvivalence posuzována (které parametry jsou limitní a které jsou pouze referenční),

o rozvolnění technických parametrů do funkční roviny v nezbytném rozsahu tak, aby specifikace nebyla de facto navázána na jediný konkrétní výrobek/model,

o sdělení, jaký jiný konkrétní referenční výrobce a model (mimo uvedený GRANULDISK Granule Gastro®) dle zadavatele splňuje požadovanou specifikaci v plném rozsahu.

Odpověď č. 3/8:

Zadavatel prověřil a **trvá na dodržení všech technických parametrů** uvedených v zadávací dokumentaci. **Technický popis je nastaven, tak aby řešil potřeby investora a byl z hlediska environmentu co nejefektivnější.**

Zadavatel bude posuzovat všechny parametry zařízení jako celek.

Zadavatel nebude a ani nemůže sdělovat výrobce. Tímto by docházelo k diskriminaci jiných výrobců a sjednávání výhody určitých výrobců. Je na uchazečovi a jeho odborných znalostí a zkušeností, aby si nastudoval technickou specifikaci a určil jaké zařízení nabídne. V této souvislosti zadavatel uvádí, že na trhu je více výrobců, kteří požadované technické parametry dodrží.

Dotaz č. 3/9:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
T2	Multifunkční indukční sporák, 3x plotna, sporák instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. T1 a - tj. podstavce pod multifunkční pánev, spojení obou zařízení provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu, u všech ploten je nutné zajistit systém řízení nastavené teploty - dle teploty pokrmu - v reálném čase s přesností na 1°C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému, každá plotna o rozměru min. 300x300mm, profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h, příkon každé ze tří ploten min. 3kW, bezrámečkové zabudování do varného bloku, funkční od průměru hrnce min. 120mm, varný režim nastavení min. 9 výkonových stupňů, zatížitelnost varné desky min. 60kg, sporák uzavřený ze tří		1300x700x900	13,5kW/400V	1

	stran bez větracích otvorů z boků a zad, dvouplošťová levá a pravá strana sporáku, spotřeba energie pro ohřátí 1kg vody max. 0,120kWh / 1kg - nutno doložit prohlášení výrobce, provozování zařízení bez obsluhy dle EN, ovládání ploten z čele sporáku, spoučastí sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu, síla pracovní desky min. 1,5mm, v desce musí být po celém obvodu vyliisovaný odkapní žlábk pro případ vytečení tekutin, Součastí odkapního žlábk min. 1x otvor napojen na odpad, Součastí sporáku 1x elektrická zásuvka 230V/500W , možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace vykonových špiček dle DIN18875				
--	--	--	--	--	--

Soubor technických parametrů u poptávaného multifunkčního indukčního sporáku se jeví jako nastavený tak, že fakticky odpovídá jedinému konkrétnímu výrobcí a modelu, a to LOG-iQ – Multifunkční indukční sporák LOG-iQ IS 3/3/3 INF, čímž vznikají pochybnosti o možnosti nabídnout srovnatelné řešení od více výrobců. Tímto nastavením zároveň vznikají důvodné pochybnosti o souladu se zásadami zadávání dle § 6 a požadavkem na stanovení zadávacích podmínek dle § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, aby nedocházelo k bezdůvodnému omezení hospodářské soutěže.

V technické specifikaci dále požadujete u všech indukčních ploten „řízení nastavené teploty dle teploty pokrmu v reálném čase s přesností 1 °C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému“. U profesionálních indukčních varných desek je však standardem řízení výkonu, nikoli řízení „teploty pokrmu“. Měření teploty v pokrmu sondou je u otevřeného vaření technologicky i provozně sporné a bez jasně definované metodiky je tento požadavek prakticky neověřitelný, a může tak vést k bezdůvodnému omezení okruhu možných řešení.

Žádáme proto zadavatele o upřesnění:

zda zadavatel skutečně požaduje sondu měřící teplotu v pokrmu (v kapalině/jádro), nebo zda postačuje standardní funkce indukce řízení výkonu

jak bude požadavek „přesnost 1 °C v reálném čase“ objektivně ověřen (metodika, testovací scénář, tolerance),

zda zadavatel tento požadavek vypustí nebo upraví do funkční a ověřitelné podoby, aby nedocházelo k bezdůvodnému omezení nabídky na úzce vymezená řešení.

Odpověď č. 3/9:

Zadavatel prověřil a **trvá na dodržení všech technických parametrů /vč. měření teploty/ uvedených v zadávací dokumentaci.**

Na trhu je více možností technického řešení. Uchazeč může nabídnout jakékoliv řešení, které splní technickou specifikaci zařízení. V této souvislosti zadavatel uvádí, že technická specifikace není uvedena pouze na jednoho výrobce.

Dotaz č. 3/10:

poz.	ZADÁVACÍ PODMÍNKY - TECHNICKÁ SPECIFIKACE	Doplňující dokument	Rozměry (mm)	Napětí	Ks
S11	Multifunkční indukční sporák, 4x plotna, sporák instalován do hygienicky spojeného designově jednotného varného bloku společně se zařízením na poz. S9 - tj. multifunkční varné zařízení, spojení obou zařízení provedeno hygienicky zabraňující zatékání mezi jednotlivými zařízeními na podlahu, u všech ploten je nutné zajistit systém řízení nastavené teploty - dle teploty pokrmu - v reálném čase s přesností na 1°C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému, každá plotna o rozměru min. 300x300mm, profesionální vestavná indukční varná a udržovací deska určená pro dlouhodobý provoz bez přerušení min. 8 h, příkon každé ze čtyř ploten min. 3kW , bezrámečkové zabudování do varného bloku, funkční od průměru hrnce min. 120mm, varný režim nastavení min. 9 výkonových stupňů, zatížitelnost varné desky min. 60kg, sporák uzavřený ze tří stran bez větracích otvorů z boků a zad, dvouplošťová levá a pravá strana sporáku, spotřeba energie pro ohřátí 1kg vody max. 0,120kWh / 1kg - nutno doložit prohlášení výrobce, provozování zařízení bez obsluhy dle EN, ovládání ploten z čele sporáku, spoučastí sporáku 1x napouštěcí rameno na vodu, síla pracovní desky min. 1,5mm, v desce musí být po celém obvodu vyliisovaný odkapní žlábk pro případ vytečení tekutin, Součastí odkapního žlábk min. 1x otvor napojen		max. 1300x900x900	min. 12kW/400V - max. 15kW/400V	1

na odpad, Součástí sporáku 1x elektrická zásuvka 230V/500W, možnost vyjmutí ramene z kotle vč. možnosti mytí ramene v průmyslových myčkách, možnost připojení optimalizace výkonových špiček dle DIN18875				
---	--	--	--	--

Soubor technických parametrů u poptávaného multifunkčního indukčního sporáku se jeví jako nastavený tak, že fakticky odpovídá jedinému konkrétnímu výrobcí a modelu, a to Multifunkční indukční sporák LOG-IQ 4 IS -3.5/3.5-/-3.5/3.5-, čímž vznikají pochybnosti o možnosti nabídnout srovnatelné řešení od více výrobců. Tímto nastavením zároveň vznikají důvodné pochybnosti o souladu se zásadami zadávání dle § 6 a požadavkem na stanovení zadávacích podmínek dle § 36 odst. 1 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, aby nedocházelo k bezdůvodnému omezení hospodářské soutěže. V technické specifikaci dále požadujete u všech indukčních ploten „řízení nastavené teploty dle teploty pokrmu v reálném čase s přesností 1 °C pomocí teplotní sondy nebo jiného systému“. U profesionálních indukčních varných desek je však standardem řízení výkonu, nikoli řízení „teploty pokrmu“. Měření teploty v pokrmu sondou je u otevřeného vaření technologicky i provozně sporné a bez jasně definované metodiky je tento požadavek prakticky neověřitelný, a může tak vést k bezdůvodnému omezení okruhu možných řešení.

Žádáme proto zadavatele o upřesnění: zda zadavatel skutečně požaduje sondu měřící teplotu v pokrmu (v kapalině/jádro), nebo zda postačuje standardní funkce indukce řízení výkonu jak bude požadavek „přesnost 1 °C v reálném čase“ objektivně ověřen (metodika, testovací scénář, tolerance),

zda zadavatel tento požadavek vypustí nebo upraví do funkční a ověřitelné podoby, aby nedocházelo k bezdůvodnému omezení nabídky na úzce vymezená řešení.

Odpověď č. 3/10:

Zadavatel prověřil a **trvá na dodržení všech technických parametrů /vč. měření teploty/ uvedených v zadávací dokumentaci. Na trhu je více možností technického řešení. Uchazeč může nabídnout jakékoliv řešení, které splní technickou specifikaci zařízení. V této souvislosti zadavatel uvádí, že technická specifikace není uvedena pouze na jednoho výrobce.**

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

Na základě zveřejněných vysvětlení Zadávací dokumentace zadavatel rozhodl o přiměřeném prodloužení lhůty pro podání nabídek.

Nová lhůta pro podání nabídek končí 09.02.2026 v 9:00 hodin.

Přílohy: - - -

V Hradci Králové 12.01.2026

Ing. Věra Zeinerová
na základě pověření