

Vysvětlení, doplnění zadávacích podmínek č. 15 (Dodatečná informace č. 15)

Zakázka: DD Lampertice, objekt Žacléř

Identifikační údaje zadavatele

Zadavatel

Název	Královéhradecký kraj
Sídlo	Pivovarské náměstí 1245, 500 03 Hradec Králové
IČO	708 89 546
DIČ	CZ70889546
Zástupce	PhDr. Jiří Štěpán, Ph.D., hejtman kraje

Ve věcech technických

Ing. Marek Pavlík, tel.: +420 702 124 847, e-mail: mpavlik@kr-kralovehradecky.cz

Ve věcech veřejné zakázky

JUDr. Jana Mitrović, tel.: +420 495 817 453, e-mail: jmitrovic@kr-kralovehradecky.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 veřejnou zakázku podlimitní, zadávanou v otevřeném řízení.

Zadavatel vydává v souladu s § 98 a 99 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek toto vysvětlení zadávacích podmínek.

Dotaz č. 1

PD G.07	položka č.	Krycí list	popis/dotaz
MÍSTNOST 1.53 MYTÍ ČERNÉHO NÁDOBÍ			
Granulové mytí (hygienicky nezávadné plastové granule), možnost použití myčky i bez granulí, dvouplášťové izolované provedení, zesílená lisovaná vana AISI 316, zaoblené rohy. Intuitivní ovládání, 6 mycích cyklů s využitím granulí a 5 mycích cyklů bez použití granulí pro méně znečištěné nádoby. Mýcí výkon až 90 plechů/h GN1/1 (530x325 mm) nebo 30 plechů/h GN2/1 (650x530 mm), případně až 75 plechů cukrářských nebo pekařských EN 600x400 mm. Velký nerez rotační mycí koš Ø 750 mm a zásuvná výška min. 650mm. Garantovaná teplota vody +85 °C. Oplachové čerpadlo. Ochranné prvky: bezpečnostní spínač dveří, senzor hladiny a doplnění vody, bezpečnostní termostat bojleru), automatický systém hlášení a alarmů pomocí vlastní diagnostiky. Spotřeba vody na cyklus: max. 4.5 litrů.	373	Myčka černého nádobí, zepředu nakládaná zvýšená komora. Přední a postranní panely, mycí nádrž a filtr nádrže, mycí a oplachová ramena vyrobená z ušlechtilé nerez oceli AISI304. Dělené dvouplášťové izolované dveře s možností otevření spodní části až o 180°. Zadní část myčky zcela zakrytována. Bojler z nerez oceli 304L pro vyšší ochranu proti korozi. Čtyři mycí programy: 180/360/540 vt. a nepřetržitý. Teplota mycího cyklu: 55-65 °C, délka horkého oplachu 20 sekund při teplotě min. +84 °C. Samočištění cyklus. Elektronické ovládání s autodiagnostickým systémem pro detekci závad a přípravou pro zavedení HACCP. Digitální ukazatel teploty mycí/oplachové vody. Včetně dávkovače mycího a oplachového prostředku. Odpadní čerpadlo. Min. krytí IPX5. Zepředu nakládaná komora 670x710x740 mm, min. zásuvná výška komory 700 mm. Objem mycí nádrže 95 l. Kapacita nákladky: min. 3xGN 1/1. Spotřeba oplachové vody (cyklus): max. 7 lt.	Popisy dvou různých zařízení. Které je platné?
MÍSTNOST 1.54 ŠOKOVÉ ZCHLAZENÍ A MRAŽENÍ			
Šokový zchlazovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem s vysokým rozlišením, české menu. Možnost nahrávání vlastních fotografií pokrmů pro úplné přizpůsobení programů. Vhodný pro 10 GN1/1 nebo pekařské plechy 600x400 mm. Kapacita: Zchlazovací cyklus: 50kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut, zmrzovací cyklus: 50kg z +90°C na -18°C za méně jak 4 hodiny. Zchlazovací/zmrzovací režimy: Automatické, programovací (ukládání programů), manuální. Odhad zbývajících času pro sondou řízené cykly na základě techniky umělé inteligence. Zchlazování po vsunec: možnost rozdílného nastavení až pro 20 pokrmů najednou. Skladování při +3°C po zchlazování nebo při -22° C po zmrzování= automaticky aktivováno na konci každého cyklu. Nastavitelné funkce předchlazení a předehřátí. Automatické a ruční odmrazování a sušení. UV lampa pro sterilizační cyklus. 6-bodová teplotní pokrmová sonda. Automaticky vyhřívavý rám dveří. Chladivo: R452a, zabudovaná chladicí jednotka. Výkon garantován při okolní teplotě + 43 ° C. Výparník s antikorozi povrchovou ochranou. Chladicí výkon při vypařovací teplotě -20°C: min. 4200 W.	378	Šokový zchlazovač/zmrzovač s plně dotykovým displejem, české menu, kniha receptů vč. možnosti vlastního rozvržení. Základní programy: šokové zchlazení, šokové zmrazení, manuální cyklus, rozmrazování, udržování, jogurt, funkce sušení, funkce kynárny a pomalého kynutí. Kapacita 10x GN1/1. Zřetězené programy: studené a horké funkce lze provádět automaticky. Kapacita: Zchlazovací cyklus: 50kg z +90°C na +3°C za méně jak 90 minut, zmrzovací cyklus: 40kg z +90°C na -18°C za méně jak 4 hodiny. Rozsah pracovních teplot: -40°C / +65°C. Nastavitelná vlhkost od 40% do 95%. Automatické rozpoznání hmotnosti, velikosti a počáteční teploty jídla. Celonerezové provedení vnitřní komory AISI 304, oblé rohy, vyjímatelné zásuvy, magnetické těsnění. Teplotní vpichová sonda. Parní dezinfekce- kombinuje působení detergentu a horké páry, odstraňuje zápach a plísně. Klimatická třída TROPIC (do okolní teploty +43°C). Zesílená izolace: min. 60 mm. Dveře s ergonomickým madlem, otevření 105° a samouzavírání. Zesílená izolace 60mm (minimální tepelné ztráty). Min. chladicí výkon: 5440 W.	Popisy různých zařízení. Není možné splnit oba požadavky stejným strojem.
MÍSTNOST 1.54 PŘÍPRAVA TĚSTA			
Vybavení: kotlík 60 l, metla, hák, míchač. Druh pohonu: ozubený řemen. Regulace: 3 rychlosti. Nerezový zákryt, mechanické ovládání, časovač, stop tlačítko. Zavážecí vozík na kotlík. Redukce na 30l kotlík vč. metly, háku, míchače pro menší mísu.	383	Univerzální robot, 3 rychlosti motoru, druh pohonu ozubenými koly. Vypínání stroje pomocí stop tlačítka, mechanické ovládání, odnímatelné bezpečnostní nerezový zákryt kotlíku, motorický zdvih kotlíku (nepřípustné provedení pomocí kolečka). Povinné vybavení: kotlík 60 litrů, metla, hák, míchač, podstavec pod vozík a zavážecí vozík. Stroj bude dodán vč. sady 30 litrů: kotlík 30 litrů, hák, míchač, metla, redukce. Přípojný strojek na mletí masa, přípojný strojek na řezání a strouhání.	Stejný typ stroje, nejasný požadavek na typ převodu tj. ozubenými koly, nebo řemenem. Požadavek na motorický zvih kotle, nebo manuální - kolečkem?

Odpověď č. 1

Platná je specifikace uvedená ve výkazu výměr.

Dotaz č. 2

Do jaké položky máme ocenit připojovací lišty k výplním otvoru a dále lišty s okapnicí pod okny

Odpověď č. 2

Již bylo řešeno v Dodatečné informaci č. 13, dotaz č. 1.

Dotaz č. 3

Do jaké položky máme ocenit systém montování pro KZS fasádu, která je obložena cihelnými pásky. Je to jiná technologie provedení než u montáže KZS s omítkou.

Odpověď č. 3

Již bylo řešeno v Dodatečné informaci č. 13, dotaz č. 2.

Dotaz č. 4

Jaká položka zahrnuje nebo do jaké položky máme ocenit vnitrostaveništní dopravu pro demolice objektu.

Odpověď č. 4

Již bylo řešeno v Dodatečné informaci č. 13, dotaz č. 4.

Dotaz č. 5

Rádi bychom se informovali na navrhovaný stav hrubých podlah. V projektové dokumentaci a ve výkazu výměr je projektantem navržena mazanina kolem 50-60 mm, takto nízké provedení mazaniny se kroutí pod finální povrchovou úpravou, mnohdy se do nich nevejde ani kari síť (viz. skladba P24). Prosím o informaci, zda projektant stojí za svým návrhem a nese odpovědnost za případné vzniklé škody?

V dnešní době se navrhuje samonivelační potěr CEMFLOW, který těmto uvedeným věcem předchází a technologicky vyhovuje dnešním standardům a požadavkům.

Odpověď č. 5

Projektant potvrzuje proveditelnost podle platné projektové dokumentace, není důvod ji měnit.

Dotaz č. 6

Projektant uvádí v souboru AR.33 Výpis dveří že dveře budou bez dorazu u prahu. Mohl by projektant blíže specifikovat, co to přesně znamená.

Odpověď č. 6

Znamená to, že se na spodní hraně dveří není žádná speciální úprava, jedná se o klasické dveře bez prahu.

Dotaz č. 7

Bude součástí dveří i práh?

Odpověď č. 7

Nebude.

Dotaz č. 8

Jakou požaduje zadavatel povrchovou úpravu dveří? V technické specifikaci je uvedena povrchová úprava laminát.

Je myšleno CPL nebo HPL?

Odpověď č. 8

HPL

Lhůta pro podání nabídek se nemění.

V Hradci Králové 4. 6. 2020

JUDr. Jana Mitrović
na základě pověření