

Poskytnutí dodatečných informací k zadávací dokumentaci dle § 49 odst.1 zákona č. 137/2006 Sb. na veřejnou zakázku:

„Revitalizace MŠ Paraplíčko v Litvínově 2015“

Evidenční číslo VZ na profilu zadavatele: P15V00000026

Evidenční číslo ISVZUS: 404958

Dodatečná informace č.5:

1) Dotaz uchazeče – část č.1:

při zpracovávání nabídky jsem ze strany projektanta našel chyby, které jednak mohou být vůči některým firmám diskriminační a také je v projektu uvedené zařízení, které je do tohoto provozu nesmyslné a nevhodné.

Položka K9

Konvektomat 400/600 - vyvíjení páry injekční

- Připojení: elektřina
- Vyvíjení páry **injekční nebo bojlerové** (mělo by se ujasnit, které je tedy požadováno)
- Kapacita 11 zásuvu GN1/1
- Kapacita (volitelné) 11 zásuvu **400/600**
- Kapacita jídel na výdej: 150 - 250
- Roztec zásuvu [mm] 65
- Rozměry (Š x V x H) [mm] 933 x 1046 x 863
- Hmotnost: 132 kg (injekční), 138 kg (bojlerový)
- Celkový příkon 17.6 kW
- Příkon ustálený stav 4 kW
- Příkon vyvíječe páry u bojlerové verze konvektomatu: 12 kW

Předpokládám, že vyvíjení páry bude pouze injekční. Bojlerové vyvíjení do MŠ je nesmysl. Zrovna tak i konvektomat s rozměry plechů **400x600mm** se používá v pekárnách, nikoli v gastro provozech, kde se bude vařit. Rozměr 400x600 je „pekařský rozměr“. V kuchyních se používá norma gastronádob, tedy s označením GN, kde rozměr je 530*325mm. V těchto gastronádobách se uvaří a ty se pak s uvařenými potravinami přendají do výdejních van. Neumím si představit, jak by to obsluha pokaždé musela z plechů přendávat do gastronádob. Navíc plechy 400x600 jsou vždy jen plechy a není možné v nich vařit, pouze péct pečivo. V plechách se uvařit nedá!

Odpověď:

Položka č. K9 – požadujeme Konvektomat 10 (11) x GN 1/1 s nástřikovým (injekčním) vyvíjením páry a manuální ovládání.

2) Dotaz uchazeče – část č.1:

Položka č. K5

Elektrický sporák se **spojenými plotýnkami**

- Rozměry: 800x900x900 mm
- 4x plotýnka 300x300 mm (s ochranou)
- **Horkovzdušná trouba pro GN 2/1**
- Rozměr trouby: 540x680x300 mm
- Příkon plotýnek: 4x 2,5 kW
- Příkon trouby: 6,6 kW
- Celkový příkon: 16,6 kW
- Napětí: 400 V, 50 Hz
- Hmotnost: 132 Kg

1 KUS – V 1.PP

POLOŽKA Č. K6

Elektrický sporák se **spojenými plotýnkami**

- rozměr: 1200x900x900
- 6x plotýnka 300x300 mm (s ochranou)
- statická trouba pro GN 2/1 a neutrální skříňka
- rozměr trouby: 540x730x300 mm

- příkon plotýnek: 6x 2,5 kW
 - příkon trouby: 5,9 kW
 - celkový příkon: 20,9 kW
 - napětí: 400 V, 50 Hz
- 1 KUS – V 1.PP**

Nevím, proč je poptáván sporák s horkovzdušnou troubou, když je v kuchyni konvektomat. (diskriminační může být to, že horkovzdušnou troubu vyrábějí jen někteří výrobci a ne každý toto zařízení může dodat). Sporák se spojenými plotýnkami a horkovzdušnou troubou je od konkrétního výrobce. My můžeme například nabídnout sporák se samostatnými plotýnkami a statickou troubou - kapacitně odpovídajícím a myslím si, že by měl být poptáván pouze sporák s troubou GN 2/1 (GN 2/1 značí velikost trouby). Rozměry například u sporáků, či konvektomatů, prostě u typizovaných výrobků by vždy měly být „cca“, protože každý výrobce má rozměry jiné, jako je například odlišná šířka 800, 900, nebo 850mm. Zrovna tak výkony ploten a trouby by měly být „cca“, nebo někde poznámka, že zařízení může být dodáno v jiných, přibližných rozměrech a výkonech tak, aby odpovídalo projektu a kapacitě poptávaného zařízení, aby to nebylo diskriminační pro některé dodavatele.

Odpověď:

Požadavek na horkovzdušnou troubu ANO (je jedno u kterého sporáku), spojené plotýnky nemusí být, mohou být i samostatné, ale požadujeme u zařízení komfortní čistitelnost

3) Dotaz uchazeče – část č.1:

Položka č. K8

Jídelní výdejní pult (termoporty)

- Kapacita: 3x dělená vyhřívaná vana GN 1/1
- Ovládání: umístěné na boční (delší) straně
- Rozměry: 1120x630x900 mm
- Příkon: 1,5 kW
- Napětí: 230 V/50 Hz
- Vyrobeno z nerezové oceli
- Jednotlivé vany jsou určeny pro výdej z gastronomií GN 1/1, popř. menších
- Hloubka GN může být až 200 mm
- Každá vana disponuje samostatným vyhříváním topným tělesem a samostatným termostatem
- Regulace teploty lázně až do 90 °C
- Vybaveno vypouštěcími kohouty
- Přívod el. energie zajištěn rovným kabelem o dosahu 3 m

4 KUSY – V 1.NP A 2.NP

Jen poznámka: **Termoporty** nemají s výdejní vanou nic společného. Jsou to „jednoduše bedny“ s tepelnou izolací na převoz jídel automobilem.

Odpověď:

Jídelní výdejní pult: zde bylo omylem uvedeno slovo (termoporty). **Správně mělo být napsáno gastronomií.** Termoporty opravdu slouží pro přenos (převoz) gastronomií a s pultem nemají nic společného.

4) Dotaz uchazeče – část č.1:

Položka č. K26

Policový regál, hloubka 300 mm, délka 2750 mm, výška 2000 mm

- Vyrobeno z nerezového materiálu
- Uprostřed vnitřní přepážka, v každé části – 2 části – bude 5 polic

Skladový regál může být ze 2 kusů? Jelikož s rozměrem 2750x2000 se neprojde dveřmi!

Odpověď:

Ano, tento regál může být ze dvou kusů nebo montovatelný z více kusů.

5) Dotaz uchazeče – část č.1:

Položka č. K4

Myčka na nádobí

· Na 12 až 18 sad nádobí

· Vestavěná pod pracovní desku

4 KUSY – V 1.NP A 2.NP

Tímto je myšlena „domácí myčka“? Pokud ano, v případě závady nemůže být výrobcem uznána záruka – nejsou určeny do gastronomického provozu (toto vím z 23.leté zkušenosti, kde při dodání těchto domácích myček při závadě nebyla záruka uznána, jelikož myčky jsou určeny pouze pro domácnost!)

Odpověď:

Nejedná se o domácí myčku, ale o GASTRO (PROFI). Koš na nádobí cca 500 x 500 mm, požadavek na tichý chod.

6) Sdělení zadavatele – část č.1:

Všechny rozměry kuchyňského zařízení uvedené v technické specifikaci jsou uvedeny v přibližných rozměrech a výkonech tak, aby odpovídalo projektu a kapacitě poptávaného zařízení. Požadavek kompatibilita a funkčnost celého dodaného zařízení. Před dodávkou zařízení nutno v předstihu konzultovat se zadavatelem.

Ze ZD vyplývá záruční doba 60 měsíců. Tato je požadována i u vybavení jídelny. Záruční a pozáruční servis včetně dopravy musí být dostupný v ČR a to za ceny v místě obvyklé (Litvínov). Servisní problematika bude konzultována v předstihu před dodáním výrobků.

Uchazeč musí doložit katalogové listy kuchyňského zařízení s technickými parametry.

7) Dotaz uchazeče – část č.1:

Dovoluji si Vás upozornit na možné technické nedostatky u krytů na topení. Zadáno je kryt hloubka 15 cm, větrací mřížka 8 cm, z toho vyplývá, že na každou stranu od mřížky zbývá pouze 3,5 cm materiálu a tím není zaručena jakákoli stabilita a trvanlivost takového krytu. Doporučuji alespoň 20-30cm hluboký kryt, jež je schopen unést i stojící osobu, například v případě mytí oken".

Odpověď:

Kryty na radiátory nebyly navrženy jako "pochozí". Parapet okna š. cca 20 cm je dostatečně široký a únosný na to, aby umožnil došlápnutí v případě potřeby při mytí oken.

Upozorňujeme na to, že kryty jsou včetně kotev a dalších kotevních a spojovacích prvků potřebných pro jejich spojení a upevnění k nosné konstrukci (zdi).

Vypracoval: Ing. Hana Nováková, vedoucí OIRR

V Litvínově dne: 10.3.2015



Regionální operační program regionu soudržnosti Severozápad
Podporováno z Evropského fondu pro regionální rozvoj
„Vize přestane být snem“

www.nuts2severozapad.cz

www.europa.eu