

Vysvětlení zadávacích podmínek

Název veřejné zakázky:	Nemocnice Pelhřimov – Rekonstrukce stravovacího provozu – dodávka varné gastrotechnologie
Předmět veřejné zakázky:	dodávky

Identifikační údaje zadavatele

Název:	Kraj Vysočina
IČO:	70890749
Adresa sídla:	Žižkova 57/1882, 586 01 Jihlava
Profil zadavatele:	https://ezak.kr-vysocina.cz/profile_display_111.html
Osoby oprávněné za zadavatele jednat:	Ing. Martin Kukla, hejtmán Ing. Otto Vopěnka, náměstek hejtmána Ing. Zdeněk Berka, vedoucí Odboru majetkového Krajského úřadu Kraje Vysočina
Kontaktní osoba:	Mgr. Petr Tlustoš
Telefon, fax:	+420 564 602 588
E-mail:	tlustos.p@kr-vysocina.cz

Zadavatel v souladu s ustanovením § 98 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, poskytuje na základě písemných dotazů dodavatele ze dne 8. 12. 2025 následující vysvětlení zadávacích podmínek:

Dotaz č. 1:

AF13	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, Použití tekutých a práškových detergentů je nepřípustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavážecího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozteč zásuvů min. 63mm.				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 20 - 1/1 od výrobce

Rational:

<https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%2020-11.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, Convothem, UNOX, Electrolux, apod.).

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

- Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné.

Připustí zadavatel nabídnout technologii s mytím komory pomocí práškových detergentů?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a trvá na nepoužití tekutých ani práškových detergentů, tak jak je to uvedeno v zadávacích podmínkách. Navrhované technické řešení zohledňuje především prostorové, hygienické a bezpečnostní důvody. Projekt totiž neuvažuje s uložením nádob s tekutými a práškovými prostředky u konvektomatů, a to z bezpečnostních a hygienických důvodů. Vyloučením objemnějších nádob s tekutými a práškovými prostředky, v co možná největší míře se chce zadavatel vyhnout manipulaci s těmito prostředky v prostoru varny. Tento přístup zvolil zadavatel i s ohledem na skutečnost, že toto řešení není na trhu ničím výjimečným – jen na českém trhu je dostatek výrobců, kteří běžně nabízejí požadované řešení; jeden z nich je např. i tazatelem uváděný konvektomat Electrolux. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě čeho činí tazatel závěr, že technické parametry odpovídají výhradně jednomu výrobku, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřístupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 2:

Hlavní varný blok (strana A + B)					
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 150 litrů, Více vrstvé dno motoricky sklápěné vany s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům. Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření například přes noc, vaření v tlaku, proces na mléčné produkty jako je puding, krupice a podobně, sada příslušenství a košů pro vaření a				1

	smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce vaření pomocí vícebodové vpichové pokrmové teplotní sondy, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, Minimální kapacita vany musí umožnit vaření v jedné vsádce min. 9xGN1/1-65mm současně, Varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení. Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru nebo přesnější, Dvojitě izolované víko vany s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací plně dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB				
--	--	--	--	--	--

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro Multifunkční varné zařízení odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iVario Pro XL P od výrobce Rational: https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iV_XL.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. JIPA, AMBACH, CONVOTHERM, apod.).

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

-Varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna,

Vypustí zadavatel tento požadavek, aby bylo možné nabídnout variantní řešení?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a vysvětluje, že se jedná o praktický uživatelsky přínosný požadavek, který výrazně usnadňuje práci se surovinou při přípravě pokrmu. Navíc při využívání pouze části varného povrchu, dochází k úspoře elektrické energie.

Zadavatel proto trvá na této funkci, která umožňuje použití regulace minimálně dvou varných zón. Zadavatel zvolil tento požadavek i při znalosti trhu, kdy tato funkcionality není nikterak výjimečnou. Minimálně na českém trhu působí dostatek výrobců, kteří nabízejí zadavatelem požadované řešení. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě jakých informací činí tazatel závěr, že technickou specifikaci splňuje pouze jeden výrobek, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřístupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 3:

Hlavní varný blok (strana A + B)				
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 100 litrů , Více vrstvé dno motoricky sklápěné vany s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost naprogramování zpožděného/odloženého startu spuštění, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení. Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru. Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru nebo přesnější, Dvojitě izolované víko vany s vyvážením (polohovatelný úhel otevření), Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB			1

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro Multifunkční varné zařízení odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iVario Pro L od výrobce Rational https://www.rational-shop.cz/user/documents/upload/iV_L.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. JIPA, AMBACH, CONVOTHERM, apod.).

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

-2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna

Vypustí zadavatel tento požadavek, aby bylo možné nabídnout variantní řešení?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a vysvětluje, že se jedná o praktický uživatelsky přínosný požadavek, který výrazně usnadňuje práci se surovinou při přípravě pokrmu. Navíc při využívání pouze části varného povrchu, dochází k úspoře elektrické energie.

Zadavatel proto trvá na této funkci, která umožňuje použití regulace minimálně dvou varných zón. Zadavatel zvolil tento požadavek i při znalosti trhu, kdy tato funkcionality není nikterak výjimečnou. Minimálně na českém trhu působí dostatek výrobců, kteří nabízejí zadavatelem požadované řešení. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě jakých informací činí tazatel závěr, že technickou specifikaci splňuje pouze jeden výrobek, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřistupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 4:

	Varný blok bude v části B obsahovat minimálně tyto prvky				
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Motorově sklápěná vana, Využitelný objem minimálně 75 litrů, Více vrstvé dno s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, vaření/vaření ve varných koších a GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, vaření v páře, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení. Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru. Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Integrovaná, oplachová, navinovací sprcha, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB				1

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro Multifunkční varné zařízení odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iVario Pro L od výrobce Rational https://www.rational-shop.cz/user/documents/upload/iV_L.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. JIPA, AMBACH, CONVOTHERM, apod.).

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

-2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna

Vypustí zadavatel tento požadavek, aby bylo možné nabídnout variantní řešení?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a vysvětluje, že se jedná o praktický uživatelsky přínosný požadavek, který výrazně usnadňuje práci se surovinou při přípravě pokrmu. Navíc při využívání pouze části varného povrchu, dochází k úspoře elektrické energie.

Zadavatel proto trvá na této funkci, která umožňuje použití regulace minimálně dvou varných zón. Zadavatel zvolil tento požadavek i při znalosti trhu, kdy tato funkcionalita není nikterak výjimečnou. Minimálně na českém trhu působí dostatek výrobců, kteří nabízejí zadavatelem požadované řešení. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě jakých informací činí tazatel závěr, že technickou specifikaci splňuje pouze jeden výrobek, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřístupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 5:

	Varný blok bude v části B obsahovat minimálně tyto prvky				
	Multifunkční varné zařízení: Teplotní rozsah od min. 50°C do max. 250°C, nastavitelné s přesností po 1°C, Využitelný objem minimálně 150 litrů, Více vrstvé dno s kontaktní vrstvou z nerezové oceli AISI316L se zvýšenou odolností pro slaným a kyselým pokrmům a se zvýšenou odolností proti teplotním šokům, Varné režimy: smažení, opékání, dušení, vaření, vaření ve varných koších a nádobách GN 1/1, restování, udržování na nastavené teplotě, nízkoteplotní dlouhodobé vaření, sada příslušenství a košů pro vaření a smažení pro navrhované zařízení a kapacitu musí být součástí, Funkce pro přípravu mléčných pokrmů. Předpokládá se použití nastavení programu s automaticky řízenou teplotní křivkou, která zabrání napalování mléčných bílkovin na dno s minimální potřebou promíchávání pokrmu, 2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna, Možnost volby mezi automatickými programy (paměť na min. 10 programů) a manuálním režimem, Možnost tvorby vlastních postupů/receptů a jejich ukládání do paměti zařízení. Řízení teploty pomocí pokrmového senzoru. Automatické napouštění vody s přesností nastavení po max. 1 litru, Integrovaná elektrická zásuvka 230V/1N – 16A, Ovládací dotykový displej v českém jazyce, Ukládání HACCP dat s možností exportu na USB				1

Na základě zveřejněné zadávací dokumentace si dovoluujeme upozornit, že soubor technických požadavků uvedených pro Multifunkční varné zařízení odpovídá výhradně jedinému konkrétnímu výrobku dostupnému na trhu – modelu iVario Pro XL od výrobce Rational: https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iV_XL.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. JIPA, AMBACH, CONVOTHERM, apod.).

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

--2 zónový varný povrch s možností odlišného nastavení teploty ohřevu pravé a levé poloviny dna

Vypustí zadavatel tento požadavek, aby bylo možné nabídnout variantní řešení?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a vysvětluje, že se jedná o praktický uživatelsky přínosný požadavek, který výrazně usnadňuje práci se surovinou při přípravě pokrmu. Navíc při využívání pouze části varného povrchu, dochází k úspoře elektrické energie.

Zadavatel proto trvá na této funkci, která umožňuje použití regulace minimálně dvou varných zón. Zadavatel zvolil tento požadavek i při znalosti trhu, kdy tato funkcionalita není nikterak výjimečnou. Minimálně na českém trhu působí dostatek výrobců, kteří nabízejí zadavatelem požadované řešení. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě jakých informací činí tazatel závěr, že technickou specifikaci splňuje pouze jeden výrobek, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřístupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 6:

AK18	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového				1
------	---	--	--	--	---

	displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavážecího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozteč zásuvů min. 63mm.				
--	--	--	--	--	--

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%2020-11.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, Convothem, UNOX, Electrolux, apod.).

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

- Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné.

Připustí zadavatel nabídnout technologii s mytím komory pomocí práškových detergentů?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a trvá na nepoužití tekutých ani práškových detergentů, tak jak je to uvedeno v zadávacích podmínkách. Navrhované technické řešení zohledňuje především prostorové, hygienické a bezpečnostní důvody. Projekt totiž neuvažuje s uložením nádob s tekutými a práškovými prostředky u konvektomatů, a to z bezpečnostních a hygienických důvodů. Vyloučením objemnějších nádob s tekutými a práškovými prostředky, v co možná největší míře se chce zadavatel vyhnout manipulaci s těmito prostředky v prostoru varny. Tento přístup zvolil zadavatel i s ohledem na skutečnost, že toto řešení není na trhu ničím výjimečným – jen na českém trhu je dostatek výrobců, kteří běžně nabízejí požadované řešení; jeden z nich je např. i tazatelem uváděný konvektomat Electrolux. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě čeho činí tazatel závěr, že technické parametry odpovídají výhradně jednomu výrobku, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřistupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 7:

AK21	Elektrický konvektomat 20xGN2/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 68kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 2/1 nebo 40x GN 1/1; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. třibodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavážecího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 2/1, resp. 40xGN1/1, rozteč zásuvů min. 63mm.			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 20 - 2/1 od výrobce

Rational:

<https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%2020-21.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 v následujícím bodu:

- Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné.

Připustí zadavatel nabídnout technologii s mytím komory pomocí práškových detergentů?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a trvá na nepoužití tekutých ani práškových detergentů, tak jak je to uvedeno v zadávacích podmínkách. Navrhované technické řešení zohledňuje především prostorové, hygienické a bezpečnostní důvody. Projekt totiž neuvažuje s uložením nádob s tekutými a práškovými prostředky u konvektomatů, a to z bezpečnostních a hygienických důvodů. Vyloučením objemnějších nádob s tekutými a práškovými prostředky, v co možná

největší míře se chce zadavatel vyhnout manipulaci s těmito prostředky v prostoru varny. Tento přístup zvolil zadavatel i s ohledem na skutečnost, že toto řešení není na trhu ničím výjimečným – jen na českém trhu je dostatek výrobců, kteří běžně nabízejí požadované řešení; jeden z nich je např. i tazatelem uváděný konvektomat Electrolux. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě čeho činí tazatel závěr, že technické parametry odpovídají výhradně jednomu výrobku, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřistupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 8:

AK29	Elektrický konvektomat 20xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 45kW; kapacita: možnost vložení 20x GN 1/1 nebo 40x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápnění bojleru, komory a příslušenství, Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. tříbodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje; Příslušenství v základní výbavě: 1 ks originálního zavazovacího vozíku s 20-ti zásuvy na GN 1/1, resp. 40xGN1/2, rozteč zásuvů min. 63mm.				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 20 - 1/1 od výrobce

Rational:

<https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%2020-11.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 následujícím bodu:

- Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné.

Připustí zadavatel nabídnout technologii s mytím komory pomocí práškových detergentů?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a trvá na nepoužití tekutých ani práškových detergentů, tak jak je to uvedeno v zadávacích podmínkách. Navrhované technické řešení zohledňuje především prostorové, hygienické a bezpečnostní důvody. Projekt totiž neuvažuje s uložením nádob s tekutými a práškovými prostředky u konvektomatů, a to z bezpečnostních a hygienických důvodů. Vyloučením objemnějších nádob s tekutými a práškovými prostředky, v co možná největší míře se chce zadavatel vyhnout manipulaci s těmito prostředky v prostoru varny. Tento přístup zvolil zadavatel i s ohledem na skutečnost, že toto řešení není na trhu ničím výjimečným – jen na českém trhu je dostatek výrobců, kteří běžně nabízejí požadované řešení; jeden z nich je např. i tazatelem uváděný konvektomat Electrolux. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě čeho činí tazatel závěr, že technické parametry odpovídají výhradně jednomu výrobku, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřístupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

Dotaz č. 9:

AL8	Elektrický konvektomat 10xGN1/1, Základní funkce stroje: Vaření v páře, horký vzduch, kombinovaný režim páry a horkého vzduchu, noční úpravy vaření a pečení s automatickým přechodem do režimu zrání a udržování. Technický popis: bojlerový vyvíječ páry; celkový instalovaný příkon max. 19kW; kapacita: možnost vložení 10x GN 1/1 nebo 20x GN 1/2; automatické mycí programy s technologií na odvápění bojleru, komory a příslušenství. Použití tekutých a práškových detergentů je nepřipustné. Teplotní rozsahy: Horkovzdušný cyklus (25°-300°C), Kombinovaný cyklus (25°C-300°C), Nízkoteplotní pára (25-99°C); Parní režim 100°C; Přehřátá pára (101-130°C) regulace vlhkosti s přesností na 1%; individuální programování času pro jednotlivé vsuny; min. třibodová teplotní sonda; integrovaná samonavíjecí sprcha; stroj automaticky vyhodnotí množství vložené dávky a přizpůsobí teplotu, čas přípravy, vlhkost pro dosažení nastaveného cíle. LED osvětlení vnitřního prostoru; dvířka s trojitým sklem (výklopné vnitřní tabulky pro snadné čištění); funkce rychlého zchlazení varné komory; Ovládání pomocí barevného dotykového displeje;				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 10 - 1/1 od výrobce

Rational: <https://www.rationalshop.cz/user/documents/upload/iCombi%20Pro%2010%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, Convotherm, UNOX, Electrolux, apod.).

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

- **Použití tekutých a práškových detergentů je nepřípustné.**

Připustí zadavatel nabídnout technologii s mytím komory pomocí práškových detergentů?

Odpověď:

Zadavatel prověřil a trvá na nepoužití tekutých ani práškových detergentů, tak jak je to uvedeno v zadávacích podmínkách. Navrhované technické řešení zohledňuje především prostorové, hygienické a bezpečnostní důvody. Projekt totiž neuvažuje s uložením nádob s tekutými a práškovými prostředky u konvektomatů, a to z bezpečnostních a hygienických důvodů. Vyloučením objemnějších nádob s tekutými a práškovými prostředky, v co možná největší míře se chce zadavatel vyhnout manipulaci s těmito prostředky v prostoru varny. Tento přístup zvolil zadavatel i s ohledem na skutečnost, že toto řešení není na trhu ničím výjimečným – jen na českém trhu je dostatek výrobců, kteří běžně nabízejí požadované řešení; jeden z nich je např. i tazatelem uváděný konvektomat Electrolux. Zadavateli tedy není zřejmé, na základě čeho činí tazatel závěr, že technické parametry odpovídají výhradně jednomu výrobku, stejně tak závěr, že zadavatel nepřiměřeným způsobem omezuje hospodářskou soutěž.

S ohledem na výše uvedené nepřistupuje zadavatel ke změně zadávacích podmínek.

S ohledem na skutečnost, že tímto vysvětlením nedochází k doplnění či změně zadávacích podmínek, ponechává zadavatel lhůtu pro podání nabídek uvedenou v bodě 11. zadávacích podmínek, tj. **do 18. 12. 2025 do 10:00 hod.**

V Jihlavě dne

.....
Ing. Otto Vopěnka
náměstek hejtmana Kraje Vysočina