

# Vysvětlení zadávací dokumentace č. 1

veřejné zakázky malého rozsahu

<b>Název veřejné zakázky:</b>	<b>SOŠ NMor – dodávka konvektomatů</b>
<b>Zadavatel</b>	
<b>Název:</b>	Střední odborná škola Nové Město na Moravě
<b>IČO:</b>	67009425
<b>Sídlo:</b>	Bělisko 295, 592 31 Nové Město na Moravě
<b>Profil zadavatele:</b>	<a href="https://ezak.kr-vysocina.cz/profile_display_210.html">https://ezak.kr-vysocina.cz/profile_display_210.html</a>
<b>Osoba oprávněná jednat za zadavatele:</b>	Mgr. Ivo Teplý, ředitel
<b>Kontaktní osoba:</b>	Projektová kancelář Kraje Vysočina, příspěvková organizace, Ladislav Šerák, tel. +420 731 025 486, <a href="mailto:serak@pkvysocina.cz">serak@pkvysocina.cz</a>

**Střední odborná škola Nové Město na Moravě**, jako zadavatel shora uvedené veřejné zakázky obdržel níže uvedené dotazy na které nyní odpovídá v souladu s výzvou:

## Dotaz č. 1

VZ622255-priloha-c.-1a-technicka-specifikace a VZ622255-priloha-c.-1b-technicka-specifikace, požadavek zadavatele bod č.7. „Orientace gastronádob na široko /příčné zásuvy - délka každého vsunu v konvektomatu max. 350mm/“

Námi nabízený konvektomat je vybaven podélnými vsuny. Hlubší komora konvektomatu má lepší vlastnosti při uchování tepla při otevírání dveří a tím šetří energii. Dále se domníváme, že bezpečnější manipulace je právě při vyndávání nádob z hlubší komory, jelikož obsluha stojí bokem nikoliv čelně - menší riziko zasažení částí těla vařícím obsahem. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

### Odpověď:

**Na způsobu zakládání gastronádob příčně zadavatel trvá. Jedná se o stejný způsob zakládání jako je nyní u stávajícího konvektomatu. Obsluha je na způsob plnění takto zvyklá a trvá na zachování tohoto způsob. Zároveň odmítáme argument tazatele, že „bezpečnější manipulace je právě při vyndávání nádob z hlubší komory“. Obsluha stojí vždy při vyndávání gastronádob k zařízení čelně. V tomto případě tak není možné gastronádobu orientovanou podélně vyndat z konvektomatu bez toho, aniž by musela druhou ruku sáhnout do zařízení, aby vyndávanou gastronádobu chytla na protější straně.**

## Dotaz č. 2

VZ622255-priloha-c.-1a-technicka-specifikace a VZ622255-priloha-c.-1b-technicka-specifikace, požadavek zadavatele bod č.11. „Teplotní sonda s min 6-ti body“

Námi nabízený konvektomat je vybaven 4 bodovou teplotní sondou. Sonda pokud je správně vsunuta do suroviny, vždy počítá medián teplot mezi 1 a 4 bodem. Pokud bude sonda i 6 nebo

10 bodová, funkce výpočtu je pořád stejná. Jakmile je zapíchnutá sonda z 50%, měření nebude přesné. To platí i pro 6 bodovou sondu. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

**Odpověď:**

**Požadavek na 6-ti bodovou teplotní sondu byl do zadávací dokumentace uveden z důvodu, aby byl při každé tepelné úpravě pokrmů zajištěn dokonalý monitoring procesu vaření. Toto není jen důvodu praktický, ale i například hygienický. Teplotní sondy, které mají méně teplotních senzorů, vyžadují určitou zručnost při aplikaci do potravin a hrozí tak riziko, že v případě špatné aplikace nebude sonda správně vyhodnocovat tepelný proces. Žádná softwarová úprava formou měření ve více úrovních, či ve více časových úsecích nebo jiná interpolace naměřených teplot ve 4 bodech nemůže nahradit měření v 6 bodech. Zadavatel tak trvá na splnění požadavku z hlediska minimální 6-ti bodové teplotní sondy.**

**Dotaz č. 3**

VZ622255-priloha-c.-1a-technicka-specifikace a VZ622255-priloha-c.-1b-technicka-specifikace, požadavek zadavatele bod č.12. „Třívrstvé sklo dveří“

Námi nabízený konvektomat je vybaven dveřmi s dvojitým temperovaným tvrzeným sklem s meziprostorem, vnitřním termoizolačním sklem pro větší účinnost a pro snížení sálání směrem k obsluze. Vnitřní sklo je s křídlovým otevíráním pro lepší čištění. Naše konstrukční řešení dveří splňuje CB certifikaci. Referenčním standardem pro CB certifikaci je mezinárodní standard IEC 60335-2-42 „Bezpečnost domácích a podobných elektrických spotřebičů“. Přikládám také zprávu o zkoušce CB, ve které jsem ponechal pouze stránky týkající se sekce 11 (heating), ve které je uveden v bodě 11. 8. verdikt „P“ (vyhověno). Všimněte si, že testy byly provedeny uznávaným notifikačním orgánem, v tomto případě Intertek, a zpráva byla rovněž vydána stejnou agenturou podle normy IEC. Námi nabízený řešení splňuje stejné parametry jako trojitě sklo. Výrobce zlepšil efektivitu svých výrobků, aniž by ohrozil jejich vlastnosti a funkce, čímž snížil náklady na provoz. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

**Odpověď:**

**Zadavatel na požadavku trvá. Odvolávání na fakt, že výrobek vyhovuje mezinárodnímu standardu IEC 60335-2-42, je trochu zavádějící, protože to je naprosto nezbytný standard specifikující bezpečnost elektrických spotřebičů, kterému musí bez výjimky vyhovět všichni výrobci daných zařízení, pokud chtějí své produkty prodávat na trzích Evropské unie. Je to jeden z hlavních požadavků pro splnění podmínek CE certifikace. Jestliže produkt vyhoví tomuto standardu, tak se jedná pouze o minimální splnění zákonných požadavků. Dveře s trojitým sklem ale poskytují zcela jinou úroveň tepelné izolace nad rámeček splnění povinných požadavků standardu IEC 60335-2-42 a zamezují úniku tepla mnohem lépe než dveře s dvojitým sklem. Zadavatel požaduje více skel /než dvě/ ve dveřích proto, aby nad rámeček normy IEC 60335-2-42 snížil tepelné ztráty nakupovaného zařízení a tím snížil i své náklady na provoz, tedy aby se choval více ekologicky, než ukládá legislativa.**

#### **Dotaz č. 4**

VZ622255-priloha-c.-1a-technicka-specifikace a VZ622255-priloha-c.-1b-technicka-specifikace, požadavek zadavatele bod č.16. „Použití výhradně pevných (tabletových/práškových) mycích a leštících prostředků“

Mytí tabletami, práškem nebo jinými látkami vždy vyžaduje, aby byl produkt smíchán s vodou, protože komoru konvektomatu lze správně vyčistit pouze kapalinou, která vám umožní dosáhnout všech rohů komory. Oba systémy jak pro tablety nebo prášek předpokládají vložení produktu pro automatické mytí do komory. V případě tablet nebo prášku musí být tato operace provedena ručně při každém spuštění mytí a obsluha se musí vybavit ochranou (rukavice), aby nedošlo ke kontaktu s produktem, který může kontaminovat potraviny. Toto riziko kontaminace tedy závisí na péči, s jakou ji obsluha provádí. Kromě toho se pro každý typ automatického mytí používá jiný počet tablet a také zde záleží na péči obsluhy, aby byl použit správný počet tablet.

Námi nabízený konvektomat používá pro mytí tekutý alkalický čisticí prostředek s trojitým účinkem, určený speciálně pro čištění komory konvektomatu. Při jeho vynikajícím složení kombinace 3 v 1, čištění – leštění – odstranění vodního kamene, odstraní zbytky jídla a zanechá komoru čistě zářivou bez škrábanců.

Plnění produktu je u našeho konvektomatu méně časté, není nutné vkládat výrobek při každém cyklu automatického mytí, nedochází ke kontaktu s výrobkem, protože stačí připojit hadici pro plnění mycího detergentu k cartridgi nebo kanystru, který je vyroben z 100% recyklovatelného plastu. Náš automatický mycí systém nasaje produkt bez závislosti na přesnosti obsluhy, a proto je i v tomto případě možnost chyby snížena na nulu. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

#### **Odpověď:**

**Na způsobu aplikace mycích prostředků ve formě tablet nebo instantních prášků zadavatel trvá. U stávajících konvektomatů se pro mytí využívají tekuté detergenty a z praxe tak víme, že tento způsob není pro obsluhu vhodný. Aplikace tekutého prostředku vyžaduje jednak pravidelnou výměnu kanystrů a s tím spojené přendávání násavných hadic. Během tohoto se několikrát stalo, že se obsluha postřísnila nebo že došlo k úniku chemie na podlahu. Druhým důvodem je skutečnost, že v případě mycích prostředků musí být u zařízení kanystr umístěn což není úplně vhodné a opět hrozí při práci v kuchyni riziko neúmyslného vylití. Třetím důvodem je fakt, že obsluha nemá při mytí kontrolu nad tím, zda-li dávkovač dávkuje správné množství chemie a zda-li je tak konvektomat řádně a hygienicky ošetřen. Aplikace čisticích prostředků všechny výše uvedené body řeší.**

#### **Dotaz č. 5**

VZ622255-priloha-c.-1b-technicka-specifikace, požadavek zadavatele bod č.21. „Příkon min 18,5 kW“

Námi nabízený konvektomat má skutečně nižší instalovaný příkon a to 16 kW nikoliv však na úkor požadovaných vlastností, výkonu a funkcí. Konstrukční řešení konvektomatu splňuje certifikaci programu Energy Star, provozovaného Agenturou pro ochranu životního prostředí USA a Ministerstvem energetiky USA, který podporuje energetickou účinnost. <https://www.energystar.gov/> Námi nabízený konvektomat je Energy Star Certified / certifikováno Energy Star. Testy byly provedeny uznávaným notifikačním orgánem, v tomto případě EPS, a zpráva byla rovněž vydána stejnou Agenturou.

Námi nabízený řešení splňuje stejné parametry i s nižším instalovaným příkonem. Vámi vyspecifikovaný konvektomat nemá certifikaci Energy Star pro tento model. Výrobce zlepšil efektivitu svých výrobků, aniž by ohrozil jejich vlastnosti a funkce, čímž snížil náklady na provoz. Z našeho pohledu se jedná o rovnocenné řešení. Můžeme nabídnout zařízení s tímto parametrem?

**Odpověď:**

**Požadavek z hlediska minimálního příkonu zařízení byl nastaven takto, aby se v praxi co nejvíce zkrátila doba, po kterou se konvektomat nahřívá nebo doba, která je nutná pro opětovné dosažení požadované teploty například po otevření dveří. Na splnění tohoto požadavku tak zadavatel trvá.**

#### **Dotaz č. 6**

Prosím o objasnění pojmu k výběrovému řízení dodávky konvektomatů na školu do Novém M. na Moravě. Jedná se o bod:

- úprava přípojek (voda, elektro, kanalizace)

V jakém rozsahu je třeba provést úpravu?

**Odpověď:**

**Zadavatel nezná nabízené zařízení a případně v jakém rozsahu bude zapotřebí úprav. Z tohoto důvodu zadavatel umožňuje návštěvu plnění po domluvě na telefonním čísle 605 756 843.**

**Vzhledem k tomu, že zadavatel umožňuje prohlídku, stanovuje novou lhůtu pro podání nabídek na 13.11.2020 14.00 hod.**

**Zadavatel upozorňuje případné dodavatele, že nabídka se podává výhradně elektronicky přes profil zadavatele na URL adrese:**  
[https://ezak.kr-vysocina.cz/profile\\_display\\_210.html](https://ezak.kr-vysocina.cz/profile_display_210.html)

Pro podání nabídky musí být dodavatel registrován v elektronickém nástroji (profil zadavatele). Pokud nemáte dokončenou registraci, může její dokončení trvat až 48 hodin!

**Zadavatel nepřijímá nabídky podané v listinné podobě!**

V Novém Městě na Moravě: 9.11.2020