



VYSVĚTLENÍ ZADÁVACÍ DOKUMENTACE č. 1

Zadavatel: Nemocnice Pardubického kraje, a.s.
Sídlo: Kyjevská 44, 532 03 Pardubice
IČO: 27520536

Název veřejné zakázky:
Technologie pro stravovací provozy

Druh zadávacího řízení: otevřené řízení
Režim veřejné zakázky: nadlimitní
Druh veřejné zakázky: služby

V Pardubicích dne 4. 3. 2024

Výše uvedený zadavatel v souladu s ustanovením § 98 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, ve znění pozdějších předpisů, (dále jen „zákon“), sděluje následující vysvětlení zadávací dokumentace vztahující se k výše uvedené veřejné zakázce.

Žádost o vysvětlení zadávací dokumentace

Vážený zadavateli,

žádáme o vysvětlení zadávací dokumentace:

Zadávací podmínky v části požadované technické specifikace jsou stanoveny v rozporu se základními zásadami dle § 6 odst. 1 a 2 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen „ZZVZ“), kdy technická specifikace nepřímou odkazuje na konkrétní výrobky, což určitým dodavatelům bezdůvodně zaručuje konkurenční výhodu a vytváří překážky hospodářské soutěže.

V případě konvektomatu odpovídá technická specifikace konkrétnímu výrobku - konvektomatu Rational ICombi Pro 20 1/1. Některé části specifikace, které jsou řešením daného výrobce, pak vylučují možnost nabídnout zařízení jiných výrobců, které přitom představují rovnocenné technické řešení ve všech podstatných parametrech a účelu, které má zařízení splňovat. S ohledem na umožnění účasti širšího okruhu dodavatelů žádáme o přehodnocení níže uvedených parametrů:

Tukový filtr ve varné komoře – v případě nemocniční kuchyně, která nepracuje s tak velkým množstvím tuku při vaření, se jedná o nadbytečný parametr, který zároveň omezuje účast jiných výrobců. Může zadavatel tento parametr, který je řešením konkrétního výrobce, vypustit?

Zásuvy v zavážecím vozíku vhodné pro gastronádoby GN 1/1, 1/2, 1/3 – může zadavatel připustit technické řešení zavážecího vozíku s odkládací plochou, kdy se gastronádoby GN 1/2, 1/3 vkládají se na roštovou polici zavážecího vozíku?

Odpověď

Zadavatel trvá na podmínkách zadávací dokumentace, tukový filtr i vkládání GN jsou velmi důležité parametry pro stravovací provoz.



Stravovací provoz nepřipravuje pouze dietní stravu pro pacienty, ale také stravu pro zaměstnance nemocnice. V jídelním lístku jsou běžně grilovaná a smažená jídla. Tukový filtr je tedy nezbytný, protože bez zachytu vše odchází přímo do odpadu a hrozí kompletní zanešení odpadních trubek. Tím by vznikly obrovské problémy celému stravovacímu provozu.

Zadavatel požaduje zásuvy v zavážecím vozíku vhodné pro gastronádoby GN 1/1 GN1/2 GN1/3, jaké bude technické řešení je věcí uchazeče.

Navrhované řešení roštové police s odkládací plochou, je zcela nedostatečné. Je nutné zajistit stabilitu gastronádob tak, aby nehrozilo riziko převrnutí při výjezdu zavážecího vozíku z konvektomatu.

Volným položením hrozí popálení obsluhy konvektomatu.