

Naše zn.: 2022/199636/FNBrno -14.7 – DrR/KI
Vaše zn.: -

V Brně dne 19. 12. 2022

Veřejná zakázka FN Brno – Rekonstrukce stravovacího provozu

Vážení,

zadavatel obdržel dne 14. 12. 2022 dotaz, týkající se shora uvedené veřejné zakázky, ke kterému sděluje následující:

Dotaz č. 1

V zadávací dokumentaci konkrétně v dokumentu "17 BKB-SM-7301 - Výkaz výměr GASTROTECHNOLOGIE" se uvádí toto:

01.15	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 220l. Hygienický systémový spoj se sousedícíma položkami 1.16, zabraňující zatékání mezi položky. Kapacita při vaření v GN min. 3xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50°C - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Varná nádoba napojena odpadním potrubím na kanalizaci, ovládání elektromechanickým ventilem. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Povolena tolerance hodnot: +- 10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.
01.16	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 220l. Hygienický systémový spoj se sousedícíma položkami 1.16, zabraňující zatékání mezi položky. Kapacita při vaření v GN min. 3xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50°C - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Varná nádoba napojena odpadním potrubím na kanalizaci, ovládání elektromechanickým ventilem. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Povolena tolerance hodnot: +- 10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.

Ve výše uvedených popisech položek je dle našeho názoru chyba. V popisu položky 01.16 je napsáno: Hygienický systémový spoj se sousedícíma položkami 1.16.... To by znamenalo, že položka by byla spojena sama se sebou.

Neměla by být v tomto textu nahrazena položkami 1.16 položkou 1.15?

Žádáme tímto o vysvětlení těchto položek.

Odpověď:

Ve výkazu výměr došlo k překlepu. Zadavatel položky upraví následovně:

Poz.	Název místnosti/Popis
01.15	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 220l. Hygienický systémový spoj se sousedící položkou 1.16, zabraňující zatékání mezi položky. Kapacita při vaření v GN min. 3xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50°C - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Varná nádoba napojena odpadním potrubím na kanalizaci, ovládání elktromechanickým ventilem. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.
01.16	Multifunkční varné zařízení. Objem nádoby pro vaření minimálně 220l. Hygienický systémový spoj se sousedící položkou 1.15, zabraňující zatékání mezi položky. Kapacita při vaření v GN min. 3xGN 1/1-200. Ovládání pomocí dotykové obrazovky (rezistivní nebo kapacitní) v českém jazyce včetně vytváření receptů. Stroj řízen microprocesorem. Vpichová potravinová sonda. Funkce: smažení; grilování; vaření ve vodě; vaření mléčných produktů; vaření v páře; nízkoteplotního dlouhodobého vaření; vaření souvide; vaření v gastronádobách a varných koších například těstovin; fritování ve fritovacích koších; delta T vaření; udržování na nastavené teplotě. Rozsah nastavení teploty min. v rozsahu 50°C - 250°C. Automatické napouštění vody s přednastavením množství s přesností min. na 1l. Celonerezová vana z materiálu min. AISI 304. Celonerezová rámová konstrukce. Varná nádoba napojena odpadním potrubím na kanalizaci, ovládání elktromechanickým ventilem. Integrovaná elektrická zásuvka 230V s příkonem 0,5kW. Sprcha pro čištění stroje. Povolena tolerance hodnot: +-10%, pokud není uvedeno minimum nebo maximum.

S pozdravem

MUDr. Ivo Rovný, MBA
ředitel FN Brno

Vyřizuje: Mgr. Petra Kaldová, tel. 532 233 445, Kaldova.Petra@fnbrno.cz