



Elektronicky

Všetkým zájemcom

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo

Vybavuje/linka
Jana Vašíčková
0949014595

Banská Bystrica
18.06.2025

Vec

Odpoveď č. 1 na žiadosť o vysvetlenie súťažných podkladov.

Dňa 12.06.2025 11:04 bola verejnému obstarávateľovi doručená žiadosť o vysvetlenie súťažných podkladov k verejnému obstarávaniu s predmetom **Gastro vybavenie pre SOŠ OaS Žiar nad Hronom**, vyhlásenej vo Vestníku verejného obstarávania č. 102/2025 pod značkou 8505 - VST zo dňa 23.05.2025.

Otázka č. 1

Súčasťou súťažných podkladov je aj požiadavka na hygienický štandard gastrozariadení. V súťažných podkladoch uvádzate hygienický štandard H1 a H2. Prosíme Vás o bližšiu špecifikáciu čo tento štandard znamená nakoľko ide o podstatnú vec pri vypracovaní ponuky nakoľko stupeň hygienického štandardu významne ovplyvňuje cenu ponúkaných gastro zariadení.

Odpoveď č. 1

Hygienický štandard H1 znamená:

Hygienické prechody medzi podlahou, zadnou a bočnou stenou sú zvarené do výšky 100 mm. Kúty sú ohýbané alebo zvárané s polomerom 1,5 mm. Na hornej čelnej strane je hladko zvarená výstuha. Spojie korpusu s výstuhou sú zabrušené do jednoliatej pohľadovej plochy.

H2:

Hygienické prechody medzi podlahou, zadnou a bočnou stenou sú po celej výške korpusu. Hygienické prechody sú ohýbané s polomerom 16 mm. Na čelnej strane je vyvarená výstuha. Spojie korpusu s výstuhou sú zabrušené do jednoliatej pohľadovej plochy.

Otázka č. 2

Pozícia č. 2 Žiadame o bližšiu špecifikáciu a vysvetlenie ktoré časti, komponenty a diely v danom zariadení majú byť v prevedení H1 a H2. Pre lepšie pochopenie súťažných podkladov Vás žiadame o predloženie nákresu.

Odpoveď č. 2

Modernizáciou kuchyne chceme odstrániť všetky kritické body, preto pri vybraných zariadeniach kladieme dôraz na hygienické riešenie minimálne v štandarde H1 tzn. hygienické prechody medzi podlahou, zadnou a bočnou stenou sú zvarené do výšky 100 mm. Kúty sú ohýbané alebo zvárané s polomerom 1,5 mm. Na hornej čelnej strane je hladko zvarená výstuha. Spojie korpusu s výstuhou sú zabrušené do jednoliatej pohľadovej plochy.

Otázka č. 3

Pozícia č. 6, 7,9,10,11,12,13,14,15,17 Žiadame o bližšiu špecifikáciu a vysvetlenie ktoré časti, komponenty a diely v danom zariadení majú byť v prevedení H1 a H2. Pre lepšie pochopenie súťažných podkladov Vás žiadame o predloženie nákresu.

Odpoveď č. 3

Minimálne hygienické štandardy sme definovali pri pozíciách, ktoré považujeme za najviac kritické body. K dispozícii máte vizualizáciu kuchyne.



Otázka č. 4

Pozícia č. 5, 16, 19, 21, 22, 25, 26 — Žiadame Vás uviesť dôvod, prečo v súťažných podkladoch nepožadujete hygienické štandardy pri týchto pozíciách. Pri týchto pozíciách nie sú zadefinované žiadne hygienické štandardy a nelogicky by polovica gastro zariadení bola v jednom hygienickom štandarde a druhá polovica gastro zariadení bola v druhom hygienickom štandarde.

Odpoveď č. 4

Minimálne hygienické štandardy sme definovali len pri pozíciách, ktoré považujeme za najviac kritické body. Je na Vašom zvážení, či celú ponuku vypracujete v jednom hygienickom štandarde.

Otázka č. 5

Pozícia č. 25 a 26 - Pri digestoroch požadujete motory, potrebujeme vedieť požadované výkony a príkony, ako sú riešené potrubné systémy, ako dlhé budú musieť byť potrubia.

Odpoveď č. 5

Zvoľte optimálne motory vzhľadom na predložené dispozičné riešenie kuchyne a Vami vybrané digestory. V kuchyni sa nachádza vzduchotechnika, na ktorú sa digestory napoja.

S úctou

Jana Vašíčková
kontaktná osoba verejného obstarávateľa