

Vec: Žiadosť o vysvetlenie súťažných podkladov - odpoveď

Zasielame naše vysvetlenie a doplnenie k jednotlivým otázkam k súťažným podkladom k verejnému obstarávaniu na predmet zákazky: Obstaranie technológie vzduchotechniky a chladenia (ID zákazky 53525).

Otázka č.1:

Nakoľko z poskytnutých podkladov nie je možné zodpovedne vyplniť a odoslať cenovú ponuku, žiadame zadávateľa o doplnenie súťažných podkladov o dokumentáciu:

- 1) Dokumentácia k streche – skladba strechy, zaťaženie – pre účely správneho prepočítania rámu pod VZT, klimatizácie k VZT a pod chladiace boxy
- 2) Dokumentácia ku kanalizácii – pre účely navrhnutia odvodu kondenzu z požadovaných zariadení verejným obstarávateľom
- 3) Kompletná projektová dokumentácia – ak zadávateľ požaduje od dodávateľa aj realizáciu opísanú v bode „8 požiadavky na súvisiace profesie“
- 4) Stropy v miestnostiach – pre účely ocenenia montážnych a chladiacich prvkov v jednotlivých miestnostiach
- 5) Dokumentácia „rezy“ – pre účely ocenenia rozvodov zariadení požadovaných v projekte

Odpoveď: Požadovanú dokumentáciu prikladáme ako prílohu k tomu listu

Otázka č.2:

Žiadame zadávateľa zdefinovať aký typ rozhrania MODBUS aktuálne používa. Na aký typ sa bude požadovaná technika zo súťaže pripájať?

Odpoveď: aktuálne používame RTU a aj TCP. Požadovaná technika zo súťaže sa bude pripájať k TCP.

Otázka č.3:

V súťažných podkladoch nie je uvedené kto bude zhotoviteľom chladiacich boxov. Má už obstarávateľ zabezpečenú takúto realizáciu mimo tejto súťaže? Ide v súťaži iba o aktívne prvky týchto boxov?

Odpoveď:

Obstarávateľ ešte nemá zabezpečeného dodávateľa aktuálne tiež prebieha aj na toto Verejné obstarávanie na predmet zákazky: Mäsovýroba, spracovanie mäsa a výroba regionálnych mäsových výrobkov (stavebné práce) – ID zákazky 53526

V tomto verejnému obstarávaní na predmet zákazky: Obstaranie technológie vzduchotechniky a chladenia (ID zákazky 53525) sa budú obstarávať len aktívne prvky týchto boxov.

Otázka č.4:

Bude ovládanie chladiacich boxov tiež riešené rozhraním MODBUS, prípadne v ktorej časti budovy chce mať obstarávateľ vyvedené ovládanie jednotlivých chladiacich boxov (na centrálnom pulte mimo boxov, priamo v boxoch na dedikovanom ovládači samostatne pre každú miestnosť, ...)?

Odpoveď: Chladiace boxy budú ovládané aj pri vstupných dverách do boxu a aj cez pripojenie k rozhraniu MODBUS.

Otázka č.5:

Prosíme obstarávateľa o vyplnenie nasledovných informácií pre jednotlivé samostatné chladiace boxy, ako podkladu pre vytvorenie adekvátnej cenovej ponuky:

Základné otázky pre výpočet chladiaceho boxu:

- 1) Rozmery chladiacich boxov.
- 2) Hrúbka izolačných panelov.
- 3) Druh izolačných panelov.
- 4) Podlaha hrúbka izolácie.
- 5) Stropy hrúbka izolácie.
- 6) Veľkosť dverí/spôsob prechodov medzi boxami.
- 7) Teplota v okolí boxov.
- 8) Využitie jednotlivých miestností/boxov.
- 9) Druh tovaru.
- 10) Maximálne množstvo tovaru.
- 11) Maximálna denná navážka tovaru.
- 12) Vstupná teplota tovaru.
- 13) Požadovaná teplota tovaru/priestoru.
- 14) Teplota v okolí dverí.
- 15) Doba chladenia tovaru.
- 16) Počet osôb v priestore.
- 17) Doba pobytu osoby v priestore.
- 18) Stroje a iné zariadenia v priestore(príkon).
- 19) Počet vstupov do priestoru za 24h.

Odpoveď:

Odpovede na nasledovné otázky č. 1, č. 2, č. 3, č. 4, č. 5, č. 6, č.7, č.8. sú v projektovej dokumentácii v stavebnej časti v legende a to „Pôdorys 1. NP – navrhovaný stav“, ktorú vám prikladáme ako prílohu tohto listu.

Otázka č. 9,č. 11,č.12: Základné informácie o prevádzke

Prevádzka bude zameraná na živočíšnu výrobu a spracovanie produktov živočíšneho pôvodu. Jej hlavným cieľom je rozrábka, spracovanie a balenie mäsa z domácich kopytníkov a to bravčového, ovčieho, hovädzieho dobytku a diviny. Denná výrobná kapacita je odhadovaná na 800 kg základných

surovín, dobytok bude prichádzať v opracovanom stave z bitúнку vychladené na max. 7 stupňov. Divina bude vykrvené kusy s kožou zo srstou a bez vnútorností.

Vyrábať sa budú:

- produkty varené ako sú tlačienky, jaternica, konzervované mäsové výrobky, mäsa vo vlastnej šťave
- masť a oškarky
- mäsa suchého zrenia s kosťou a bez kosti
- údené mäsa a celé údené časti, mäsové údeniny za použitia studeného aj teplého dymu ako sú
- klobásky, slaniny, špekáčky, párky, šunky, rolky a podobne.
- balíčkové surové mäso a mleté mäsové produkty bez ochutenia
- mrazené mäso a mrazené a chladené obalované mäso

otázka č. 10: Maximálne množstvo tovaru: Denná výrobná kapacita je odhadovaná na 800kg základnej suroviny, z ktorej sa následne budú vyrábať jednotlivé výrobky a pri takomto množstve nastávajú rôzne pracovné postupy a tým pádom v jednotlivých priestoroch bude rôzne množstvo, nevieme zadeklarovať aké budú maximálne množstva pre jednotlivé priestory. Na technologickú časť, kde je uvedená presná špecifikácia momentálne prebieha Verejné obstarávanie na predmet zákazky: Obstaranie technológie (ID zákazky 53524)

otázka č. 13: Požadovaná teplota tovaru je do 7stupňov v časti príjmu a potom v rozrábkarni kým sa mäso spracúva je to max. 4 stupne a v sklade podľa toho či je to chladené do 4 stupňov alebo mrazené min. -18 stupňov. Požadovaná teplota priestoru je uvedené v projektovej dokumentácii profesia Vzduchotechnika v legende a to „Pôdorys 1. NP“ – ktorý je súčasťou tohto verejného obstarávania v priečinku projektová dokumentácia.

otázka č. 14: teplota v okolí dverí je taká istá ako v priestore čo je zase uvedené v projektovej dokumentácii profesia Vzduchotechnika v legende a to „Pôdorys 1. NP“ – ktorý je súčasťou tohto verejného obstarávania v priečinku projektová dokumentácia.

Otázka č. 15: doba chladenia tovaru je individuálne podľa druhu aký tovar sa aktuálne prijíma, spracúva alebo skladuje. Na príjme je to max 14 dní pri zverine. Na príjme hovädzie, baranie ,bravčové a jahňacie max. 4 dní od porážky . Vždy je to na základe dodacieho listu z bitúнку kde je uvedená spotreba teda čas na príjem , spracovanie a rozrábku . Skladovanie je pri chladenom vákuovo balenom mäse max 21 dní a pri mrazenom vákuovo balenom mäse max. 2 roky a bude sa to skladovať zase v závislosti od toho ako budú objednávky od odberateľov.

Otázka č. 16: v celom priestore sa bude nachádzať max. 5 os.

Otázka č. 17 a č. 19: Jednotlivé osoby sa budú pohybovať po priestore podľa potreby. V každom priestore je to rôzny čas v závislosti od toho aké množstvo akurát prijíma alebo spracuje alebo skladuje alebo expeduje. Alebo aj aké ďalšie výrobky sa budú vyrábať. Aktuálne nemáme vyšpecifikované, že v ktorej miestnosti sa ako dlho koľko osôb bude zdržiavať bude to závisieť od potrieb prevádzky a tiež ani koľko krát bude musieť človek vstúpiť do priestoru. Niekedy napr. nebude treba nič expedovať tak nevstúpi ani raz niekedy bude musieť vyskladniť na 10krát. To iste je niekedy bude spracúvať 2 ks a vstúpi len 2 krát do skladu a niekedy zase spracuje 10 ks a bude musieť vstúpiť 10 krát.

Otázka č. 18: Obstarávateľ ešte nemá zabezpečeného dodávateľa na stroje a iné zariadenia a teda ich presné príkony, z toho dôvodu že aktuálne tiež prebieha aj na toto Verejné obstarávanie na

predmet zákazky: Obstaranie technológie (ID zákazky 53524). Prikladáme projektovú dokumentáciu elektroinštalácii a technologických rozvodov, kde sú uvedené príkony.