



Elektronicky

Všetkým záujemcom

Váš list číslo/zo dňa

Naše číslo

Vybavuje/linka
Jana Vašíčková
0949014595

Banská Bystrica
19.06.2025

Vec

Odpoveď č. 3 na žiadosť o vysvetlenie súťažných podkladov.

Dňa 19.06.2025 14:27 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.

1/ V súťažných podkladoch je uvedená niektorým častiam zákazky požiadavka na H1 a H2, táto sa javí ako účelová aj v súvislosti, že na Slovensku je iba jeden výrobca, firma TAXON, s.r.o., 613, Horná Streda 916 24, IČO: 36 296 732, ktorá dokáže v tomto štandarde vyrábať t. j. eliminovali sa všetci slovenskí výrobcovia, okrem jednej firmy za účelom výroby v štandarde pre pár zariadení. Navyše poukazujeme, že takýto vysoký štandard nie je využívaný ani v gastro zariadeniach najluxusnejších gastro prevádzkach na Slovensku a preto je absurdné, aby takáto požiadavka smerovala k vybaveniu školskej kuchyne.

2/ K odpovedi na otázku č. 3 predkladáme dokumentáciu, ktorú nazývate vizualizáciou, sú to jpg súbory, to nie je technická dokumentácia. Nie sú tam ani uvedené pozície, t.j. úplne nejasne a nezrozumiteľne. Požadujeme od Vás zrozumiteľnú a jasne prehľadnú technickú dokumentáciu. Predpokladajúc, že obstarávateľovi záleží na korektnej a transparentnej súťaži očakávame predloženie zrozumiteľnej technickej dokumentácie. Ohľadne štandardov H1 a H2. žiadate ju pre kritické pozície:

- **pozícia 6 – zásuvkový blok.** Podľa Vašej definície H1 a H2 sa táto týka vyhotovenia skriniek. Toto je plný šuplíkový blok, ktorý nikdy nebudete rozoberať. Neexistuje dôvod, aby bol v tak zvýšenom hygienickom štandarde. Obdobné platí pre **chladiaci stôl – pozícia 7, 11**. Ten sa zvykne čistiť raz za mesiac, nakoľko je ho potrebné pred vyčistením vypnúť a tovar premiestniť do iného chladiaceho zariadenia. K **pozícii č. 9 a 12 – Závesná skrinka na stene** uvádzame obdobne ako hore vyššie. Neexistuje logický dôvod, aby závesná skrinka bola v takom vysokom hygienickom štandarde. Zotrávame na našom názore, že takto koncipované súťažné podklady favorizujú jediného výrobcu a nemajú žiaden právny dôvod.

3/ K odpovedi na otázku č. 4 uvádzate, že ste zvýšený hygienický štandard definovali len pri pozíciách, ktoré považujete za najviac kritické a zdá sa nám nelogické, že medzi kritické body gastro zariadenia nepatria:

- **pozícia 5** – podstava pod varným zariadením, ktorú je potrebné denne vytierať, nakoľko sa v nej ukladajú panvice, hrnce (aj špinavé), používané počas varenia.
- **pozícia 19** – nerezový pracovný stôl s otvorom na zhadzovanie organického a iného odpadu a uskladňovanie košov z umývačky
- **pozícia 21** – pred umývací stôl, obdobne ako pozícia 19 – pred umývate celý deň špinavé nádoby
- **pozícia 22** – obdobne ako pozícia 21



- **pozícia 25 a 26** – odsávače pachov, cez ktoré ide dennodenne kopec tukov a nečistôt

Je zarážajúce, že tieto vyššie uvedené kritické body nemajú stanovený minimálny hygienický štandard.

4/ K odpovedi na otázku č. 5 – Obstarávateľ úplne nesprávne informuje ohľadne digestorov. Je technicky nezmysel, aby sa na VZT napájali digestory s mormi. Tým sa úplne rozladí centrálna jednotka VZT a rozbije prípadne meranie a regulácia. Odpoveď zadávateľa je nesprávna a technicky nerealizovateľná.

Hygienické vyhotovenia HS, H1, H2 a H3 sú kategórie podľa nemeckej normy DIN, ktoré určujú, ako musia byť navrhnuté a skonštruované nerezové nábytkové prvky, aby spĺňali rôzne úrovne hygienických požiadaviek — napríklad pre použitie v čistých priestoroch alebo zdravotníckych zariadeniach:

- **HS (štandardné vyhotovenie):** Pre bežné hygienicky nezávadné prostredie. Bočné a zadné steny sú z jedného kusu, dno je bez škár a pevne zabudované, zaoblenia majú max. 3 mm.
- **H1:** Pre náročnejšie hygienické podmienky. Dno a steny sú zvárané bez škár, zaoblenia do 3 mm, horná doska nemá špeciálne požiadavky.
- **H2:** Pre veľmi náročné hygienické prostredie. Tiež zvárané bez škár, ale zaoblenia môžu byť až do 20 mm.
- **H3:** Najvyššia úroveň hygieny. Všetky spoje sú bez škár a zaoblenia sú 20 mm alebo väčšie – ideálne pre sterilné alebo extrémne citlivé priestory.

Na okraj uvádzame pre Vašu informáciu výňatok z technickej normy platnej v Nemeckej spolkovej republike, ktorá definuje pojmy hygienických štandardov H1 a H2, na ktoré sa odvolávate. Táto technická norma obsahuje aj miesto určenia zariadení s vysokým hygienickým štandardom. Poukazujeme na to, že štandardne sa prostredie gastro zariadení považuje za bežné prostredie, a to aj v nemocničných zariadeniach. Výnimku tvoria umývárne riadov, ktoré vo Vašich súťažných podkladoch nie sú zaradené medzi kritické body.

5/ Ďalej žiadame o vysvetlenie pozície č. 1 konvektomat: poprosíme o vysvetlenie, v čom je osadenie konvektomatu tesnením priamo na podstavec hygienickejšie, ako keď ho tam postavíme nohami.

6/ Definujte, čo znamená možnosť pracovať s displejom v priebehu varenia? Pozrieť si teploty alebo možnosť niečo nastavovať? Čím je táto funkcia dôležitá? Máme pocit, že je táto funkcia nepodstatná a len obmedzuje hospodársku súťaž, pretože žiaden kuchár sa počas varenia nemá čas hrať s displejom.

7/ K termínu autodiagnostika znečistenia stroja – poprosíme o bližšie definovanie, ako má toto fungovať a aký to dáva výstup?

8/ Ako sme už upozorňovali v predchádzajúcom verejnom obstarávaní k totožnému predmetu súťaže, požiadavkou na hygienické štandardy H1 alebo H2 sa výrazne zvýšila cena výrobkov, ale nezvýšila sa obstarávacia cena. Ako je to možné, že v prvom zadaní sa to nepožadovalo a až po určitom čase sa to takto zmenilo?

9/ K pozícii č. 4 multifunkčný kotol – podľa zadania požadujete možnosť variť v košoch? Koše majú byť zavesené na ramene? Uchytané na ráme? Voľne položené na dne kotla? Pri tomto type zariadenia ste síce zmenili rozmerové tolerancie pri šírke a hĺbke, ale výška ostala rovnaká, čím sa zo súťaže i naďalej vylučuje jeden z najväčších výrobcov týchto kotlov, a to JIPA.

10/ K pozícii č. 7 stôl chladiaci – Požadujete energeticky náročné zariadenia, pričom vašim zadaním diskriminujete ekologickejších výrobcov s nižšou spotrebou energie.

11/ K pozícii č. 11 stôl chladiaci – Požadujete energeticky náročné zariadenia, pričom vašim zadaním diskriminujete ekologickejších výrobcov s nižšou spotrebou energie.



ODPOVEDE:

Odpoveď na otázky týkajúce sa hygienických štandardov (1, 2, 3, 4, 8, 12):

Na základe cenového prieskumu pri tvorbe projektu a otázok z predchádzajúceho verejného obstarávania vyplynuli požiadavky minimálnych hygienických štandardov pri daných zariadeniach. Pri ostatných gastro zariadeniach nebolo nutné zadávať do požiadavky minimálny hygienický štandard, keďže jeho minimálna úroveň je logická.

Konštrukčné vyhotovenia nábytku v hygienickom štandarde H1 sme zvolili preto, lebo nerezový nábytok nemá otvorené spoje, rohy alebo škáry (napr. zvarené rohy, zaoblené hrany), a umožňuje ľahké umývanie a dezinfekciu aj v neprístupných miestach, má nohy/kolieska odolné proti vode a vlhkosti, často s nastaviteľnou výškou. Takýto nábytok s konštrukciou s hygienickým štandardom H1 umožňuje dôkladné čistenie (napr. bez škár, ostrých rohov). Na základe konzultácií pred zapojením sa do projektu tento hygienický štandard nám bol odporúčaný pre pracovisko praktického vyučovania v kuchyni – najmä ak ide o vyučovanie v odbore gastronómie (kuchár, cukrár, čašník).

Odpoveď na otázku 2: Technická dokumentácia bude vypracovaná až po vysúťažení zariadenia. Obrázkový materiál, ktorý máte k dispozícii slúži na orientačnú vizualizáciu modernizácie pracoviska praktického vyučovania.

Odpoveď na otázku 4: Ohľadne digestorov – uchádzač navrhne vhodný príkon a výkon motora digestora vzhľadom na objem kuchyne. V súčasnosti sa v kuchyni nachádza funkčná vzduchotechnika. Po vysúťažení konkrétneho zariadenia sa vypracuje technická dokumentácia.

Odpoveď na otázku 5: V uzavretom priestore bez prístupu vlhkosti a zvyškov potravy sa minimalizuje riziko biologickej kontaminácie. Tesnenie vytvorí uzavretý spoj medzi konvektomatom a podstavcom, čím sa pod zariadenie nedostane prach, zvyšky jedla, voda ani masť. Nie je potrebné čistiť pod konvektomatom alebo okolo ňoh.

Odpoveď na otázku 6: Áno súhlasím, kuchár nemá čas sa hrať s displejom počas varenia, ale môže sledovať čas, teplotu, vlhkosť, fázy programu a iné parametre v reálnom čase. Môže zmeniť nastavenia ako napr. teplota, čas varenia, ventilácia alebo fázy programu bez potreby zastavenia procesu.

Odpoveď na otázku 7: Systémom automaticky rozpozná stupeň znečistenia a ponúkne obsluhu konkrétny čistiaci cyklus.

Odpoveď na otázku 9: Rozmerové tolerancie boli zadane na základe prieskumu. Možnosť uchytenia košov je na zvážení uchádzača.



Odpoveď na otázku 10 a 11: Technické špecifikácie boli zadané na základe prieskumu pred zapojením sa do projektu.

S úctou

Jana Vašíčková
kontaktná osoba verejného obstarávateľa