



INFORMÁCIA O VÝSLEDKU VYHODNOTENIA PONÚK

VO/02/2022/JM

v súlade s ustanovením § 55 ods. 2 zákona č. 343/2015 Z. z. o verejnom obstarávaní a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov
(ďalej len „zákon o verejnom obstarávaní“)

zverejňujeme informáciu o výsledku vyhodnotenia ponúk pri zadávaní nadlimitnej zákazky – zákazka na dodanie tovaru v súlade s ustanovením v súlade s ustanovením § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní na predmet zákazky: „Výstavba nemocničnej kuchyne - Technológia“

Opis predmetu zákazky:

Predmetom zákazky je dodávka novej technológie a zariadení k prevádzkovaniu kuchyne v Psychiatrickej nemocnici Hronovce a ďalších služieb s tým súvisiacich pre potreby verejného obstarávateľa, vrátane dodania na miesto určenia v zložení v zmysle opisu predmetu zákazky a samostatných príloh k opisu predmetu zákazky, t. j. minimálna technická špecifikácia, ponukový list, technická správa, dispozícia technického zariadenia kuchyne a doložky ekvivalentnosti.

OPIS PREDMETU ZÁKAZKY:

Zákazka : Výstavba nemocničnej kuchyne
parcela - 4/1, 4/21, kataster – Obec Hronovce

TECHNOLÓGIA STRAVOVACEJ PREVÁDZKY – KUCHYŇA A SKLADY

K PROJEKTU Č. 202124, VÝKRES 1/1

Investor : Psychiatrická nemocnica Hronovce, ul. Dr. J. Zelenyáka 65
935 61 Hronovce

Názov stavby: Výstavba nemocničnej kuchyne

Názov objektu: SO 01 Výstavba nemocničnej kuchyne, parcela - 4/1, 4/21,
kataster – Obec Hronovce,
Stupeň projektu: REAL
Objednávateľ : AD-PROJECTION, s. r. o., Čadca, Ing.arch.Jaroslav Ondrašina
Zhotoviteľ: OMES spol. s r.o.
Vypracoval: Branislav Takáč / Vladimír Lokšík
Kontroloval: Mgr. Peter Latko
Dátum: júl 2021, rev. 01/21

I. ÚVOD A ZADANIE

Tento návrh dispozičného riešenia a tech. pripojení stravovacej prevádzky v novostavbe nemocničnej kuchyne pri existujúcej nemocnici – PNH v Hronovciach je spracovaný na základe objednávky projekčnej kancelárie AD-PROJECTION, autorizovaný architekt Ing. arch. Jaroslav ONDRAŠINA, Reg. číslo: 2048 AA.

Zadaním bolo vyhotovenie návrhu profesionálnej nemocničnej kuchyne + príslušné sklady pre kapacitu 700 jedál za deň s dôrazom na pravidelné zaťaženie prevádzky ako nemocničnej kuchyne s vývozom jedál na jednotlivé strediská - oddelenia. Celá prevádzka kuchyne sa nachádza na 1. N.P., ktorá má celkovo 1 N.P. bez suterénu so samostatným vchodom pre expedíciu jedál. Zastavaná plocha stavby je 428,86m², úžitková plocha 1.N.P. je 373,86m². Celková úžitková plocha kuchyne predstavuje 184m² + sklady.

Pri riešení sa vychádzalo z týchto požiadaviek investora :

- technologicky a dispozične navrhnuť modernú stravovaciu prevádzku nemocnice v súlade s požiadavkami **aktualizovanej Vyhlášky MZ SR č. 533/2007 Z.z. a Nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 852/2004) zo dňa 29. apríla 2004 o hygiene potravín a kódex hygienických pravidiel pre predvarené a varené potraviny vo verejnom stravovaní (CACA/RCP 39-1993)**, hlavne Časť V - Prevádzka: hygienické požiadavky, Časť VI - Požiadavky na osobnú hygienu a zdravie a Časť VII - Prevádzka: požiadavky na hygienické spracovanie.
- Prevádzkový poriadok a hygienický poriadok však nie je súčasťou tejto projektovej dokumentácie!**

- celkové dispozičné riešenie gastronomickej prevádzky situovať do vymedzeného priestoru kuchyne s maximálnym využitím priestoru a existujúcich zariadení z pôvodnej kuchyne.

II. TECHNOLOGICKÉ A DISPOZIČNÉ RIEŠENIE

Cieľom spracovaného dispozičného riešenia je zaistenie ekonomickej, hygienicky nezávadnej a modernej prevádzky pre výrobu a expedíciu jedál. Celkové dispozičné riešenie je navrhnuté podľa moderných poznatkov gastronómie a vyhovuje ako hygienickým, tak i bezpečnostným predpisom stanoveným pre prípravu jedál.

Usporiadaním jednotlivých prevádzkových častí, komunikácií i technologického vybavenia sa podarilo zaistiť plynulý priebeh a nadväznosť pracovných postupov v jednotlivých pracovných úsekoch, vzájomné pracovné napojenie, úspornosť, hygienu práce a vylúčenie kríženia čistej a kontaminovanej prevádzky.

V prevádzke kuchyne sú použité hlavné zdroje energie: plyn a električka, výkonové zaťaženie pre plyn predstavuje 352,2kW a pre elektriku: 245kW, navrhovaný koeficient súčinnosti 0,8.

V rozpracovanosti bol tento projekt konzultovaný s investorom (p. Ďuriančík) a odborným garantom investora (p. vedúca kuchyne p. Lehotská) a ich pripomienky sú zapracované v tomto projekte. Projekt bol navrhnutý podľa zadania a požiadaviek architekta a investora.

Poznámka :

*V súvislosti s predpismi o ochrane verejného zdravia je nutné, aby si prevádzkovateľ v gastronomickej prevádzke zaistil **system kontrolných a kritických bodov (HACCP)**!*

III.A ZÁSOBOVANIE A SKLADY

Zásobovanie bude prioritne riešené dodávateľskými firmami na pravidelnej báze s prihliadnutím na potreby pre prípravu 700 porcií/jedál denne, a tak aby bola zabezpečená max. čerstvosť vstupných surovín. Vstupné suroviny prejdú zásobovacím vchodom v originálnych, hygienicky nezávadných prepravných

obaloch, alebo prepravných nádobách (pri voľne loženom tovare) s max. rozmerom EN600x400mm, ktoré cez dverový otvor 1800/2000 vstupujú do priestoru skladov. Skladovanie je zabezpečené samostatne riešenými skladovými priestormi, kde sú podľa druhu a nároku na skladové podmienky umiestnené suroviny v slade s platnou legislatívou o skladových podmienkach. Všetky sklady sú situované v súlade s ochranou proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami. Druhy skladov sú suchý, chladený a mrazený. **Potraviny nesmú byť skladované na podlahe!**

Komunikačná chodba skladov má šírku 1800mm, s.v. 3200mm a je vybavená kontrolnou váhou pre príjem tovaru, pri vstupoch do prípravovní bezdotykovým umývadlom na ruky s teplou vodou a dávkovačom mydla aj dezinfekcie.

01 - Sklad zeleniny

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na dočasné uskladnenie zeleniny, je vybavený plastovou paletou a regálovým systémom pre uskladnenie potravín.

02 - Denný sklad

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na krátkodobé uskladnenie potravín určených pre varenie v daný deň. Je vybavený regálovým systémom pre uskladnenie potravín, 3x chladiaca skriňa s objemom 600l a 1x mraziaca skriňa s objemom 600l.

03 – Suchý sklad

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na dočasné uskladnenie potravín podľa ich zloženia a nároku na uskladnenie. Je vybavený regálovým systémom pre uskladnenie potravín.

04 - Chladený a mrazený sklad Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na dočasné uskladnenie potravín podľa ich zloženia a nároku na uskladnenie. Je vybavený 1x mraziaci box pre mäso, 1x mraziaci box pre mr. polotovary a mr. zeleninu, 1x chladiaci box pre zeleninu, 1x chladiaci box pre mäso, 1x chladiaci box pre mliečne výrobky, 1x chladiaca skriňa pre ovocie s objemom 600l, 1x chladiaca skriňa pre údeniny a mäsové výrobky s objemom 600l, 1 x mraziaca skriňa s objemom 600l pre ryby. Chladiace skrine sú s možnosťou regulácie teploty v

rozsahu $0 \div +8^{\circ}\text{C}$, chladiace boxy sú s možnosťou regulácie teploty v rozsahu $0 \div +8^{\circ}\text{C}$ a sú vybavené regálovým systémom pre uskladnenie potravín, Mraziace skrine sú s možnosťou regulácie teploty v rozsahu $-18 \div -22^{\circ}\text{C}$ a mraziace boxy sú s možnosťou regulácie teploty v rozsahu $-18 \div -22^{\circ}\text{C}$ a regálovým systémom pre uskladnenie potravín.

05- Sklad pečiva

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na dočasné uskladnenie chleba, pečiva a pekárskych výrobkov. Je vybavený regálovým systémom

06 - Výtlk vajec

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na dočasné uskladnenie čerstvých vajec a obsahuje 1x chladiacu skriňu s objemom možnosťou regulácie teploty v rozsahu $0 \div +8^{\circ}\text{C}$ + celonerezový umývací stôl s drezom a nádoba na odpad s vekom.

07 - Úprava vody, upratovačka

Je stavebne oddelený priestor.

- slúži na uskladnenie soli pre úpravu vody, čistiacich prostriedkov. Je vybavený regálovým systémom, keramickou výlevkou, paletou a zariadením pre centrálnu zmäkčovanie vody.

III.B KUCHYŇA

Samotná Kuchyňa je a jej časti sú situované v súlade s ochranou proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami rozdelená je do niekoľkých logických častí a to:

08 – Diétna prípravovňa

Prebieha v stavebne oddelenom priestore kuchyne. Priestor určený na opracovanie a prípravu diétnych pokrmov. Priestor je vybavený:

- pracovnými stolmi,

- varnou linkou, ktorá pozostáva z kotol varný 100 lit, neutrálna zóna s podstavou, kombinovaný sporák s trúbou, výklopná panvica 80 lit, neutrálna zóna s podstavou, konvektomat elektrický 10 GN 1/1 s podstavou, odsávač pár, podlahová vpusť odsávač pár, nástenné police, manipulačný vozík pre GN 1/1, drezový pult s tlakovou sprchou, výdajné stoly a nádoba na odpad s vekom 2x.

09/1 - Hrubá príprava zeleniny

Prebieha v stavebne oddelenom priestore kuchyne. V úseku hrubej prípravy ovocia a zeleniny sa potrebným legislatívou stanoveným spôsobom očistí ovocie a zelenina, a pripraví na ďalšie spracovanie. Na tento účel je zariadená pracovnými stolmi, dvoj drezom, výlevkou s umývadlom na ruky, škrabkou na zemiaky, podlahovou vpusťou a nádoba na odpad s vekom.

09/2 - Čistá príprava zeleniny

Prebieha v stavebne a prevádzkovo oddelenom priestore pripravovne zeleniny. V úseku prípravy ovocia a zeleniny sa hrubo očistené ovocie a zelenina pripraví na ďalšie použitie do studených, varených pokrmov a šalátov. Na tento účel je zariadená dvoj drezom a tlakovou sprchou, pracovnými stolmi, farebnými doskami (odporúča sa zelená farba), nástennými policami a krájačom zeleniny, nádoba na odpad s vekom.

10/1 - Spracovanie rýb

Prebieha v stavebne a prevádzkovo oddelenom priestore kuchyne. Priestor určený na opracovanie a prípravu surových rýb pred tepelným spracovaním. Vybavený je pracovnými stolmi, umývacím stolom stolom, (odporúča sa použiť modré pvc. dosky) nádoba na odpad s vekom.

10/2 - Čistá príprava mäsa

Prebieha v stavebne a prevádzkovo oddelenom priestore kuchyne. Priestor je určený na opracovanie a prípravu mäsa pred tepelným spracovaním. Zariadenie tvoria:, nerezový dvoj drez, mäso klát, pracovné stoly (odporúča sa použiť červená pvc doska na surové mäso a divinu, a žltá pvc doska na hydinu), nástenné police, podlahová vpusť, mlynček na mäso, tenderizér na mäso, nárezový stroj, stolová

váha, nádoba na odpad s vekom. Priestor je určený pre spracovanie surového mäsa a hydiny.

11 - Múčna príprava

Prebieha v stavebne oddelenom priestore kuchyne. Táto časť bude slúžiť na prípravu múčnych jedál a pekárskych výrobkov, na tento účel je tu umiestnený veľký pracovný stôl s drevenou pracovnou doskou, univerzálny robot, pracovné stoly, drez, (odporúča sa použiť biela pvc doska), Konvektomat 10 GN 2/1 s podstavou, odsávač pár, krájač pečiva, nástenné police, podlahová vpusť a nádoba na odpad s vekom 2x. Z múčnej prípravy je priamy prístup do varne, čo umožní pohodlný posun pripravených múčnych pokrmov na ďalšie spracovanie alebo výdaj.

12 - Tepelné spracovanie pokrmov

Tepelné spracovanie pokrmov tzv. varňa je situovaná za pripravovňami v súlade s ochranou proti krížovej kontaminácii medzi pracovnými operáciami, formou modulárnych systémov varných zariadení. Pozostáva z: vertikálne varenie:

- 1 varného bloku zariadení, samostatne stojaci elektrický varný výklopný miešací kotol objemom 200 lit, podlahová vpusť 3x, elektrická výklopná tlaková multifunkčná panvica s objemom 150 lit 2x, dvojplášťový plynový varný kotol s objemom 200l, odsávač pár, - 2 varného bloku zariadení, dvojplášťový plynový varný kotol s objemom 300l, kombinovaný plynový šporák drezový pult, odsávač pár, pracovný stolík 2x, horizontálne varenie:
- varného bloku zariadení, plynový konvektomat 20 GN 2/1 3x, zavážací vozík pre GN 2/1 a odsávač pár.

13/1 - Umyváreň riadu

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Je situovaná v dostupnosti k varni. Zariadenie tvorí výkonná umývačka na čierny riad, odsávač pár, dvoj drez, odkladací stôl pre použitý riad a regále na odkladanie čistého riadu a podlahová vpusť.

13/2 - Umyváreň riadu

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Je situovaná dostupne k varni. Zariadenie tvorí výkonná umývačka na riad, odsávač pár, vstupný stôl s drezom a tlakovou sprchou, odkladací stôl pre použitý riad a regál na odkladanie čistého riadu a podlahová vpusť.

14 - Výdaj jedál

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Je situovaná dostupne k varni. Výdaj tvorí 4x mobilný pracovný stôl, 2x pracovný stôl pre porciovanie, nakladanie a výdaj tepelne upravených pokrmov, (odporúča sa hnedá doska), výdajný ohrievací stôl, a výdajný chladený stôl, chladnička na vzorky a informačný digitálny monitor obojstranne pohľadový upevnený do stropu. K výdaju a následnému transportu na jednotlivé strediská sa budú používať, gastronádoby, varnice a termoboxy.

15/1 - Umyváreň termoboxov a varníc

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Je situovaná dostupne ku vstupu termoportov. Zariadenie tvorí vstupný stôl s drezom a tlakovou sprchou, 2x výkonná umývačka na termoporty, odsávač pár, odkladací stôl a podlahová vpusť.

15/2 - Sklad termoboxov a varníc

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Je situovaný pri umyvárni termoportov, slúži ku skladovaniu termoportov a varníc. Je vybavená systémom skladových regálov.

III.C ODPADY

16 - Sklad odpadu

Je stavebne oddelený priestor kuchyne.

Vybavený bude chladiacou skriňou s objemom 600l pre uskladnenie organického odpadu.

Poznámka: Zvyšky jedál po stravníkoch budú likvidované na každom jednotlivom výdajnom stredisku osobitne, nebudú sa teda vracat' späť a v sklade odpadov sa

budú uskladňovať iba odpady po opracovaní surovín a varných procesoch z kuchyne. Následne bude tento odpad distribuovaný do už existujúceho centrálného skladu odpadov PNH.

IV. VŠEOBECNE PLATNÉ STAVEBNÉ TECHNOLOGICKÉ POŽIADAVKY

IV.A POŽIADAVKY NA STAVEBNÉ KONŠTRUKCIE

Dvere a dverné otvory:

Druh a úprava dverí sa riadi prevádzkou a účelom miestností tak, aby bola zaistená dostatočná šírka priechodov a ďalej požiadavky požiaro-bezpečnostných predpisov. Šírka dverí je volená s ohľadom na inštaláciu technologických zariadení a prístupovú trasu ku kuchyni. Vnútorne i vonkajšie dvere ktorými sa dopravuje tovar musia byť bez prahu!

Dvere skladov potravín a všetky vstupné dvere by mali mať z oboch strán ochranný nerezový plech alebo ochrannú vrstvu do výšky min. 200 mm (proti vnikaniu hlodavcov) a dvere do skladu odpadkov musia byť plné. Vonkajšie rohy stien by mali byť opatrené nerezovým rohovým profilom do výšky min 1500mm (ochrana proti mechanickému poškodeniu pri manipulácii s vozíkom).

Okná:

Parapety okien výrobných miestností majú byť aspoň 1,2 m vysoké. Okná musia byť ovládané z podlahy. Okná výrobných miestností a skladov potravín musia byť opatrené sieťkou proti hmyzu. Sklené výplne okien v skladoch potravín opatrené zábranou proti priamemu slnečnému žiareniu (napr. UV fólia alebo žalúzia).

Podlahy:

Podlahy všetkých prevádzkových miestností sú ľahko umývateľné, ľahko čistiteľné, trvanlivé, odolné proti mechanickému poškodeniu, bezprašné, nehlučné a **nie sú šmykľavé** (do poručuje sa keramická dlažba s drsnosťou R12 alebo epoxidový náter, sklady R10). V miestnostiach s vlhkosťou a mokrou prevádzkou sú vodotesné s hydroizoláciou.

Povrchy stien:

Povrchy stien sa riadia účelom miestností. Všetky výrobné priestory (kuchyňa, umývanie riadu, prípravovne) sa opatria keramickým obkladom resp. umývateľným trvácim neporéznym povrchom (neodporúča sa použiť SDK).

Steny a rohy hlavných dopravných ciest je vhodné opatriť ochrannými lištami.

IV.B POŽIADAVKY NA TECHNICKÉ ZARIADENIA

Kanalizácia :

Odpadové potrubie z plastových rúr HT, ktoré sú spájané v podlahe alebo v stene s odolnosťou do 110°C. Výšky jednotlivých napojení na odpad sú prispôbené konkrétnym zariadeniam, viď. Dispozičný projekt v nadväznosti ná výkres ZTI. Dimenzia potrubí je min. HT50. Veľkosť podlahových vpustí je min. 250x250mm s nerezovou vyberateľnou mriežkou a napojením na odpadové potrubie HT80. Bližšie projekt nerieši. Použité skratky v legende: D(x)-typ odpadu viď. Výkres ZTI + tabuľka pripojení.

Vodovod:

Zásobovanie objektu kuchyne pitnou vodou je navrhnuté cez novú hlavnú vodovodnú prípojku z materiálu HDPE 100 SDR 17 PN 10 o dimenzii d 63 DN 50. Dimenzovanie prívodov vody určuje maximálnu spotrebu vody. Technologické zariadenia kuchyne požadujú prípojky pitnej studenej a teplej vody (s cirkuláciou) a samostatne zmäkčenej vody (okrem umývadiel a drezov). Dimenzie prívodov a ukončenia sú popísané v samostatnom výkrese ZTI. Prívodné potrubie, resp. napojenia cez uzatváracie ventily vyžadujú dodržanie požadovanej výšky od čistej podlahy podľa typu pripojenia z podlahy alebo zo steny.

Použité skratky v legende: SV(x)-typ studenej pitnej vody, TV(x)-typ teplej vody, ZSV(x)-typ upravenej studenej vody + tabuľka pripojení.

Poznámka: v prípade, že nebude použitá centrálna úprava vody, t.j. rozvod ZSV, je potrebné k zariadeniam osadiť v ich blízkosti zásuvky 230V vo výške 600mm n.č.p. pre ovládanie lokálnej úpravy vody. Okótovanie všetkých typov pripojení je možné odmerať z výkresu DWG pre príslušnú profesiu.

Vykurovanie:

- projekt nerieši

Vzduchotechnika:

Nad zariadeniami, ktoré produkujú teplo, spaliny alebo nasýtenú vodnú paru sú navrhované hygienické odsávacie zákryty s nerezovými tukovými filtrami s rastrom, prípadne indukčné odsávacie zákryty s rekuperáciou a podľa potreby s osvetlením a reguláciou odsávaného vzduchu. Pripojenia na odsávacie zákryty dimenzovať podľa potrebnej výmeny dávky vzduchu podľa samostatného projektu VZT, min. na SR315 a SR400. Bližšie projekt nerieši.

Elektrické pripojenia:

El. zariadenia sa pripojujú na normalizovanú prúdovú sústavu TNC-S 230/380 V, 50 Hz.

Treba dať pozor na správnu voľbu typov ističov, pre obvody s nízkymi prúdovými rázmi, vedenia, zásuvky, malé skupiny žiaroviek (skratová spúšť: 3-5 x In) sa používa **typ B**, pre obvody s vyššími prúdovými rázmi, motory, veľké skupiny žiaroviek (skratová spúšť: 5-10 x In) – **typ ističa C**. **Ku všetkým spotrebičom odporúčame použiť prúdové chrániče (RCD). Vačkové spínače a vypínače osadiť v blízkosti zariadenia (v jednej miestnosti), tak aby boli prístupné obsluhu v prípade poruchy, za účelom náhleho odpojenia prúdu. (napr. nad pracovné stoly a plochy alebo použiť nízkonapäťové ovládacie prvky v samostatnej rozvodni v miestnosti na odpájanie ističov).** Prívodné vodiče z vypínačov osadiť do ochrannej nehorľavej rúrky napr. typu FXP v prísl. dimenzii. Typy pripojení sú uvedené v samostatnom výkrese ELI, resp. v tabuľke: „Technické body napojenie: Kuchyňa nemocnica Hronovce“. **Kuchyňa má výkonové zaťaženie el. 245kW.** (Pozor je potrebné v celkovom projekte ELI rátať s obslužnými zásuvkami na 230V (max. 2 zás. na 1 istič) nad pracovnými plochami a stolmi, kde budú umiestnené stolové spotrebiče, odporúčame osadiť zásuvky, pokiaľ je to možné každý 1m 1 zásuvka, príp. v pravej a ľavej časti stola alebo pracovnej plochy.

Použité skratky v legende: E(x)-typ el. pripojenia + tabuľka pripojení. (xx.Ey – xx=por. Číslo zariadenia v projekte, y=typ pripojenia)

Plynové pripojenia:

V kuchyni sú použité zariadenia s tepelným výkonom dodávaným spaľovaním zemného plynu. Vid'. Tabuľka: „Technické body napojenie: Kuchyňa nemocnica Hronovce“

Všetky pl. zariadenia musia byť napájané cez predradený uzatvárací plynový ventil s prísl. dimenziou s vonkajším závitom nad podlahou.

Kuchyňa je zaťažená 352,2kW plynového výkonu, z čoho vyplýva nutnosť použitia funkčnej vzduchotechniky s rekuperáciou s dostatočnou výmenou vzduchu, ktorá je priamo závislá na hl. prívode plynu, t.j. v prípade výpadku VZT sa odstaví hl. prívod plynu pomocou havarijného rýchlo uzatváracieho ventilu s riadiacim elektromagnetickým ventilom tzv. BAP ventil alebo obdobný.

V. BEZPEČNOSŤ A OCHRANA ZDRAVIA PRI PRÁCI

Počas realizácie stavby je potrebné dôsledne dodržiavať všetky bezpečnostné predpisy a nariadenia týkajúce sa ochrany zdravia pri práci. Bezpečnosť a ochranu zdravia pri práci sú povinní zaistiť dodávatelia preškolením a poučením pracovníkov stavby.

Po inštalácii všetkých technologických celkov stanoví prevádzkovateľ zodpovedné osoby za obsluhu zariadení na jednotlivých úsekoch, ktoré budú riadne zaškolené na odbornú obsluhu a údržbu zariadení, vrátane kvalifikovaného kuchárskeho tréningu. Bližšie projekt nerieši.

VI. SÚPIS POUŽITÝCH NORIEM, ZÁKONOV A VYHLÁŠOK

- Vyhláška Ministerstva zdravotníctva SR č. 533/2007 o podrobnostiach a požiadavkách na zariadenia spoločného stravovania
- Nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 o hygiene potravín
- Kódex hygienických pravidiel pre predvarené a varené potraviny vo verejnom stravovaní
- Potravinový kódex SR
- Zákon č. 152/1995 Z.z. o potravinách
- Zákon č. 355/2007 Z. z. o ochrane podpore a rozvoji verejného zdravia
- Zákon č. 223/2001 Z.z. o odpadoch

- Zákon č. 124/2006 Z. z. o bezpečnosti a ochrane zdravia pri práci

VII. ZÁVER

Takto zhotovená gastronomická prevádzka v nemocnici je schopná bezpečnej a trvalej prevádzky aj na zmenný pracovný režim alebo na vysoké nárazové zaťaženie. Všetky zmeny v projekte alebo pred finálnou stavebnou úpravou je potrebné konzultovať s dodávateľom technológie alebo generálnym projektantom!

Všetky rozmerové a technické **požiadavky sú dimenzované ako určité**, ich zmena môže mať za následok nekompatibilitu v rámci logického celku alebo vplyv na súvisiace rozvody vody, plynu, električky a ich prvky!

Všetky nadväzujúce a prierezové profesie a ich projektové dokumentácie musia byť vyhotovené s prihliadnutím na typ prostredia a na jeho vonkajšie vplyvy v súlade s príslušnými tech. normami a vyhláškami.

Zariadenia umiestnené pri sebe a vedľa seba musia tvoriť jeden kompaktný celok bez narušenia rozmerovej priestorovej línie. Všetky technológie musia byť určené na priemyselné resp. profesionálne použitie. Prevádzka kuchyne je samostatne stojaca budova, ktorá obsluhuje existujúce objekty nemocnice – oddelenia, na ktoré sa bude expedovať jedlo prostredníctvom varníc a termoboxov a následne servírovať na jedn. oddeleniach + zabezpečenie stravovania personálu.

Po spustení technológie je nevyhnutná východisková odborná prehliadka a odborná skúška na všetky VTZ + rozvody. Po spustení technológie je nevyhnutné protokolárne odborné zaškolenie personálu oprávnenou osobou autorizovanou výrobcom technológie.

1. Uchádzač zabezpečí dodanie tovaru a dopravu v termíne a miesta dodania tovaru určeného verejným obstarávateľom v nasledujúcich bodoch.
2. Miesto dodania tovaru: Psychiatrická nemocnica Hronovce, ul. Dr. J. Zelenyáka 65, 935 61 Hronovce, okres Levice, Nitriansky samosprávny kraj, Slovenská republika.
3. Termín dodania tovaru: **Verejný obstarávateľ upozorňuje, že dodanie prebehne v lehote najneskôr do 60 dní odo dňa zaslania písomnej výzvy/objednávky zo strany verejného obstarávateľa ako kupujúceho úspšnému uchádzačovi ako predávajúcemu. Potreba takéhoto typu lehoty dodania vznikla z dôvodu nadväznosti predmetu kúpy na stavebné práce, ktoré prebiehajú/budú prebiehať**

v mieste budúceho umiestnenia tovarov, ktoré sú predmetom zákazky. Verejný obstarávateľ ako kupujúci bude pred ukončením predmetných stavebných prác včas informovať úspešného uchádzača ako predávajúceho o tejto skutočnosti. Predpokladaný termín ukončenia rekonštrukcie je stanovený na Q4 2022. O prípadných zmenách bude verejný obstarávateľ úspešného uchádzača včas informovať.

4. Predmet zákazky nie je rozdelený na samostatné časti.
5. Predmetom dodávky môže byť iba nový, nepoužitý tovar najvyššej akosti.
6. Verejný obstarávateľ požaduje záruku na dodávaný tovar v trvaní minimálne 24 mesiacov odo dňa nasledujúceho po dni jeho odovzdania.
7. Súčasťou predmetu zákazky je aj zaškolenie obsluhy a záručný servis vrátane dodávky náhradných dielov.
8. Uchádzač vo svojej ponuke uvedie opis ponúkaného tovaru, v ktorom uvedie:
 - obchodnú značku a typ ponúkaného tovaru,
 - technické parametre
 - a fyzikálne, mechanické a kvalitatívne vlastnosti
 - **minimálne v rozsahu minimálnej technickej špecifikácie tovarov, ktorá tvorí samostatnú prílohu ku kapitole B.1 – OPIS PREDMETU ZÁKAZKY.**
9. Z uchádzačom predloženého opisu musí byť zrejmé, či uchádzačom ponúkaný tovar plní / neplní minimálne požiadavky verejného obstarávateľa na predmet zákazky uvedené v súťažných podkladoch.
10. Uchádzač predloží technickú špecifikáciu tovarov podľa Prílohy k zmluve č. 1 Technická špecifikácia tovarov, ktorá bude súčasťou Kúpnej zmluvy.
11. Technické požiadavky a špecifikácie predmetu zákazky, ktoré v predložených podkladoch zákazky odkazujú na konkrétny výrobok alebo zariadenie sú uvedené za účelom presnej špecifikácie predmetu zákazky. **Uchádzačom sa umožňuje použiť "ekvivalentné" výrobky a zariadenia, ktoré spĺňajú k spokojnosti verejného obstarávateľa požadované výkonnostné alebo funkčné požiadavky.** Podrobné podmienky použitia „ekvivalentných“ výrobkov je uvedené v doložke ekvivalentnosti, ktorá tvorí samostatnú prílohu ku KAPITOLE B.1 – OPIS PREDMETU ZÁKAZKY.
12. Všetky časti dodávanej zákazky musia byť nové technologicky vyspelé produkty, testované a schválené kompetentnými slovenskými alebo zahraničnými autoritami. Zároveň musia byť prispôsobené na pracovné prostredie i technické normy Slovenskej republiky. Plnenie predmetu zmluvy musí spĺňať minimálnu úroveň špecifikácií, alebo mať vyššie / výhodnejšie hodnoty / parametre ako sú požadované.
13. Vo výnimočných prípadoch z objektívnych dôvodov je možné položky predmetu zákazky zmeniť, ak to okolnosti vyžadujú. Tieto dôvody môžu byť:

- a) produkt v danej položke sa počas realizácie verejného obstarávania prestal vyrábať a je ho nutné nahradiť ekvivalentným produktom;
- b) počas realizácie verejného obstarávania sa zmenili hospodárske pomery a víťazný uchádzač môže nahradiť pôvodne určený produkt v danej položke kvalitatívne lepším produktom.

Verejný obstarávateľ požaduje od uchádzačov na preukázanie splnenia technickej špecifikácie na predmet zákazky opisy, fotografie alebo certifikáty alebo potvrdenia s jasne identifikovanými odkazmi na technické špecifikácie alebo technické normy vzťahujúce sa na tovar.

Verejný obstarávateľ uchádzačom/záujemcom poskytne podrobnú dokumentáciu k predmetnému verejnému obstarávaniu v profile verejného obstarávateľa na stránke www.evo.uvo.gov.sk.

Všetky materiály a technológie použité v procese realizácie musia byť platne certifikované, resp. musia byť v súlade so zákonom o technických požiadavkách na výrobky a o posudzovaní zhody a o zmene a doplnení niektorých zákonov v znení neskorších predpisov. V súvislosti s označením niektorých materiálov a výrobkov obchodným názvom verejný obstarávateľ umožňuje predloženie ponuky s použitím ekvivalentných materiálov a výrobkov s tým, že takéto použitie bude označené v ponuke slovom „ekvivalentný“. **Použitie ekvivalentného riešenia nemôže byť dôvodom predĺženia lehoty dodania, zníženie kvality alebo zmeny ceny predmetu zákazky.**

Pri použití ekvivalentného riešenia niektorých druhov materiálov, výrobkov a technologických zariadení musia tieto mať vlastnosti (parametre) rovnocenné vlastnostiam (kvalitatívnym, technickým a estetickým parametrom) výrobkov (materiálov, technológií, atď.), ktoré uviedol verejný obstarávateľ v opise predmetu zákazky. Posúdenie ekvivalencie je výlučne v kompetencii verejného obstarávateľa.

Predmet zákazky v celom rozsahu je opísaný tak, aby bol presne a zrozumiteľne špecifikovaný. Opis vychádza z predkladaného projektu, ktorý tvorí kompaktný vzájomne nedeliteľný celok tak, aby mohli byť dosiahnuté ekonomické a technické parametre, požadované zriaďovateľom verejného obstarávateľa ako poskytovateľa kapitálovej dotácie na túto zákazku. Ak by sa niektorá z technických požiadaviek odvolávala na konkrétneho výrobcu, výrobný postup, značku, patent, typ, krajinu alebo miesto pôvodu alebo výroby, osoba povinná umožní nahradiť takýto výrobok ekvivalentným výrobkom pod podmienkou, že ekvivalentný výrobok bude spĺňať úžitkové, prevádzkové a funkčné charakteristiky, ktoré sú nevyhnutné na zabezpečenie účelu, na ktoré sú uvedené technológie a zariadenia určené a schválené.

Súvisiace dokumenty – Prílohy k Opisu predmetu zákazky:

1. Minimálna technická špecifikácia
2. Ponukový list
3. Technická správa
4. Dispozícia technického zariadenia kuchyne
5. Doložka ekvivalentnosti



Minimálna technická
špecifikácia.xls



Ponukový list.xlsx



Technická správa.pdf



Dispozícia
technického zariadenia



Doložka
ekvivalentnosti.pdf

Verejný obstarávateľ požaduje do návrhu ceny započítať aj všetky náklady na práce a ostatné súčasti plnenia predmetu zákazky.

Predmet zákazky bude financovaný z rozpočtových prostriedkov verejného obstarávateľa v zmysle zákona č. 523/2004 Z. z. o rozpočtových pravidlách v znení neskorších predpisov (z vlastných zdrojov Psychiatrickej nemocnice Hronovce).

Do súťaže – nadlimitná zákazka na predmet: Výstavba nemocničnej kuchyne - Technológia – zákazka na dodanie tovaru, v súlade s ustanovením § 66 ods. 7 písm. b) zákona o verejnom obstarávaní, boli predložené štyri ponuky:

Časť	Obchodné meno a sídlo / miesto podnikania uchádzača	Dátum a čas predloženia / doručenia ponuky uchádzača	Identifikácia čísla uchádzačov pre jednotlivé časti chronologicky na základe dátumu a času predloženia ponuky
1	GAMA HOLDING Slovakia, s. r. o. Valová 16 921 01 Piešťany IČO: 35 801 484	13.05.2022 08:05:05	1.
2	SOLLER, s. r. o. Na Hrebienku 24 811 02 Bratislava IČO: 35 728 337	13.05.2022 16:44:06	2.
3	GASTRO VRÁBEL', s. r. o. M. R. Štefánika 1832 026 01 Dolný Kubín IČO: 43 897 542	16.05.2022 10:36:32	3.
4	OMES spol. s r. o. Divina – Lúky 37 013 31 Divina IČO: 47 505 214	16.05.2022 10:38:46	4.

Zákazka bola uverejnená verejne prístupným spôsobom v Úradnom vestníku Európskej únie 2022/S 075-199130 zo dňa 15.04.2022 a vo Vestníku verejného obstarávania číslo 093/2022, zo dňa 19.04.2022, pod značkou 20601-MST v platných zneniach.

V zmysle zákona o verejnom obstarávaní boli ponuky uchádzačov hodnotené jednokolovo. Pri hodnotení ponúk komisia na vyhodnotenie splnenia podmienok účasti a vyhodnotenie ponúk, zriadená verejným obstarávateľom v zmysle § 40 ods. 15 v spojitosti s § 51 zákona hodnotila predložené ponuky uchádzačov v zmysle § 66 ods. 7 písm. b) ZVO. Komisia ďalej skonštatovala, že uchádzačmi ponúkaná najnižšia cena za obstarávaný predmet zákazky odráža súčasný vývoj cien na trhu. Ponuky uchádzačov boli teda vyhodnotené ako platné ponuky s návrhom na plnenie kritérií:

Uchádzač č.	Uchádzač	Cena s DPH	Počet bodov	Predbežné poradie
1	GAMA HOLDING Slovakia, s. r. o. Valová 16 921 01 Piešťany IČO: 35 801 484	273 322,36	92,69	2
2	SOLLER, s. r. o. Na Hrebenku 24 811 02 Bratislava IČO: 35 728 337	310 332,14	81,63	4
3	GASTRO VRÁBEL', s. r. o. M. R. Štefánika 1832 026 01 Dolný Kubín IČO: 43 897 542	275 770,80	91,87	3
4	OMES spol. s r. o. Divina – Lúky 37 013 31 Divina IČO: 47 505 214	253 339,32	100,00	1

V zmysle vyššie uvedeného v rámci vyhodnocovacieho procesu komisia konštatovala, že:
Ponuka uchádzača č. 1 dosiahla 92,69 bodov a umiestnila sa na druhom mieste.
Ponuka uchádzača č. 2 dosiahla 81,63 bodov a umiestnila sa na štvrtom mieste.
Ponuka uchádzača č. 3 dosiahla 91,87 bodov a umiestnila sa na treťom mieste.
Ponuka uchádzača č. 4 dosiahla 100,00 bodov a umiestnila sa na prvom mieste.

Zoznam vylúčených uchádzačov s uvedením dôvodu ich vylúčenia:

Uchádzač č.	Uchádzač	Dôvod vylúčenia	Dátum doručenia vylúčenia	Dátum márneho uplynutia lehoty na podanie námietok
4	OMES spol. s r. o. Divina – Lúky 37 013 31 Divina IČO: 47 505 214	§ 40 ods. 6 písm. a) ZVO	26.05.2022	06.06.2022

Poradie uchádzačov po vylúčení:

Uchádzač č.	Uchádzač	Cena s DPH	Počet bodov	Poradie
1	GAMA HOLDING Slovakia, s. r. o. Valová 16 921 01 Piešťany IČO: 35 801 484	273 322,36	100,00	1
2	SOLLER, s. r. o. Na Hrebienku 24 811 02 Bratislava IČO: 35 728 337	310 332,14	88,07	3
3	GASTRO VRÁBEL', s. r. o. M. R. Štefánika 1832 026 01 Dolný Kubín IČO: 43 897 542	275 770,80	99,11	2
4	OMES spol. s r. o. Divina – Lúky 37 013 31 Divina IČO: 47 505 214	-----	-----	§ 40 ods. 6 písm. a) ZVO

V zmysle vyššie uvedeného v rámci vyhodnocovacieho procesu komisia po vylúčení uchádzača č. 4 konštatovala, že:

Ponuka uchádzača č. 1 dosiahla 100,00 bodov a umiestnila sa na prvom mieste.

Ponuka uchádzača č. 2 dosiahla 88,07 bodov a umiestnila sa na treťom mieste.

Ponuka uchádzača č. 3 dosiahla 99,11 bodov a umiestnila sa na druhom mieste.

Ponuka uchádzača č. 4 bola vylúčená v súlade s § 40 ods. 6 písm. a) ZVO a teda nebola zahrnutá do ďalšieho hodnotiaceho procesu.

Identifikácia úspešného uchádzača:

Uchádzač č.	Uchádzač
1	GAMA HOLDING Slovakia, s. r. o. Valová 16 921 01 Piešťany IČO: 35 801 484

Hronovce schvaľujem - ~~neschvaľujem~~

MUDr. Marek ZELMAN

riaditeľ nemocnice

Psychiatrická nemocnica Hronovce