

Vysvětlení zadávací dokumentace dle § 98 a změna nebo doplnění zadávací dokumentace dle § 99 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek (dále jen zákon)

Veřejná zakázka: „Kulturní centrum Pivovar Domažlice – pivovarská technologie“

ev. č. zakázky Z2019-030286

Zadavatel: Domažlické městské lesy spol. s r.o., Domažlice, jednající: Ing. Jan Benda, jednatel

Úplné znění dotazu ze dne 02.10.2019:

Seznam dotazů:

1. **Dotaz č. 1 (žlutý): Žádáme o upřesnění objemu varny.** Jaký objem varny je požadován? Je to 1 100 l vyražené horké mladiny?
 - a. Na stránce 3 uvedeno: Mladina se vyrábí na jednoduché dvounádobové varně /2/ velikosti 1100 l vyražené horké mladiny.
 - b. Na stránce 7 bod 2 uvedeno: Varna 1 000 (jedná se o překlep?)
 - c. Na stránce 8 uvedeno: dvounádobová varna 1100 litrů horké mladiny.
 2. **Dotaz č. 2 (žlutý): Žádáme o upřesnění objemu varny ve vztahu k objemům kvasných a dokvasných nádob a přetlačných tanků.** Jaký minimální objem stočeného piva požadujete garantovaně vyrobit z jedné várky? 1 000 litrů?
 - a. Na stránce 8 uvedeno: dvounádobová varna 1 100 litrů horké mladiny = 1 056 litrů studené mladiny, což v rozporu s požadavkem na stránkách 3,7,9 a 11, kde jsou uváděny objemy pro vířivou kád', kvasnou kád', kvasné tanky, ležácké tanky a výčepní tanky jako 1 000 a 2 000 litrů bez ohledu na ztrátu varna – spilka a další navazují ztráty.
 3. **Dotaz č. 3 (zelený): jaký je požadován Maximální pracovní přetlak u ležáckých tanků? Je to 200 kPa**
 - a. Na straně 4 je uvedeno: Tlak v ležáckých tancích je regulován na max. hodnotu 100-150 kPa
 - b. Na stranách 10 a 11 je u kvasných a ležáckých tanků uváděn Maximální pracovní přetlak 200 kPa
 4. **Dotaz č. 4 (modrý): Je možné dodat kvasné a dokvasné nádoby, přetlačné nádoby a nádoby na horkou a studenou vodu s jinými rozměry při zachování maximální požadované výšky a požadovaného objemu, tak aby prošli stěhovacími otvory a byla zachována jejich kapacita? Jelikož určení přesných rozměrů nádob v milimetrech a nutnost jejich dodržení je vylučující podmínkou.** Žádáme o uvedení maximálních rozměrů u všech nádob, nikoliv přesných v mm, tak aby zadávací podmínky nebyli diskriminační.
 - a. na stránce 6 v kapitole 6. Způsob transportu a montáže jsou uvedeny rozměry pro stěhování nádob do příslušných místností. Při jejich překročení nelze bez stavebních úprav zařízení nastěhovat.
 - b. na stránkách 8–13 jsou v milimetrech uvedeny přesné vnitřní a vnější rozměry nádob vč. maximální výšky, která odpovídá stavební dispozici objektu.
 - c. Každá z firem má své standardní produktové řady. Nakupuje nebo si k nim vyrábí vlastní tlaková dna a víka s přesnými průměry. Změna průměru víka znamená vždy změnu výšky nádoby, aby bylo dosaženo požadovaného objemu nádob. Krok mezi průměry vík a den nádob typické pro produktové řady jednotlivých výrobců je dán technickými možnostmi výrobců a dříve certifikovanými typovými výrobky, omezení na přesné rozměry v mm zvýhodňuje některé dodavatele, které již dříve tanky identických rozměrů dodávali.
 - d. Dodržení vnějších průměrů nádob a výšek nádob je logické s legitimní, aby bylo možné nádoby nastěhovat stavebními otvory, aby se tanky do daných prostor vešly jak do šířky, tak do výšky.
-

- e. Rozměry nádob při zachování poměr výšek a šířek nemají na funkci nádob vliv.
5. **Dotaz č. 5 (modrý): Je možné zvětšit otvory pro nastěhování varny?**
- Během exkurse v pivovaru v červnu letošního roku nám byli ukázány nezapravené stavební otvory pro nastěhování varny
 - na stránce 6 v kapitole 6. **Způsob transportu a montáže** jsou uvedeny rozměry ze kterých vyplývá, že dveře již byli ustaveny na místo
 - odhadovaný vícenáklad na výroby varních nádob namísto oproti dílenskému zhotovení činí 1 200 000 Kč (diety, ubytování, delší doba práce tzv. „na koleně“)
 - odhadovaný vícenáklad na demontáž a montáž dveří odhaduje na 30 – 60 000 Kč
6. **Dotaz č. 6 fialový: izolace všech nádob.** Žádáme o přesnou specifikaci izolací jednotlivých nádob, jelikož požadavky na izolace nádob jsou velmi rozdílné, nebo zcela chybí (výčepní designové tanky). Někde je požadováno 50 mm, někde 80 mm. Někde jsou izolovány celé nádoby, někde jen jejich válcové části, což znamená riziko opáření v neizolovaných částech, ztráty tepla, popř. chladu. Jedná se o kopírovanou chybu, nebo jsou některé nádoby izolovány jen z poloviny záměrně?
7. **Dotaz č. 7 (modrý): filtr sterilního vzduchu** – Jedná se o propařovatelný filtr, připojený k parnímu vedení, nebo filtr, jehož vložka se musí sterilizovat v externím zařízení? V případě, že ano, žádáme o změnu zadání.
- V požadavku v kapitole 8. Vzduchový filtr je uvedeno jen: „**Čištění vzduchu – Mikrobiologický filtr se sterilizační vložkou**“.
 - Na výkresech rozvodů medií, jsme propařování filtru nenašli
 - Při prostém propaření pouze vložky filtru hrozí sekundární infekce při manipulaci s touto vložkou mimo filtr.
8. **Dotaz č. 8 (červený): lze zajistit ohřev CIP a ohřev Myčky sudů pomocí páry?** V případě, že ano, žádáme o změnu zadání.
- Jako příslušenství CIP je v kapitole 10. uvedena „**Topná spirála nerezová příkon 6 kW**“
 - Jako příslušenství myčky sudů je v kapitole 12. uvedena „**Elektrický ohřev 6000 W**“
 - Jedná se o řešení, které na pivovarech dodaných jinými firmami měníme na parní ohřev. Elektroohřev je zdrojem problémů (pomalý ohřev, nízká životnost spirál ponořených do agresivních sanitačních prostředků).
 - Vašemu požadavku se dokážeme přizpůsobit, ale chceme dodat kvalitní a funkční zařízení. Lze nabídnout ohřev CIP nádob parou? Jedná se o větší investičně větší náklad, ale o polovinu nižší provozní náklad a lepší komfort obsluhy, nemluvě o poruchovosti spirál.
9. **Dotaz č. 9 (šedý): program myčky sudů.** Žádáme o přesnou specifikaci programu myčky sudů a doplnění zadání. Je požadováno pulzní mytí fitingu?
- Program myčky sudů není specifikován. Chceme upřesnit, zda má být součástí programu pulzní mytí, které umožní i mytí vnějšího povrchu fitingu. Nebo Vám vyhovuje verze bez pulzního mytí, kde se vnější povrchu fitingu nemyje.
10. **Dotaz č. 10 (tmavě žlutý): výčepní technologie. Je možná změna výčepní technologie za modernější a kvalitnější technické řešení?** Jelikož:

- a. pro kontrolu průtoku piva je požadován „Systém měření bude zajišťován pomocí sond, které fungují na principu otáčení lopatkového kola „turbíny protékající tekutinou“
- b. uváděná lopatková kola je při sanitaci pomocí tzv. „hubek“ nutné vyjímat, čímž může dojít k jejich poškození, nebo sekundární kontaminaci;
- c. standardně se používají indukční průtokoměry, kdy měření probíhá na základě indukce bez mechanických součástí uvnitř potrubí.
V případě, že ano žádáme o změnu v projektové dokumentaci a úpravu zadání.

11. Dotaz č. 11 (tmavě žlutý) Žádáme o změnu požadavku na propojení výčepního systému. Jelikož tak je propojení definováno slovně, je velmi složité a drahé.

Posuďte prosím samy:

- a. k osmi výčepním kohoutům má být přivedeno pivo z 8 přetlačených tanků a současně ze dvou designových tanků a současně ze sudů KEG umístěných pod barem – podobné je to na obou barech, tedy všechna uvedená vedení 2 x.
- b. v praxi se výčepní tanky používají pouze pro jeden – dva druhy nejprodávanějších piv, u kterých jejich výtoč zajišťuje rychlé vyprázdnění výčepního tanku; delší čepování = ztráta kvality piva; pro piva s malou výtočí se používají sudy KEG;
- c. jsme přesvědčeni, že časem začnete většinu málo frekventovaných druhů piva stáčet do sudů, protože piva s menší výtočí se v dlouhých vedeních budou kazit. A složitý, drahý a obtížně sanitovatelný systém nebude používán. Navíc v dlouhých potrubích budou při sanitaci tohoto systému vznikat ztráty.

V případě, že investor nebude provádět žádné změny v propojení výčepního systému tak žádáme o přesnou projektovou dokumentaci (vč. aktualizování zadání), jak chcete daný systém propojit a sanitovat, abychom systém instalovali dle Vašich představ. Protože variant, jak propojit 18 vstupů (8 přetlačných tanků, 8 sudů KEG, 2 výčepní designové tanky) s 8 výstupy (8 výčepních kohoutů) je mnoho.

Odpovědi:

1. Dotaz č.1

Velikost varny musí být dostatečná pro výrobu 1 100 l vyrážené horké mladiny.

2. Dotaz č.2

Není požadován přesný objem stočeného piva z jedné várky, varna musí být schopna vyrobit 1 100 l vyrážené horké mladiny. Vyrobený objem piva z jedné várky bude záležet na druhu vyráběného piva, protláčkách, použitých kvasnicích atd.

3. Dotaz č.3

Maximální provozní přetlak požadovaný u kvasných a ležáckých tanků je 200 kPa. Pro u přesnění je doplněno, že maximální provozní přetlak u výčepních tanků je 300 kPa

4. Dotaz č.4

Ano, uvedené rozměry nádob v dokumentu jsou přibližné. Nádoby lze dodat s jinými rozměry za podmínky zachování požadovaného celkového a využitelného objemu nádob, maximální výšky nádob a za podmínky stěhování nádob do objektu současnými otvory bez jejich stavební úpravy, tj.

„Vířivá kád’, kvasné kádě, tanky, deskový chladič, nádoba na horkou vodu, ležácké a výčepní tanky, sanitační nádoby budou stěhovány rovněž položené, přes pivnici do prostoru 0.04 otvorem šíře 1490 x výška 1970 mm a dále přes chodbu protipožárními dveřmi /šířka 1550 mm.“ Před zahájením výroby nádob a jejich instalace je nutné si veškeré rozměry ověřit na místě.

5. Dotaz č.5

Otvor pro nastěhování varny není možné zvětšit, není možné provádět žádné stavební úpravy. Maximální rozměry tedy platí z původního dokumenty, tj. *„Varna bude stěhována přes pivnici a dále otvorem šíře max. 1240 x výška 1970 mm. Varna bude stěhována s oddělenými nádobami, bez klobouků, izolace a opláštění. Nohy budou demontovatelné, válcová část bude rozdělena na dvě poloviny a svařena na místě po nastěhování.“*

6. Dotaz č.6

Specifikace izolace jednotlivých nádob je uvedena v tab. I.

Všechny kryty izolací jsou provedeny přes celou vnější plochu izolace, izolace musí být zcela zakryta a musí zabraňovat vstupu vlhkosti (zvlhnutí izolace) a vzniku plísni materiálu izolace.

Tab. I: Specifikace požadované izolace pro jednotlivé nádoby

Nádoba	Způsob izolace	Minimální tloušťka izolace [mm]	Materiál izolace
scezovací kád'	válcový plášť a dno	50	minerální vlna
rmutomladinová pánev	válcový plášť a dno	50	minerální vlna
vířivá kád'	celá nádoba (dno, válcový plášť, klobouk)	50	minerální vlna
zásobník horké vody	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	80	minerální vlna
kvasná kád' 1000 l	plášť a spodní dno	50	PUR pěna
kvasný tank 1000 l	plášť a spodní dno	50	PUR pěna
kvasný tank 2000 l	plášť a spodní dno	50	PUR pěna
ležácký tank 1000 l	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	80	PUR pěna
ležácký tank 2000 l	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	80	PUR pěna
výčepní tank 1000 l	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	50	PUR pěna nebo Armaflex
zásobník ledové vody	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	80	PUR pěna
výčepní tank 529 l – interiérový	celá nádoba (dno, válcový plášť, víko)	nespecifikováno – dle standardu výrobců tanků *	PUR pěna nebo Armaflex

*technologie musí zajišťovat stálou teplotu požadovanou pro čepování českého ležáku

7. Dotaz č.7

Jedná se o propařovatelný filtr, jehož vložka se musí sterilovat v jiném zařízení.

8. Dotaz č.8

Rozvody parního potrubí jsou vyvedeny pouze do prostor varny a v současné době nebudou rozváděny do ostatních výrobních prostor pivovaru. Výhřev pro CIP stanici a myčku KEG sudů bude elektrický.

9. Dotaz č.9

Pulzní mytí fittingu není požadováno. Specifikace mycího programu myčky je následující: mytí za horka louhem nebo kyselinou, vypláchnutí vodou a vypláchnutí vzduchem

10. Dotaz č.10

Způsob měření odebraného piva z tanku není možné měnit. Bude tedy ponecháno lopatkové kolo tzv. „turbínka.“

11. Dotaz č.11

V pivnici musí být možnost čepovat z tanku nad barem, z jednoho nebo dvou z celkově 8 přetlačných tanků umístěných v pivovaru. Ostatní výčepní kohouty budou složité pro čepování z KEG sudů

V restauraci musí být možnost čepovat ze 2 přetlačných tanků. Ostatní výčepní kohouty budou složité pro čepování z KEG sudů.

Propojení provést potrubím PYTHON včetně zajištění chlazení tohoto potrubí v celé délce. Rozvod chladiwa musí být zajištěn, tak aby bylo možné chladit všechny výčepní tanky (8+2) najednou a musí být zajištěno sledování teploty jednotlivých tanků s možností vypnutí chlazení každého tanku. Vedení potrubím PYTHON mezi výčepem tanků a pivnicí musí umožnit napouštění tanků pod stropem pivnice.

Úplné znění dotazu ze dne 07.10.2019:

Prosim o informaci, jakym zpusobem mame odeslat nabidku na vyberove rizeni. Dle manualu to ma byt mozne pres system E-ZAK. Po nasem uspesnem prihlaseni v detailu zadavaciho rizeni ma byt moznost "poslat nabidku" ale tato moznost zde neni.

Dekuji

Odpovědi:

Dnes 7.10. bude opraveno a tato možnost opět k dispozici.

Na základě výše uvedeného zadavatel ruší termín konce lhůty pro podání nabídek původně stanovený na 08.10.2019 do 09.00 hodin a termín otevírání obálek s nabídkami původně stanovený na 08.10.2019 v 09:30 hodin

a nově stanovuje termín konce lhůty pro podání nabídek na 18.10.2019 do 09:00 hodin a termín otevírání obálek s nabídkami na 18.10.2019 v 09:30 hodin.

Domažlice 07.10.2019

Ing. Jan Benda v. r.
jednatel