



ENERGIE & KOMUNIKACE

VYSVĚTLENÍ ZADÁVACÍ DOKUMENTACE

ve smyslu ust. §98 až §99 zákona č. 134/2016 Sb., o zadávání veřejných zakázek, v platném znění (dále rovněž jen „Zákon“)

K VEŘEJNÉ ZAKÁZCE Z2017-019632

Poskytování energetických služeb metodou EPC ve vybraných objektech Karlovarské Nemocnici

veřejná zakázka na služby v nadlimitním režimu zadávaná v
jednacím řízení s uveřejněním

Vážení uchazeči,

ve spolupráci se zhotovitelem technické části zadávací dokumentace, společností ENACO, s.r.o., Vám, na základě § 98-99 Zákona, poskytujeme doplňující informace k Zadávací dokumentaci k veřejné zakázce Z2017-019632 „Poskytování energetických služeb metodou EPC ve vybraných objektech Karlovarské Nemocnici“.

Na základě postoupené žádosti jsou odpovědi na otázky vyznačeny *modrou kurzívou*:

1. dodat faktury za energie (teplo, plyn, elektrická energie a voda) v referenčním roce popř. z vybraného referenčního období
 - *Vzhledem k tomu, že údaje jsou uvedeny v tabulkách dokumentu Analýza objektů KKN Karlovy Vary budou faktury předloženy každému účastníkovi při prohlídce na místě.*
2. jasně specifikovat proti jakým hodnotám má být úspora vypočtena tzn. definovat referenční spotřeby (v technických jednotkách a v Kč) a referenční klimatická data
 - *Jako podklad pro stanovení referenční spotřeby slouží detailní výpisy z fakturačních údajů uvedené v přílohové části Analýzy. Referenční klimatická data jsou uvedena v části 4 Analýzy.*
3. proč jsou v tabulce č. 5 na str. 17 Analýzy objektů KKN Karlovy Vary uvedeny hodnoty pro lokalitu Česká Lípa?
 - *Jedná se o překlep. Uvedené průměrné teploty jsou pro lokalitu Karlovy Vary*

Osvětlení:

4. dodat přílohu týkající se osvětlení - předpokládáme, že bude obsahovat počty, typy a příkony svítidel s uvedením ročních provozních hodin svícení - po jednotlivých objektech a místnostech
 - *Součástí Zadávací dokumentace jsou i projektové dokumentace kde jsou tyto údaje uvedeny. Na prohlídce na místě 3.10.2017 bude kompletní projektová dokumentace pro uchazeče připravena k nahlédnutí.*

5. jaké jsou roční náklady na provoz osvětlení?

- *Náklady nejsou samostatně evidovány. Zajištění sledování je předmětem EPC projektu.*

Hlídání spotřeby elektrické energie:

6. Co je myšleno pojmem „pracoviště“ u preferovaného opatření: softwarové hlídání spotřeby elektrické energie po jednotlivých pracovištích. Kolik takových „pracovišť“ je?

- *Pro účely tohoto opatření: Pracoviště = budova.*

VZT:

7. dodat přehledný soupis všech provozovaných VZT zařízení s uvedením základních technických parametrů (výkony VZT ohřivačů, zda se jedná o vodní nebo parní ohřivače, chladičí výkon, rekuperace ANO/NE - pokud NE, tak uvést, zda by byla technicky proveditelná, výkony a typy zvlhčovačů a zda jsou používány, množství vzduchu přívod/odtah, příkony elektromotorů přívodních i odtahových + zda jsou řízeny frekvenčními měniči, provozní hodiny za rok každé VZT jednotky, rok instalace VZT zařízení)

- *Data, která jsou k dispozici, jsou uvedena v příloze odpovědi.*

8. typ řídicího systému měření a regulace VZT, jsou všechna VZT zařízení monitorována a řízena z dispečinku?

- *Je použitý ŘS Johnson Controls, přičemž dispečink vidí téměř veškerou VZT s výjimkou lokálně ovládaného odsávání, jako jsou digestoře a odsávání toalet.*

9. jaké jsou roční náklady na provoz VZT zařízení?

- *Náklady nejsou samostatně evidovány. Zajištění sledování je předmětem EPC projektu.*

Kuchyně:

10. je myšleno úplné zrušení technologie vaření na páře a instalace nových plynových kuchyňských spotřebičů nebo je myšlena výměna zdroje páry pro kuchyň za plynové parní vyvíječe?

- *Předmětem dodávky je instalace nových plynových kuchyňských spotřebičů.*

11. počty, výkony a požadované provozní parametry varných kotlů a dalších kuchyňských spotřebičů, které požadujete vyměnit
- *Obecně: Aktuálně není k dispozici projektová dokumentace od objektu s kuchyní. Na varných kotlích chybí štítky a nejsou k dispozici provozní parametry.*
- V kuchyni jsou k dispozici následující kotle:*
- *3x varný kotel obdélníkový o objemu 230 l*
 - *3x varný kotel kulatý o objemu 100 l*
 - *1x varný kotel kulatý o objemu 150 l*
12. soupis stávajících používaných kuchyňských spotřebičů na páru se základními technickými parametry (příkon/výkon/spotřeba, velikost, objem a tvar nádob) s uvedením jejich hodinové spotřeby a ročním využitím - nejlépe projektovou dokumentaci kuchyně
- *Jak již bylo uvedeno: Aktuálně není k dispozici projektová dokumentace od objektu s kuchyní. Dostupná dokumentace bude k dispozici k nahlédnutí při prohlídce na místě.*
- Kuchyně je v provozu denně od 5:00 do 13:30 po celý rok vč. víkendů a svátků.*
13. denní počet jídel a druhy jídel (hotovky, minutky apod.)
- *V kuchyni se připravují 4 druhy jídel. Denně se vaří 800 – 900 jídel s tím, že maximální kapacita kuchyně je původně dimenzována až na 1500 jídel, což však k dnešnímu dni reálné příliš není. Toto číslo vzniklo v době výstavby kuchyně, kdy byly přeci jen trochu jiné požadavky na hygienu, prostor a zejména technologie. Realita, i do budoucna, se pohybuje s menší rezervou do max. 1200 jídel/den.*
14. umístění stávajících kuchyňských spotřebičů v půdorysu
- *Jak již bylo uvedeno: Aktuálně není k dispozici projektová dokumentace od objektu s kuchyní. Dostupná dokumentace bude k dispozici k nahlédnutí při prohlídce na místě.*
15. současně bychom uvítali ve výše uvedeném soupisu uvést denní využití spotřebičů, možnost použití jiného spotřebiče - tak abychom mohli splnit požadavek na nepřerušovaný provoz kuchyně. V každém případě uvést předpokládané vaše možné termíny a časy na možnost výměnu kuchyňských spotřebičů, aby byla zajištěna hygiena při vaření.
- *Ukončení využívání prostor kuchyně bývá obvykle kolem 15:30. Pro dodavatele bývá prostor k dispozici po předchozím souhlasu obvykle mezi 16:00 – 5:00.*

16. projektová dokumentace stávajících VZT zařízení včetně odsávacích digestoří v kuchyni a přilehlých prostorech - s uvedením vzduchových množství
 - *Jak již bylo uvedeno: Aktuálně není k dispozici projektová dokumentace od objektu s kuchyní. Dostupná dokumentace bude k dispozici k nahlédnutí při prohlídce na místě.*
17. soupis požadovaných nových kuchyňských spotřebičů na zemní plyn se základními technickými parametry (rozměry, výkon, počet a typ jídel apod.)
 - *Nové kuchyňské spotřebiče nahradí stávající v plném rozsahu projektované kapacity.*
18. jaké jsou roční náklady na provoz technologie kuchyně?
 - *Náklady nejsou samostatně evidovány. Zajištění sledování je předmětem EPC projektu.*

Tepelné hospodářství:

19. jaké zůstanou tepelné spotřebiče na páru po zrušení páry v kuchyni, jaký je jejich počet, výkon po zařízeních a umístění?
 - *Po zrušení parního ohřevu kuchyňského varného zařízení nezůstanou žádné další parní spotřebiče*
20. jsou zvlhčovače parní a jsou stále používány?
 - *Zvlhčovače jsou parního typu s autonomní výrobou páry v každém z nich elektrickým ohřevem. Používají se pouze v zimním období roku, tedy v době, kdy je nutno ohřívat vzduch na jednotkách VZT.*
21. jaké jsou roční náklady na provoz a údržbu tepelného hospodářství
 - *Roční náklady na provoz, údržbu a legislativní povinnosti (revize, prohlídky, zkoušky apod.) zařízení samotného Energocentra se pohybují v rozmezí 400 - 600 tis./rok dle stavu zařízení a nečekaných havarijních oprav bez nákladů na spotřebu plynu, elektřiny a vody. Nezahrnuje náklady na opravy a jiné manipulace tohoto druhu v objektech samotných.*
22. kolik pracovníků je zaměstnáno na provoz tepelného hospodářství a jaké jsou jejich celkové mzdové náklady?
 - *Provoz Energocentra je zabezpečen celkem 8 dispečery v nepřetržitém provozu, úsek zabezpečuje provozně a dohledově široký rozsah technologií a technologických celků (kromě tepelného hospodářství dále areálové EPS – ohlašovna požáru, EZS, Potrubní poštu, VZT, stacionární chladicí zařízení,*

zdroje med. plynů a jejich stanice, nouzové zdroje el. energie - DAG atd.) svedených prostřednictvím datové sítě a technologické sítě MaR z celého areálu nemocnice (včetně Transfúzní stanice) a není tedy zaměřen pouze na provoz tepelného hospodářství. Provoz a údržba tepelného hospodářství představuje aktuálně cca 1/2 pracovních povinností. Celkové roční mzdové náklady, dle sdělení mzdové účtárny, představují pro toto středisko 2.778.971 Kč, včetně odvodů to pak je 3.723.821,- Kč.

Chlazení:

23. jaké jsou roční náklady na provoz chladicích zařízení?

- *Náklady nejsou samostatně evidovány. Zajištění sledování je předmětem EPC projektu.*

Další:

24. pavilon L - co se skladuje ve skladu? Je zde nějaký speciální požadavek na vnitřní mikroklima? Uvedte rozměry skladu, co se zde skladuje a jaké jsou požadavky na teplotu a vlhkost a jejich provozní rozsahy.

- *Sklad slouží jako archiv písemností nemocnice. Z toho vyplývá požadavek na mikroklima dle platných norem.*
 - *Teplota (příjemná) 12 ± 6 °C, kolísání teploty do 2 °C/24 h*
 - *Relativní vlhkost (příjemná) 50 ± 10 %, kolísání relativní vlhkosti do 5 %/24 h*
- *Budova má cca 2000 m², v tuto chvíli je využíváno jako archiv cca 500-600 m³, předpoklad do budoucna je plné využití budovy k tomuto účelu.*

25. jaké množství prádla [t/rok] perete popř. necháváte vyprat a jaké jsou roční náklady na vyprané prádlo?

- *Tato služba je řešena externí společností a není předmětem této dodávky.*

26. jaké množství infekčního odpadu [t/rok] zlikvidujete za rok a jaké jsou roční náklady na likvidaci infekčního odpadu?

- *Tato služba je řešena externí společností a není předmětem této dodávky.*

Přílohy:

www.uschovna.cz/zasilka/QDLAPC8H6USSDMSN-C6R

Zadavatel připomíná, že výše uvedené bude taktéž vyvěšeno na profilu zadavatele.