

Специјална болница за рехабилитацију “Рибарска Бања”

Рибарска Бања бб, 37205 Рибарска Бања

е-mail: ribarskabanja@yahoo.com

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ 1

Захтев за додатним појашњењима конкурсне документације ЈНМВ - 9/19 Машине и уређаји за потребе угоститељства, Партија 1: Парно-конвекцијска пећница

Сагласно члану 63. став 2. ЗЈН, молимо Вас за додатна појашњења конкурсне документације јавне набавке: ЈНМВ - 9/19 - Машине и уређаји за потребе угоститељства, Партија1: парно-конвекцијска пећница, како следи:

Позиција 1 - Електрична пећница капацитет 10хГН 2/1 – у овом случају начин на који је техничка спецификација опредељена одговара једино електричној пећници немачког произвођача RATIONAL, за позицију 1, на који начин сте неоправдано ограничили конкуренцију међу понуђачима, јер стриктно прописивање техничких, карактеристика које понуђено добро – електрична пећница мора да поседује има за поседицу неоправдано ограничавање конкуренције међу понуђачима и дискриминацију свих оних понуђача који би могли да понуде тражено добро које у потпуности може испунити потребе наручиоца, али другог произвођача и које нема идентичне карактеристике у односу на захтеване, нити се из конкурсне документације може закључити зашто пећница мора да има стриктно задате техничке захтеве, односно није оправдао потребу за набавком баш те (RATIONAL) пећнице наведених карактеристика, када И пећнице других реномираних европских произвођача са врло сличним техничким карактеристика остварују исте ефекте у коришћењу, односно припреми хране. Не може се рећи да се испитивањем тржишта дошло до закључка да више понуђача може да понуди пећницу тражених карактеристика (RATIONAL) јер RATIONAL има ексклузивног увозника за Србију, привредно друштво ГАСПРО д.о.о. Београд који понуду даје искључиво само једном понуђачу за конкретан поступак јавне набавке (у једној набавци).

Хтели би да нагласимо да поред RATIONAL-а постоје многи реномирани произвођачи пећница као што су MKN, CONVOTERM Немачка, ELEKTROLUX Италија...итд.

Одговор:

Наручилац је сходно одредби члана 9., 10., 12., 70., 71., 72. ЗЈН припремио конкурсну документацију не наводећи називе произвођача или моделе како би управо конкуренција у том смислу била омогућена описујући предмет јавне набавке на начин који је објективан и који одговара потребама болнице. Испитивањем тржишта утврђено да постоји довољан број потенцијалних понуђача предметне опреме. Самим тим нисмо у могућности да коментаришемо наводе подносиоца захтева у вези привредног друштва Гаспро д.о.о., нити о начину нечијег пословања.

Сагласно изнетом наша питања су следећа:

1. За технички захтев за мануелно подешавање припреме са три режима: врућ ваздух 30 - 300 °Ц, пара од 30 - 130 °Ц; комбинација пара- врућ ваздух 30 - 300 °Ц.

Питање гласи: 1. Како на тржишту постоје и произвођачи са напреднијим решењем које се тиче температуре припреме хране – да ли је прихватљива и пећница чија је температура: врућ ваздух од 30 - 250 °Ц, пара од 30 - 130 °Ц, комбинација пара-врућ ваздух од 30 - 250 °Ц и регенерација од 120-160°Ц? С обзиром да код пећница које имају такозвани затворен систем припреме хране без присуства кисеоника постиже исти ефекат припреме хране као и код пећница чија температура иде до 300°Ц да се и код једних и код других постиже загарантована равномерност, сочност и очување интензивне ароме производа код комплетног пуњења пећнице од прве до последње ГН посуде. Инсистирање само до 300°Ц није оправдано са становишта предмета јавне набавке јер се иста, односно боља функционалност захтеваног добра постиже и са нижом температуром.

Одговор:

Горе поменути истраживањем тржишта утврђено је да више потенцијалних понуђача може да понуди парно-конвекцијску пећницу која има могућност постизања температуре до 300 степени, и самим предностима које се том темепратуром постижу, а тиме не захтевајући одређен систем припреме намирница који се овог пута намеће од стране подносиоца захтева, субјективним твдањама о бољој функционалности, и управо из разлога да конкуренција буде омогућена.

2. Могућност програмирања минимум 600 програма, сваки са по минимум 10 могућих корака.

Питање гласи: Да ли је прихватљива пећница која има могућност програмирања мин. 399 програма, сваки са по 20 могућих корака. Захтев наручиоца за могућношћу програмирања минимум 600 програма сваки са по 10 корака није ништа друго него дискриминаторски захтев с обзиром да не видимо којих 600 врста јела наручилац треба да термички обради јер је готово невероватно да наручилац у свом менију има и припрема 600 врста различитих јела.

Одговор:

Комисија наручиоца даје појашњење у овом случају да су субјективни наводи подносиоца захтева у погледу могућности програмирања броја програма контрадикторни, јер у оба случаја говоримо о великом броју програма, а како је предметна опрема намењена дугорочној употреби захтев ни у ком смилу није дискриминаторски. С тим у вези прихватљива је и пећница са предложених мин. 399 програма док захтев у погледу броја корака остаје исти јер мањи број корака у креирању програма омогућава флексибилност без компликованих процедура и лакше прилагођавање сваком кориснику уређаја, што једноставније и прецизније.

Наручилац ће извршити измену конкурсне документације.

3. Даље, захтев конкурсне документације у делу техничке спецификације, захтева врата уређаја са трослојним стаклом- два унутрашња која је могуће отворити (због лакшег чишћења) и са специјалним премазом за рефлектовање топлоте.

Питање гласи: да ли су прихватљива и врата са дуплим стаклом која имају специјални премаз за рефлектовање топлоте и високом енергетском ефикасношћу, врата која имају антибактеријске контактне површине (ручка врата, дисплеј за управљање пећницом).

Одговор:

Комисија наручиоца сматра да су врата са трослојним стаклом напреднија техничка карактеристика у комбинацији са постизањем температуре до 300 степени, у односу на врата са двослојним стаклом јер доприносе и до 10% већој уштеди топлотне енергије, обезбеђују загарантовано пун капацитет задате температуре уређаја, далеко бржи поврат температуре код чешћег отварања врата, и загарантовано да температура и код печења и комплетног пуњења не може пасти испод 260 степени. Када су у питању антибактеријске контактне површине сматрамо да је немогуће говорити објективно јер намирнице и ван конвекцијске пећнице могу бити у контакту са бактеријама па тиме ни антибактеријске контактне површине не доприносе већој заштити, нити су у директном контакту са намирницама.

4. Захтев за Лед осветљењем унутрашњости уређаја као и појединачних нивоа са сигнализацијом за сваки појединачни ниво.

Питање гласи: да ли је поред Лед осветљења прихватљиви и халогено осветљење пећнице са поклопцем од стакла отпорног на ударце, са сигнализацијом за сваки појединачни ниво?

Одговор:

Прихватљиво је и халогено осветљење коморе уређаја, уколико исто може испунити захтев за сигнализацијом за сваки појединачни ниво код мешовитог пуњења.

Наручилац ће извршити измену конкурсне документације.

5. Даље, захтев конкурсне документације у делу техничке спецификације за димензијама: ширине максимум 1070мм, дубина максимум 980мм, висина максимум 1045мм.

Питање гласи: да ли је поред задате димензије прихватљива и димензија: ширина 1120мм, дубина 992мм, висина 1058мм?

С обзиром да је конвекцијска пећница засебан уређај у кухињи, сматрамо да оваква мала одступања у димензијама не могу да утичу на сам рад уређаја и просторне могућности наручиоца.

Одговор:

Комисија наручиоца даје појашњење у овом случају да конвекцијска пећница никако не може да буде засебан апарат у кухињи, јер са једне или са обе стране свакако има и других кухињских апарата, с тога можемо одобрити одступања од + 3% у димензијама, јер су дате максималне вредности.

Наручилац ће извршити измену конкурсне документације.

6. Конкурсном документацијом у делу Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова, одељак Додатни услови тачка 5. под б). (стр. 32/46) наручилац захтева: минимум 1 (једно) лице запослено или радно ангажовано по основу уговора о раду ван радног односа у складу са Законом о раду на пословима куvara са завршеном обуком за рад на парно-конвекцијским пећницама.

Питање гласи: наведени захтев садржи дискриминаторске елементе јер је невероватно да ће понуђач који продаје и сервисира пећнице, учити запослене наручиоца да кувају у

смислу упознавања са састојцима и рецептима за поједина јела. Сасвим је логичан захтев и апсолутно довољан и правдан захтев да понуђач, који је овлашћен да продаје и сервисира опрему која је предмет ове јавне набавке, конвекцијску пећ, има радно ангажовано лице по било ком основу у складу са Законом о раду, са завршеном обуком за рад на парно-конвекцијским пећницама, које врши обуку запослених и корисника наручиоца, у управљању и руковању парно конвекцијском пећницом током припреме хране, а не бави се кувањем у смислу сачињавањем рецептура и норматива намирница за јела која се термички обрађују у парноконвекцијској пећници која је предмет ове јавне набавке.

Сагласно томе, потребно је да наручилац, у овом делу, додатног услова измени конкурсну документацију тако што би додатни услов дефинисао на следећи начин: "минимум 1 (једно) лице ангажовано по било ком основу у складу са Законом о раду, са завршеном обуком за рад на парно-конвекцијским пећницама".

Одговор:

Поменуте наводе да захтев садржи дискриминаторске елементе комисија наручиоца сматра субјективним, и одбацује као неосноване.

Лице које ће вршити обуку за рад на конвекцијској пећници не може бити лице било ког занимања, које не познаје макар куварске основе у раду са пећницом. Обзиром да је особље у кухињи до сада радило на више кухињских уређаја, потребно је одрадiti практичну обуку како треба пренети припрему намирница у конвекцијску пећницу, креирати програме и процесе припреме, кориговати начине и кораке рада у припреми намирница, са свим тим у вези остајемо при захтеву да обучено лице мора бити по занимању кувар/кувар демонстратор.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ СУ САСТАВНИ ДЕО КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ.

Рибарска Бања, 21. 06. 2019. године

Комисија за јавну набавку