

Специјална болница за рехабилитацију “Рибарска Бања”

Рибарска Бања бб, 37205 Рибарска Бања

е-mail: ribarskabanja@yahoo.com

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ 2

Предмет: 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, Партија 1: парно-конвекцијска пећница, како следи:

Поштована господо,

Оваквих одговора смо се добро начитали, с обзиром да одговори стижу из исте куће од које сте добили и техничке карактеристике за пећницу RATIONAL. кађете да сте, сагласно одредбама члана 9,10,12,70,71,72 ЗЈН припремили конкурсну документацију не наводећи произвођача или модел. То сви знамо, будући да је и површном познаваоцу одредаба ЗЈН-а познато да конкурсна документација не може да садржи називе произвођача и робне марке или моделе, без навођења “или слично”, „еквивалент“. Ви нити сте вршили испитивање тржишта нити сте могли утврдити да постоји довољан број потенцијалних понуђача који могу да понуде RATIONAL-ову пећницу, осим једног понуђача коме привредно друштво GASPRO d.o.o. да понуду са пратећим документима који се захтевају конкурсном документацијом. Ви да сте хтели довољан број потенцијалних понуђача онда би сте дали одступања јер на тржишту не постоје два произвођача који имају идентичне техничке карактеристике са RATIONAL-овим.

1. Везано за додатна појашњења, прецизније одговоре по постављеним питањима заинтересованих лица, које је наручилац објавио 21. 06. 2019. године на Порталу јавних набавки и даље имамо извесне недоумице па вас поново молимо за део додатних појашњења конкурсне документације јавне набавке ЈНМВ-9/19-Машине и уређаји за потребе угоститељства, Партија 1: Парно-конвекцијска пећница.

Наиме, наручилац и даље остаје код захтева Мануелно подешавање припреме са 3 режима: Врућ ваздух 30°C до 300°C, Пара од 30°C до 130°C; комбинација Пара- Врућ

ваздух 30°C до 300 °C уз обрзложење да је цит: „ 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 температуром 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“.

Одговор је потпуно нејасан. Ни у једном делу одговора наручилац није оправдао свој захтев за наведеним карактеристикама конвекцијске пећнице која је предмет набавке, а посебно није оправдао, како наводи „саме предности које се том температуром (300°C) постижу. Прецизније, наручилац није децидно образложио своје захтеве у припреми намирница који се постижу на траженој температури и који су то, ефекти који се постижу искључиво у захтеваној пећници на 300°C, а који се не постижу у пећници на нижем температурном режиму (250°C) у затвореном систему кружења ваздуха без присуства кисеоника, због чега евентуално та пећница не би одговарала захтевима и потребама наручиоца?

Уз то и не видимо у каквој су вези истраживање тржишта, број потенцијалних понуђача који могу да понуде пећницу која остварује захтевани температурни режим (300 °C) са захтеваним карактеристикама пећнице којом се желе оставрити одређени ефекти и резултати у припреми намирница.

С тога, будући да и даље није јасно зашто потенцијални понуђачи у предметном поступку јавне набавке не би могли да понуде и пећницу са карактеристикама које су садржане у претходно постављеном питању, поново постављамо питање:

Да ли је прихватљива и пећница чија је температура: врућ ваздух од 30 до 250 °-300° C, пара од 30-130 ° C, комбинација пара-врућ ваздух од 30 до 250 °-300°C и регенерација од 120-160 ° C.

Указујемо да је пећница са наведеним температурним режимом технолошки напредније решење, представља затворен систем кружења ваздуха унутар пећнице, и омогућава припрему хране на нижим температурама са истим ефектима – једноставно речено резултати припреме намирница у пећници са овим затвореним системом кружења ваздуха су на температури од 250° C еквивалентни резултатима припреме намирница у пећницама са температурним режимом које образлажете, додуше без аргументованих података и показатеља, у одговору на постављена питања које сте објавили 21. 06. 2019. године на Порталу јавних набавки.

Уз постављено питање, наводимо и чињеницу да је осећај топлоте 250° C и 300° C различит, али су ефекти у припреми намирница на температури 250° C у конвекцијској

пећници са затвореним системом и кружењем ваздуха унутар пећнице потпуно еквивалентни, односно исти као у пећници коју описујете у конкурсној документацији на 300° С.

При томе, указујемо и на смањење потрошње енергије, као и на смањење губитка енергије, које није занемарљиво и који се несумњиво оставрује коришћењем ових пећница у припреми намирница.

Дакле, зашто заинтересована лица и потенцијални понуђачи не би могли да нуде и пећнице чија је температура: врућ ваздух од 30 до 250 °-300° С, пара од 30-130 ° С, комбинација пара-врућ ваздух од 30 до 250 °-300° С и регенерација од 120-160 ° С?

Одговор:

Комисија наручиоца ће одобрити измене у погледу захтева за постизањем температуре уколико предложени опсег темп. до 260 °С степени, представља температуру која на режиму врућ ваздух и комбинација обезбеђује пуну резерву капацитета и код максималног пуњења, чиме је загарантован висок квалитет припремљених намирница уз очување сочности, хрскавости, арома и боја производа. Уз резерву капацитета која обезбеђује прилагођавање и поврат задате температуре приликом отварања врата уређаја код мешовитог пуњења, и самим тим обезбеђује бржи и квалитетнији процес припреме.

Конкурсна документација ће у овом делу бити измењена врућ ваздух од 30°С до 250 °С - 300°С, пара од 30°С-130°С, комбинација пара-врућ ваздух од 30°С до 250°С-300°С и регенерација од 120°С -160 °С.

2. Затим у одговору и извршеној измени конкурсне документације наручилац наводи: „Ширина максимум 1070мм, дубина максимум 980мм, висина максимум 1045мм. Дозвољено одступање још +3%.“Овако дефинисане димензије су контрадикторне. Наиме, уколико су задате димензије са назнаком „максимум“ код сваке од датих димензија (ширина, дубина и висина) онда не постоји дозвољено одступање. Уколико постоји дозвољено одступање, онда не стоји назнака „максимум“ код датих димензија.

Са наведеног будући да одговором и изменом конкурсне документације наручилац није захтеване димензије учинио извесним, молимо вас да нам у циљу припремања прихватљиве понуде, омогућите увид у вашим просторијама, конкретно у просторији у којој треба инсталирати пећницу која је предмет набавке, како бисмо на лицу места утврдили габарите и тиме били у могућности да понудимо модел одговарајућих техничких карактеристика у погледу димензија, с обзиром да не прихватате и пећницу димензије 1120мм x 992мм x1058мм.

Одговор:

Конкурсна документација ће у овом делу бити измењена, са дозвољеним одступањем у димензијама од $\pm 5\%$.

3. Надаље, у негативном одговору и без измене конкурсне документације, наручилац остаје код захтева за врата уређаја са трослојним стаклом. У одговру цењена Комисија за јавну набавку која сматра да су врата са трослојним стаклом напреднија техничка карактеристика у комбинацији са постизањем температуре до 300°C у односу на врата са двослојним стаклом јер доприносе и до 10% већој уштеди топлотне енергије, обезбеђује загарантовано пун капацитет задате температуре уређаја, далеко бржи поврат температуре код чешћег отварања врата и загарантовано да температура и код печења и код комплетног пуњења не може пасти испод 260°C . Уз дужно уважавање ваших потреба и дужно поштовање Комисије, овај одговор нема техничког оправдања, јер 99% произвођача пећница који имају врата са дуплим стаклом са специјалним премазом за рефлектовање топлоте, би, према датом одговору, требало да обуставе производњу.

Молимо Вас да нам објасните како то врата са трослојним стаклом доприносе и до 10% већој уштеди топлотне енергије, обезбеђује загарантовано пун капацитет задате температуре уређаја, далеко бржи поврат температуре код чешћег отварања врата и загарантовано да температура и код печења и код комплетног пуњења не може пасти испод 260°C , а код врата са дуплим стаклом, која су описана у захтеву за додатним појашњењем, се то не постиже.

Податак који смо Вам дали када су у питању антибактеријске контактне површине, не односи се на намирнице у пећници или ван пећнице, како Ви образлажете у свом одговору. Антибактеријске контактне површине (ручка врата, управљачка јединица, ручни туш итд.) односе се на руковаоца и могућност да руковалац на својим рукама има бактерије, које се могу пренети преко контактних површина врата на другог руковаоца. У случају постојања врата са антибактеријским контактним површинама то је немогуће.

Одговор:

Конкурсна документација ће у овом делу бити измењена и биће прихваћена врата са двослојним или трослојним стаклом.

ПИТАЊА И ОДГОВОРИ СУ САСТАВНИ ДЕО КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ.

Рибарска Бања, 24. 06. 2019. године

Комисија за јавну набавку