

**ПРЕДШКОЛСКА УСТАНОВА
"НАДА НАУМОВИЋ"
Саве Ковачевића бр. 30
КРАГУЈЕВАЦ**
Датум:30.08.2019 год.

**ПОНУЂАЧИМА У ПОСТУПКУ
ЈАВНЕ НАБАВКЕ 1.1.10/19**

**ПРЕДМЕТ: Допунско појашњење конкурсне документације бр 2
у складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама.**

Захтев за додатним појашњењима конкурсне документације јавне набавке:Набавка кухињске опреме са уградњом и обуком запослених за потребе Предшколске установе "Нада Наумовић" Крагујевац ЈН бр. 1.1.10/19.

ПИТАЊА:

Сагласно члану 63.став 2. ЗЈН, молимо Вас за додатна појашњења конкурсне документације јавне набавке: Набавка кухињске опреме са уградњом и обуком запослених за потребе Предшколске установе „ Нада Наумовић“ Крагујевац Јн бр. 1.1.10/19,како следи:

Одговор, да наручилац остаје при захтеву датом у техничкој спецификацији да уређај треба да има 5 медија термичке обраде,и температурни опсег од 30°C до 300 °C, јер температура од 300 °C гарантује пуну резерву капацитета и код комплетног пуњења уређаја, и са намирницама које нису исте тежине и величине, с обзиром на чињеницу да што је ваздух топлији,то више влаге може да поднесе,као и што је температура већа, мање је времена потребно за припрему намирница, што доприноси бржем сједињавању протеина у месу, како би се очувала сочност, интезивна арома и боја, румене кожице, и хрскавост, краће време припреме доприноси и мањем губитку тежине приликом печења, доприноси већој уштеди топлотне енергије и бржи поврат задате температуре код мешовитог пуњења и чешћег отварања врата,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 је децидно образложио све захтеве у припреми намирница који се постижу на траженој температури и који су то ефекти који се, према мишљењу наручиоца, постижу искључиво у захтеваној пећници на 300 °C,а који се не постижу у пећници на нижем температурном режимуи (250 °C).Наручилац образлаже и да што је температура већа, то је мање времена потребно за припрему намирница. То није тако. Све конвекцијске пећнице раде на принципу да се одреди температура на којој ће се припремати намирнице са временским роком припреме намирнице (не можете, например, месо које треба да се термички обради у конвекцијској пећници у трајању од 30 минута, да ставите на вишу температуру и да буде обрађеноо за 15 минута.) Постоје унапред утврђени програми припреме намирница по врстама где се одређује температура и потребно време за термичку обраду те конкретне намирнице.

Кажете, бржи поврат задате температуре код мешовитог пуњења и чешћег отварања врата. Ни ту нисте у праву. С обзиром да се код мешовитог пуњења за сваку полицу одређује посебно време и температура зависно од врсте намирница која се припрема на свакој полици посебно.Наручилац није оправдао ни које то посебно намирнице захтевају термичку обраду, односно припрему на искључиво 300 °C.

Још једном напомињемо да пећнице најновије генерације, које раде на принципу затворениг система без присуства кисеоникау самој ком ори печења немају потребе да иду преко 250 °C, јер

се са овом температуром постиже потпуно идентичан ефекат по питању очувања сочности, интензивне ароме и боје, румене коже и хрскавости. 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.

Даље, наручилац каже да је прихватљив уређај који има 99 програма, а није прихватљиво да уређај има више степена подешавања контроле од прописане у техничкој спецификацији, јер мањи број корака омогућава флексибилност без компликованих процедура и лакшег прилагођавања сваком кориснику, како би самим тим, меморисани програми били прилагодљиви и код променљивих количина пуњења. Овакав одговор наручиоца је у најмању руку зачуђујући и потврђује нашу претпоставку, да наш захтев за додатним појашњењем нисте пажљиво прочитали ни разумели. Наиме, ако смо питали да има 99 програмских места са 9 степени подешавања контроле, то не значи да Ви морате ултимативно да користите свих 9 степени подешавања. Ви можете да користите само 6 степени од могућих 9, које пећница пружа.

Затим, наручилац остаје при захтеву датом у техничкој спецификацији за аутоматским прањем уређаја уз употребу средстава за прање у чврстом стању, што, како наводи наручилац у додатном појашњењу, гарантује хигијенску чистоћу, оптималну заштиту руковаоца, мању потрошњу енергената, сматрајући да је течно средство за прање изложено спољашњем утицају и условима у кухињи са логичном чињеницом да је лако запаљиво и недовољно безбедно, јер га не треба сместити испод или поред уређаја. Овај одговор је потпуно неприхватљив. Како је течни детерџент прихватљив за машину за прање посуђа? Како у том случају течно средство за прање није лако запаљиво, изложено спољашњем утицају и условима у кухињи и недовољно безбедно? Осим тога, наручиоцу као да нису познати прописи који децидирано регулишу начин паковања и услове стављања у промет и употребу течних средстава за прање (сигурносни чеп и сл.) којима се обезбеђује потпуно безбедна употреба ових средстава за кориснике. И посебно, наводимо да је најјасан навод наручиоца да употреба средстава за прање у чврстом стању доприноси мањој потрошњи енергената. На који начин? Наручилац овај навод није уопште оправдао егзактним подацима о количини потребних енергената да се конвекцијска пећница очисти и испере средствима у чврстом стању, а колико средствима у течном стању. Са наведеног, ови наводи наручиоца су, бар у датом додатном појашњењу, потпуно произвољни.

На овом месту, поред већ тражених додатних појашњења, указујемо и на предности коришћења течних средстава за прање и испирање пећница. Наиме, течно средство за прање и испирање је стално прикључено за пећницу, те после сваког коришћења пећнице, притиском на дугме укључује се самопрање, без да руковаоци долазе у додир са самим средством за прање, за разлику од средстава у чврстом стању, које руковалац мора физички да убаци у пећницу приликом сваког прања.

Сагласно изнетом, 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 садржене у претходно постављеним питањима и захтеву за додатним појашњењима, поново постављамо питање: Поштовани, оваквих одговора смо се добрано читали, с обзиром да одговори стижу из исте куће од које сте добили и техничке карактеристике за пећницу чије сте техничке карактеристике и навели у конкурсној документацији-произвођача RATIONAL Немачка. 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. На тржишту Србије постоје многи реномирани произвођачи конвекцијских пећница који у потпуности могу да задовоље ваше потребе као што су CONVOTHERM Немачка, MKN Немачка, Elektrolux Италија итд.

1. Да ли је прихватљива пећница чија је температура : врућ ваздух од 30 °C до 250 °C -300 °C, пара од 3 °C 0-130 °C, комбинација пара врућ ваздух од 30 °C -250 °C -300°C и регенерација од 120 °C -160 °C.

2. Да ли је прихватљива пећница са 99 програмских места и са 9 степени подешавања контроле (можете користити 6, а не свих 9)

3. Да ли је прихватљив и потпуно аутоматски систем чишћења коморе кувања са 3 (три) модалитета ECO-NORMAL-EXPRESS сваки са 4 ивоа интензитета чишћења са течним детерџентима (детерџент за чишћење и испирање аутоматски повлачи пумпа тако да оператер-

корисник не долази у контакт са детерџентом).Процес чишћења укључује : потапање, прање, финално испирање, дезинфекцију паром и сушење коморе кувања.

4.Позиција редни бр. 36-Машина за судове за прање белог посуђа и чаша

У одговору који сте објавили за капацитет машине за прање 40/30/26 корпи/ч као и брзи програм мин. 60 корпи/ч, а ми смо нудили машину чији је капацитет 40/20/10 корпи /ч +специјални циклус који се подешава на лицу места по жељи корисника (корпи /ч), кажете да није прихватљив из разлога што је потреба вртића за брзим и ефикасним прањем.Није јасно због чега није прихватљива и машина за прање са 40/20/10 корпи/ч јер је и код машине чије сте карактеристике дали (WINTERHALTER) први програм од 40 корпи/ч, као и код машина за чији смо капацитет тражили додатно појашњење да ли је прихватљив.Обе ове машине имају карактеристику брзог и ефикасног прања од 40 корпи/ч .Овај капацитет се односи преваходно на незапрљано посуђе које треба само да се опере пре прве употребе или услед дужег некоришћења (иначе, са тим брзим програмом не можете добро и ефикасно опрати и дезинфиковати прљаво посуђе). Напомињемо да,се капацитет машине за прање посуђа не рачуна у броју корпи на сат, већ се рачуна у дужини трајања циклуса прања.Ту постоје различите дужине трајања циклуса прања у зависности од запрљаности посуђа које се пере.Код машине чије сте карактеристике дали у конкурсној документацији (WINTERHALTER) трајање тих циклуса је 90"/120"/140",а код машине за чију прихватљивост карактеристика смо тражили додатна појашњења, трајање тих циклуса је 90"/180"/360", и који се при томе, може подешавати по жељи корисника на лицу места.

Наручилац у додатним појашњењима наводи да је у циљу лакше контроле и праћења рада машине за прање посуђа, захтевано да се понуди машина која има могућност повезивања WLAN или LAN конекцијом , која одговорном особљу даје битне информације за рад машине (температура прања, недостатак детрџената или проблеме у раду) .

Указујемо да , машина за судове за чије карактеристике смо поставили питање прихватљивости, све ове податке показује на великом дисплеју на самој машини и нису везани за USB прикључак. USB прикључак омогућава кориснику праћење рада машине у дужем временском периоду.Дакле, пренос података рада машине у реалном времену се приказује на великом дисплеју на самој машини , тако да одговорно особље може да добије битне информације о раду машине (температура прања, недостатак детрџената или проблеме у раду) .

Напомињемо и да на тржишту Србије постоје многи реномирани произвођачи машина за прање белог посуђа и чаша и који у потпуности могу да задовоље ваше потребе као што су HOBART Немачка, MEICO Немачка, Elektrolux Италија итд.

Сагласно изнетом, будући да и даље није јасно зашто потенцијални понуђачи у предметном поступку јавне набавке не би могли да понуде и машину за прање белог посуђа и чаша са карактеристикама које су садржене у претходно постављеним питањима и захтеву за додатним појашњењима, поново постављамо питање:

1. Да ли је поред задатог капацитета од 40/30/26 корпи/ч или 90"/120"/140" прихватљива и машина чији је капацитет 45/24/22 корпе/ч или 80"/150"/170", машина у која има могућност прања две корпе у једном циклусу (у доњој корпи се перу шоље,а у горњој се перу тацне) .

2. Да ли је поред WLAN или LAN конекције прихватљива и машина која на свом великом дисплеју показује податке рада машине у реалном времену (температура прања, недостатак детрџената или проблеме у раду) .

Указујемо да сте сачињавањем техничких карактеристика на начи како је дато у конкурсној документацији ове јавне набавке – навођењем карактеристика које означавају искључиво и једино опрему произвођача конвекцијских пећница RATIONAL Немачка и машина за прање белог посуђа и чаша WINTERHALTER Немачка поступили супротно изричитој забрани прописаној одредбама члана 72.став 1. ЗЈН , члана 9.став 1. и 2., члана 10. Став,1 и 2 и члана 71.став1. ЗЈН.

Датим примедбама и сугестијама и достављањем захтева за додатним информацијама и појашњењима конкурсне документације, ни у ком случају не желимо да утичемо на снижавање задатог нивоа квалитета захтеване опреме, већ сматрамо да је обавеза Наручиоца да поступа у складу са одредбама Закона о јавним набавкама –чланом 10. Начело обезбеђивања конкуренције , како би се обезбедио приступ и другим квалитетним произвођачима , што би Вам омогућило остваривање ефективне конкуренције .

Мађутим, уколико наручилац не прихвати примедбе и сугестије заинтересованог лица, дате на конкурсну документацију у делу техничких карактеристика којима наручилац фаворизују једног произвођача RATIONAL Немачка и WINTERHALTER Немачка, заинтересовано лице ће наставити поступак заштите права, у поступку, сагласно одредбама ЗЈН.

ОДГОВОР:

1. Одговор је дат кроз одговор на питање понуђача I, у допунском појашњењењу конкурсне документације I, 1. Позиција ред.број 3. Полу-аутоматски парно-конвекцјоски апарат, капацитет ГН 1/1 питање 1.2.3

Наручилац остаје при захтевима из конкурсне документације.

4.Позиција ред. Бр. 36 : професионалана машина за судове за прање белог посуђа и чаша

1.Наручилац је због обима посла захтевао да се понуди капацитет машине за прање посуђа од 40/30/26 корпи на сат из разлога што је предвидео да машина може врло брзо да после поделе хране омогући особљу да посао прања брзо заврши.

Циклуси који су тражени битно показују да је у питању и тражени обим прања посуђа.

Циклус од 40 корпи на сат је кратак циклус у коме се перу шоље за чај, супијере и чајници, он је кратак и може врло брзо да уради задати посао.

Најбитнији програм је средњи програм који је по HACCP стандарду дефинисан. То значи да је време трајања два минута, што по том стандарду омогућавају да је време контакта температуре, средства за прање и снаге прања довољан да би се посуђе квалитетно опрало(без предпрања) и где би се задовољио тражени хигијенски стандард.

Посуђе се пере са температуром од 60-62 °C а испира са 85 °C. Он је захтеван да буде 30 корпи на сат. Што указује да се сав прибор, тембала и тањери перу у том програму. Ово посуђе има доста остатака од хране и такође долази у директан контакт са децом.

Због тога што је то најбитнији циклус прања није дозвољено понудити машину која уместо 30 има 20 корпи на сат у том програму.

Разлог је што би установи било потребно много више времена да би свој посао завршили.

Још једном напомињемо да ако се перу тањери, у траженом циклусу од 30 корпи на сат, установка би опрала 18 тањира x 30 циклуса = 540 тањира на сат времена. Уколико машина у том програму пере 18 тањира x 20 циклуса = 360 тањира на сат.

Јасно се може видети да је капацитет тражене машине оправдана потреба научноца.

Исто је и са циклусом прања од 26 корпи на сат, код кога се јасно види да је због потребе бржег завршавања посла у установи потребан и самим тим захтеван у конкурсној документацији.

Прање две корпе у истом циклусу није примењиво код наше установе јер једноставно није могуће прати тањере у два нивоа или тембала у два нивоа као ни чајнике у два нивоа. У овом случају није прихватљиво за установу да може своје посуђе прати у две корпе које се слажу једна на другу са различитим посуђем из разлога што није могуће гарантовати хигијену. Тако слагано посуђе онемогућује да рука прања може квалитетно да дође до свих делова посуда које се перу.

Напомињемо да је хигијенски капацитет јако битан код исхране деце и да се не ради о набавци машина које требају да задовоље само прање већ потребан капацитет и хигијенску безбедност.

Потребно је понудити машину која има капацитет прања од мин. 40/30/26 корпи на сат и у којој се пере само једна корпа по циклусу.

2. Захтевано је да се понуди машина која на свом дисплеју има приказане све релевантне податке као што је температура прања, испирања, недостатак средстава за прање и испирање, потрошња воде, који је циклус прања одабран као и многе друге карактеристике(садржане у конкурсној документацији).

Захтевано је да машина има могућност повезивања на WLAN или LAN конекцију. То указује да се пренос свих тих података може вршити аутоматски на PC Olivia особа која је задужена за рад машине не мора бити у објекту да би имала информацију о правилном или неправилном раду машине.

Конкурсном документацијом су захтеване обе могућности да на машини оператер може да види све податке и да ти подаци могу бити пренети путем WLAN или LAN-а и на одговорне особе и на рачунар.

Наручилац остаје при захтевима из конкурсне документације.