

ПИТАЊЕ 2

УПРАВА ЗА ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОСЛОВЕ РЕПУБЛИЧКИХ ОБЛАСТИ
УЛ.НЕМАЊИНА 22-26, 11000 БЕОГРАД

Орган	Орг. јед.	Б р о ј	Примог	Вредн.
859	01	40401	16/04/18	

ЗАХТЕВ ЗА ДОДАТНИМ ОБЈАШЊЕЊИМА ВЕЗАНО ЗА ЈН 49/2018 НАБАВКА
ОСНОВНИХ СРЕДСТАВА – ОПРЕМЕ ЗА УГОСТИТЕЉСТВО И КУХИЊСКЕ
ОПРЕМЕ ЗА ПОТРЕБЕ РЕЗИДЕНЦИЈАЛНИХ И РЕПРЕЗЕНТАТИВНИХ ОБЈЕКТА

Поштовани,

У вези Вашег позива за достављањем понуда везано за ЈН 49/2018 молимо Вас за одговор на следећа питање:

1.У конкурсној документацији у оквиру обрасца спецификација са структуром понуђене цене за Партију 2-угоститељска опрема захтевали сте парно конвекциску пећ електричну 6xГН 1/1 за коју сте определили захтеве у погледу техничких карактеристика (спецификација)

Указујемо да сте сачињавањем техничке спецификације на наведен начин, односно навођењем техничких карактеристика (спецификација) које означавају једино и искључиво само једно произвођача и понуђача. С обзиром на врсту поступка и предмет ЈН и како би реалну могућност да учествују и поднесу одговарајућу понуду имали понуђачи који раде опрему других произвођача са приближним вредностима истог или бољег нивоа квалитета и функционалности.

Молимо Вас да потврдите да је прихватљиво понудити:

А) парно конвекциску пећницу електричну 6xГН 1/1 које имају минимум 5 медија термичке обраде са температурном функцијом од 30°C до 250-300°C; пара од 30-130°C; врућ ваздух од 30-250-300°C; комбинација од 30-250-300°C; Варио кување од 30-99°C или регенерација од 120-160°C.

Б).Да је прихватљива пећница са минимум 95 програмских места са максимум 9 могућих корака.

Ц).Да је осим траженог аутоматског чишћења са три програма чишћења и средствима за чишћење и испирање у чврстом стању, прихватљива и пећница са аутоматским системом чишћења са 4 нивоа чишћења сваки ниво има 4 интензитета чишћења са функцијом испирања са течним детерџентима.

Д).Да је осим траженог ВДЕ сертификата за безбедну употребу пећи, прихватљиво и одобрење ЕН 60335-1 за рад пећнице који не треба да се надгледа током ноћи.

2. Под редним бројем 2 Фрижидер капацитета 700 литара- У техничкој спецификацији стоји димензија 750x800x2100 мм ±2%. Собзиром да је ± 2% јако мало и безначајно одступање наше питање гласи:

А) Да ли је прихватљиво да фрижидер капацитѐта 700 литара буде у димензији 750x800-835x2100 мм. Мислимо да су ово толико незнатна одступања у дубини самог уређаја да Вам неће кварити концепцију саме кухиње.

3. У делу конкурсне документације Партија 2- Угоститељска опрема на страни 59 од 67 у НАПОМЕНИ стоји:

„Понуђач је дужан да у понуди достави каталог/каталогошку страну на српском језику издат од стране произвођача за сва понуђена добра, са сликом и означеним моделом, на основу којег наручилац може да изврши проверу свих наведених техничких карактеристика.

Наше питање гласи: Будући су тражена добра добрим делом произведена у иностранству, т.ј. ради се о ино додављачима, немогуће је за сва добра доставити каталог на српском језику. Да ли је прихватљиво да се достави каталог на енглеском језику који је преведен на српски језик?

О Д Г О В О Р :

1. А) Наручилац остаје при захтевима које је прописао у конкурсној документацији. Захтевана температурна функција од 30°Ц до 300°Ц не представља само технички детаљ, већ температуру која на режиму рада врућ ваздух и комбинација обезбеђује неопходну резерву капацитета и код максималног пуњења, чиме је загарантован висок квалитет припремљених намирница уз очување сочности, хрскавости, арома и боја производа. Резерва капацитета обезбеђује брже и ефикасније прилагођавање, као и поврат задате температуре приликом отварања и затварања врата уређаја, чиме је процес припреме бржи, квалитетнији и економичнији. Из постављеног питања заинтересованог лица, Наручилац не може са сигурношћу да утврди да ли пећница достиже температуру од 250 °Ц или 300°Ц.

Б) Наручилац остаје при захтевима које је прописао у конкурсној документацији. С обзиром на број корисника –гостију и капацитет obroка који се припрема, као и нашу објективну потребу за прилагођавањем специфичним захтевима и потребама за разноврсном и често индивидуално прилагођеном исхраном, технологија са „мање“ односно максимално 7 корака је једноставнија, бржа и разумљивија. Корисник са мање „корака“ програмира жељени програм, чиме се постиже економичност, односно и више степене токове термичке обраде могуће је покренути једноставније, а квалитет је загарантован без обзира на то ко ради на уређају, да ли главни или помоћни кувар, односно радник са више или мање искуства, чиме се значајно растеређује наше особље у кухињи.

Ц) Наручилац остаје при захтевима које је прописао у конкурсној документацији. Захтевано техничко решење смањује потрошњу сировина и коришћење ресурса, а уз то и штеди време. Употреба чврстог средства за чишћење и испирање је посебно безбедна за коришћење, док су течни детерџенти корозивна средства која проливањем уништавају комору пећнице и уједно носе високи ризик за корисника због свог састава у случају неадекватне употребе (иритација коже, ока...), захтева сигурносне мере, посебне услове складиштења итд.

Д) Наручилац је у конкурсној документацији прописао „ВДЕ сертификат за безбедну употребу пећи или одговарајуће“, а у складу са одредбама Закона о јавним набавкама.

2. Наручилац ће прихватити и фрижидер капацитета 700 литара димензија 750×800-835×2100мм, јер предложено одступање у дубини уређаја нема битнијег утицаја на уклапање у расположиви простор.

3. Наручилац је на страни 26 од 67 конкурсне документације у глави V „Упутство понуђачима како да сачине понуду“ у тачки 1. „Подаци о језику“ дао јасно упутство понуђачима да:

„Понуда мора бити сачињена на српском језику.

Сва документа у понуди морају бити на српском језику.

Уколико је документ на страном језику, мора бити преведен на српски језик.“