



PRIRODNO-MATEMATIČKI FAKULTET
Univerzitet u Novom Sadu

FACULTY OF SCIENCES
University of Novi Sad

TRG DOSITEJA OBRADOVIĆA 3, 21000 NOVI SAD, SRBIJA (SERBIA)

tel +381.21.455.630 fax +381.21.455.662 e-mail dekan@pmf.uns.ac.rs web www.pmf.uns.ac.rs

PIB 101635863 MB 08104620

Broj: 0601-4/42-27

Datum: 19.4.2018.

Predmet: Kuhinjska oprema za potrebe realizacije
praktične nastave studenata osnovnih studija
modula Organizator gastronomske delatnosti
- dodatne informacije - pojašnjenja.

U skladu sa članom 63. stav 1. Zakona o javnim nabavkama ("Službeni glasnik RS", br. 124/12, 14/15 i 68/15, daljem tekstu: ZJN), na traženje pojašnjenja odnosno dodatne informacije, dostavljamo sledeći odgovor:

Pitanja:

PITANJE 1

Na strani 4/42 konkursne, pod napomenom navodite zahtevani garantni rok od 60 meseci (5 godina) za stavke 1,2,3,6,9. Moramo naglasiti Naručiocu da je ovakvo definisanje garantnog perioda nestandardno opremi koju nabavljate. U pitanju je kuhinjska oprema namenjena profesionalnoj upotrebi čiji proizvođači odobravaju u svim slučajevima 12 meseci ili najviše 24 meseca. Profesionalna kuhinjska oprema je oprema predviđena da se koristi izuzetnim intenzitetom, za razliku od kuhinjske opreme namenjene za kućnu upotrebu, koja može da istrpi velike obime posla i da se ne zaustavlja u radu jako dugo u kontinuitetu. Na našem tržištu zahtev za garantnim rokom od 5 godina mogu da odobre samo proizvođači kućnih aparata i to čak samo pojedini. Postavlja se pitanje da li je Naručilac pomešao garantni i postgarantni period jer je običaj da Naručilac zahteva trajanje postgarantnog perioda od recimo 5 godina ili više.

Naše pitanje glasi da li je za Naručioca prihvatljivo da garantni rok za sve pozicije iz tehničke specifikacije bude ne kraći od 24 meseca?

PITANJE 2

Na strani 9/42 u poglavlju DODATNI USLOVI navodi se: "Ponuđač koji učestvuje u postupku predmetne javne nabavke mora ispuniti dodatne uslove za učešće u postupku javne nabavke" a pod tačkom 1.1 Poslovni kapacitet navodi se da "PROIZVOĐAČ" opreme mora da poseduje sertifikate te se stoga postavlja pitanje da li to znači da samo proizvođači opreme mogu da učestvuju u ovom postupku JN i ispune dodatne uslove.

Naše pitanje glasi da li je za naručioca prihvatljivo da ponuđači dostave kopije zahtevanih sospstvenih sertifikata tj. sertifikata ponuđača opreme?

PITANJE 3

Dodatni uslovi, tačka 2.1 ponuđači treba da dostave Potvrdu Narodne banke Srbije. Da li je prihvatljivo da ponuđači dostave kopiju sa sajta NBS o broju dana nelikvidnosti u poslednje tri godine, koja se takođe može koristiti u službene svrhe i koja je potpuno validna isto koliko i Potvrda Narodne banke Srbije?

Zahtev za izdavanje potvde Narodne banke Srbije iziskuje dodatne troškove za koje ponuđači u ovoj fazi postupka javne nabavke moraju da izdvoje a izvod sa sajta je javno dostupan svim zainteresovanim licima.

PITANJE 4

Na strani 18/42 navodi se das u ponuđači u obavezi da za svu ponuđenu opremu dostave kataloge a čije nedostavljenje dovodi do NEPRIHVATLJIVE PONUDE.

Naše pitanje glasi da li ponuđači mogu, ukoliko se neka od traženih karakteristika ne nalazi u katalogu, dati izjavu na sopstvenom memorandum ili na memorandum proizvođača ponuđene opreme o tome da ponuđeni uređaj svakako poseduje nedostajuću karakteristiku?

Dopuna zahteva za pojašnjenje:

1. Na strani 4/42 konkursne dokumentacije, redni broj 1 Parno konvekciona peć, među obaveznim karakteristikama koje konvekciona peć mora da poseduje, Naručilac navodi:

“kapaciteta 6GN (model za vezu tj. postavljanje na chiller), sa posebnim generatorom pare koji garantuje

neprekidno snabdevanje svežom vlagom za vreme celog procesa pripreme.

Ručni ciklus: tradicionalni stil pripreme uz ručno postavljanje parametara.

Tradicionalni ciklus kuvanja:

-Suvi, topli konvekcijski ciklus (maks. 300°C).

-Kuvanje na pari pri niskim temperaturama (maks. 100°C).

- Kombinovani ciklus (maks. 250°C): kombinuje konvekciju toplog vazduha i paru kako bi se postigao kontrolisano ozračavanje uz optimalan nivo vlage, ubrzavajući ciklus pripreme i smanjujući kalo namirnica.

-By-pass tehnologija: kontroliše nivo vlage u pećnici u kombinovanim i regeneracijskim ciklusima.

Automatski sistem samočišćenja.

Opremljena s 1 vodicom 1/1 GN, 65 mm razmak.

IPX5 zaštita od vode, snaga tuša, za jednostavnije čišćenje.

Cela konstrukcija od nerđajućeg čelika.

Komora za kuvanje higijenska, bez sastava, sa svim svim zaobljenim uglovima za lako čišćenje•

Dvostruka termo – zastakljena vrata sa konstrukcijom otvorenog rama, za hladnoću van panela vrata.

Lako otpuštanje šarki koje drže unutrašnje staklo na vratima omogućavaju lako čišćenje.

Viseći prednji panel za jednostavan pristup glavnim komponentama.

10.1 kW el. 400V 3N 50/60 Hz.

Dim 898x915x808 mm+/-2%.

Uključen pribor: Filter upravljačke ploče za pećnice 6 i 10GN1/1.

Proizvođač poseduje važeće sertifikate ISO9001;ISO14001;OHSAS18001 ili odgovarajuće”

Uvidom u katalog proizvođača Electrolux (link proizvođačkog kataloga: https://tools.professional.electrolux.com/Mirror/Doc/MAD2/Electrolux/Croatian/Electric%20Combi%20Oven%2061%20Touchline_267200-267220_Croatian.pdf) model air-o-steam

Touchline Electric Combi Oven 6GN 1/1, može se utvrditi da je navedeno:

- Kapaciteta 6GN 1/1 sa posebnim generatorom pare koji garantuje neprekidno snabdevanje svežom vlagom za vreme celog procesa

- Ručni ciklus: tradicionalni stil pripreme uz ručno postavljanje parametara

- Tradicionalni ciklus kuvanja:

- Suvi ciklus, topli konvekcijski ciklus (maks.300°C)

- Kuvanje na pari pri niskim temperaturama (maks. 100°C)

- Kombinovani ciklus (maks. 250°C) kombinuje konvekciju toplog vazduha i paru kako bi postigao kontrolisano ozračavanje uz optimalan nivo vlage, ubrzavajući ciklus pripreme i smanjujući kalo namirnica

- Opremljena sa 1 vodicom 1/1 GN, 65mm razmak

- IPX5 zaštita od vode, snaga tuša, za jednostavnije čišćenje

- Cela izrada konstrukcije u nerđajućem čeliku

- Pećnice higijenske sa zaobljenim rubovima za jednostavno čišćenje

- Vrata dvostrukim termalnim staklom otvorenim okvirom za hladnu spoljnu površinu

- Šarka unutrašnjeg stakla jednostavno otpušta staklo za lako čišćenje

- Viseći srednji panel za za jednostavan pristup glavnim komponentama

- 10,1kW 400V/3N/50/60Hz

- Dim. 808x898x915mm
- Filter upravljačke ploče za pećnice 6 i 10GN1/1

2. Na strani 4/42 konkursne dokumentacije, redni broj 2 Blast čiler/zamrzivač, među obaveznim karakteristikama koje blast čiler/zamrzivač mora da poseduje, Naručilac navodi:

“za konfiguraciju „tornja“ (vezivanje sa konvekcijskom peći) kapaciteta za 6 GN1/1 ili 6 pekarskih 600x400

mm posuda. Ili za 9 posuda za sladoled od 5kg (165x360x125mm).

18 nivoa sa razmakom 20mm.

Kapaciteti: hlađenja 30 kg; Zamrzavanja 25 kg (po UK smernicama). Glavne komponente u 304 AISI nerđajuće čelik. Unutrašnji zaobljeni uglovi i odvod. Ugrađena rashladna jedinica. Cruise ciklus za potpuno

automatsko brzo hlađenja sa sondom za hranu. Automatsko i ručno odmrzavanje. Naglo hlađenje stvarne

procene rezidualnog vremena (A.R.T.E.). Turbo funkcija hlađenja. Specifični ciklusi za sladoled. Isparivač s

antikorozivnom zaštitom. Digitalni prikaz temperature i vremena. HACCP i Servisalarm sa logovanjem podataka. Operativna radnatemperatura: +90 - 41°C. Za temperaturu okoline do + 43°C. Izolacija

ciklopentana (HCFC, Bez CFC i HFC). R404a gas zahlađenje (bez HCFC i CFC). Ciklus za zamrzavanje:

25 kg od 90°C do -18°C za manje od četiri sata. i Ciklus za hlađenje: 30 kg od + 90°C do + 3°C za manje od 90 minuta. Meko (lagano) hlađenje (temperatura vazduha -0°C).

- Snažno (brzo) hlađenje (temperatura vazduha -20°C).

Naglo zamrzavanje (niska temperatura vazduha podesiva do -41°C). Održavanje na + 3°C za hlađenje ili

-22°C za zamrzavanje, automatski se aktivira na kraju svakog ciklusa, kako bi se uštedela energija i održala ciljna temperatura (moguće je ručno aktiviranje). Turbo hlađenje: hladnjak radi kontinuirano

na željenoj temperaturi; idealan za kontinuiranu proizvodnju.

Kružni ciklus: hladnjak automatski postavlja parametre za brzo i najbolje hlađenje (radi na sondi). Plus

dva specijalizovana ciklusa: P1 smanjuje temperaturu sladoleda na -14°C (mereno u jezgru kada se

sonda ubacuje). Kada se postigne podešena temperatura, faza privremenog održavanja automatski

počinje, drži temperaturu -14°C. P2 postavlja temperaturu na -36°C / -40°C na neodređeno vreme, čime

se održava ventilacija aktivna. Temperatura se može podesiti do -40°C bez prekida ciklusa, dozvoljavajući

da se sladoled zadrži duže u zamrzivaču.

Kontrolna jedinica obezbeđuje nekoliko operativnih postavki (programabilni parametri): temperatura vremena / jezgra prema NF i UK propisima, vremenska / vazдушna temperatura / sonda

personalizovana

prema nacionalnim propisima, ciklus sterilizacije: ugrađene UV lampe (na zahtev), 3 senzor ili senzor

temperature senzora (kao dodatak), idealan za meso, automatsko odmrzavanje i ručno odleđivanje

Sonda sa 3 senzora kao standardna i automatska detekcija ugradnje sonde jezgre.

Ciklusi sa sondom prikazuju ARTE (Algorithm for Remaining Time Estimation / Algoritam za preostalu procenu vremena) kako bi olakšali planiranje aktivnosti. Kontrolna jedinica sadrži dva velika displeja za

očitanje: vreme, temperaturu jezgra, odbrojavanje ciklusa, alarme, informacije o servisu. Zvučni alarm

počinje kada se ciklus završi ili prekine neuobičajeno.

Sve informacije vezane za različite operativne modele su zabeležene: datum, vreme, ciklus, temperatura

jezgra, temperature održavanja, HACCP saglasnost.

USB veza: za preuzimanje HACCP podataka iz hladnjaka (vreme, temperatura, alarmi i temperatura sonde). 1.94 kW el. 380-415V 3N 50 Hz.

Dimenzije 897x1007x1020 mm +/-2%.

Neto kg 165.

Uključeni dodatni pribor 881049.

Podrška za izvođenje. Tower veze sa 6GN pećnice sa 30kg blast-chiller hladnjak/zamrzivačem 1 kom 880312 Garnitura od 5 nerđajućih klizača brzi hladnjak/zamrzivač LV 30 i 50kg 1kom 880212 3-senzorska sonda zabrzi hladnjak / zamrzivač 1kom.”

Uvidom u katalog proizvođača Electrolux, model Blast Chiller-Freezer 6 1/1 30 kg Tower installation with USB (link <https://tools.professional.electrolux.com/Mirror/Doc/MAD2/Electrolux/English/Blast%20Chiller-Freezer%206%201%20-30%20kg%20-%20Tower%20727665.pdf?version=1523634765>) proizvođačkog kataloga: može se utvrditi da je tehnički opis iz konkursne dokumentacije identičan opisu Electrolux-ovog uređaja, uz trivijalno odstupanje u dimenziji ($\pm 2\%$) da bi se ispoštovalo odstupanje u skladu sa ZJN.

3. Na strani 5/42 konkursne dokumentacije pozicija 3 Napa konvekcione peći (naziv pozicije je izražen na hrvatskom jeziku), Naručilac zahteva da “Napa” bude u skladu sa sledećim karakteristikama:

“model kapaciteta peći 6&10x1/1 GNU skladi i prema dimenzijama konvekcijske peći, sa ugrađenim ventilatorom 0.42 kW el. 220...240V 1N 50/60 Hz.

Dim 895x1220x400 mm+/-2%.

Uključen pribor, filter od nerđajućeg lima INOX AISI 304 (h=250 mm) 2 kom”

Uvidom u katalog proizvođača Electrolux, model Izlazna napa s ventilatorom 6 i 10GN1/1-LW (link <https://tools.professional.electrolux.com/Mirror/Doc/MAD2/Electrolux/English/Exhaust%20Hood%20with%20Fan%20for%206-10%20GN1%201-LW%20640792.pdf>) proizvođačkog kataloga:

može se utvrditi da je tehnički opis iz konkursne dokumentacije identičan opisu Electrolux-ovog uređaja, uz trivijalno odstupanje u dimenziji ($\pm 2\%$) da bi se ispoštovalo odstupanje u skladu sa ZJN.

-Ventilacijska napa s ventilatorom 6 i 10GN 1/1-LW

-Snaga 0,42Kw

-napon 220-240V/1N/50/60Hz

-dimenzije 400x895x1220mm

- 2 filtera izrađena od nerđajućeg čelika 304, visina 250mm

4. Na strani 5/42 konkursne dokumentacije pozicija 5 Sous Vide cooker, Naručilac zahteva da bude u skladu sa sledećim karakteristikama:

“Štapni aparat napravljen od nerđajućeg materijala. Higijensko održavanje, otpornost na kiseline i soli i

otpornost na oksidaciju. Radna temperatura između 20°C i 100°C.

Kapacitet zagrevanja od 30-40 l.

Display, wi-fi i bluetooth konekcija.

Okvirna visina aparata 35-40cm.

Mogućnost rada pumpe 360°C.

Snaga zagrevanja 900W”

Uvidom u sajt proizvođača Anova Culinary, čiji je vlasnik odnedavno takođe Electrolux professional, model Anova precision cooker, (link: (<https://anovaculinary.com/anova-precision-cooker/specifications/>)) može se utvrditi da je tehnički opis iz konkursne dokumentacije identičan opisu Electrolux-ovog uređaja, uz trivijalno odstupanje u kapacitetu zagrevanja i visine aparata da bi se ispoštovalo odstupanje u skladu sa ZJN.

5. Na strani 5/42 konkursne dokumentacije pozicija 6 Vacuum uređaj, Naručilac zahteva da bude u skladu sa sledećim karakteristikama:

“Stoni model. Izrađen od nerđajućeg čelika. Prozirni poklopac od pleksiglasa. Komora pod pritiskom sa zaobljenim uglovima. Digitalna kontrolna tabla omogućava izbor oko 10 operativnih programa kako bi se

garantovao optimizovani vakuumski pritisak i vreme za bilo koji proizvod i svaki program:

-P1 do P4 se sastoje od 4 podesive selekcije (vakuum, ekstravakuum, gas i zaptivanje);

-P5 je "spoljašnji vakuum" za koji se koristi uklanjanje vazduha za dva parametra: vakuuma i ekstravakuuma;

-t1, t2, t3 su napredne funkcije: ciklus infuzije za marinading / infuziju prehrambenih proizvoda, kompresiju

za omekšavanje mesa, tečnost za postavljanje faze zaptivanja vrećica koje sadrže tečne proizvode;

-Sr1, Sr2 su posebni programi, uslov za očistiti pumpu i testni ciklus.

Pumpa: 8 m³/h.

Korisna zapremina 326 x 240 x 118(H) mm

0.7 kW 220 V/1N ph/50/60 Hz.

Dim 390x502x345 mm+/-2%.

Proizvođač poseduje važeće sertifikate ISO9001;ISO14001;OHSAS18001 ili odgovarajuće."

Uvidom u katalog proizvođača Electrolux, model uređaja za vakuumsko pakovanje – 8m2/sat (link proizvođačkog kataloga:

https://tools.professional.electrolux.com/Mirror/Doc/MAD2/Electrolux/Croatian/Table%20Top%20Vacuum%20Packer%20-%208%20m%20C%20B3-h_600113_Croatian.pdf) može se utvrditi da je tehnički opis iz konkursne dokumentacije identičan opisu Electrolux-ovog uređaja, uz trivijalno odstupanje u dimenziji (±2%)da bi se ispoštovalo odstupanje u skladu sa ZJN.

6. Na strani 6/42 konkursne dokumentacije pozicija 7 Planetarni mikser; Naručilac zahteva da bude u skladu sa sledećim karakteristikama:

"Profesionalni stoni kompaktni mikser.

Kapacitet 5 litara.

Za intenzivno mešanje, mešenje i mućenje sa čvorištem tipa K(priključkom za dodatke) sa dodacima

☒☒Spirana kuka od nerđajućeg čelika 18/10

☒☒Lopatica od nerđajućeg čelika 18/10

☒☒Žičana mutilica od nerđajućeg čelika 18/10

Sa posudom od 5 litara kapaciteta od nerđajućeg čelika 18/10.

Sve napravljeno od nerđajućeg čelika i pogodno i bezbedno za pranje u mašini za pranje sudova.

- Izlazno horizontalno vratilo za dodatne priključke.

- Elektronski varijator brzine.

- Sigurnosni prozirni zaštitni demontažno-montažni poklopac, koji se može ukloniti, aktivira podizanje i

spuštanje posude. Ergonomično i pouzdano dugme za izbor podešavanje brzine na alatu i smešu tvrdoća."

Uvidom u katalog proizvođača Electrolux, model uređaja Planetarni mikser BE5BY (600192) (link proizvođačkog kataloga:

https://tools.professional.electrolux.com/Mirror/Doc/MAD2/Electrolux/Croatian/Planetary%20Mixer%20-%205%20lt.%20-%20Electronic_600192_Croatian.pdf) može se utvrditi da je tehnički opis iz konkursne dokumentacije identičan opisu Electrolux-ovog uređaja, sa nerazumljivom potrebom za detaljnim zahtevom da planetarni mikser poseduje "čvorište tipa K" uz trivijalno odstupanje u dimenziji (±2%)da bi se ispoštovalo odstupanje u skladu sa ZJN.

Sačinjavanjem tehničke specifikacije na gore opisani način odnosno kroz tehnički opis jedino i isključivo modela Electrolux Professional Italija, što imajući u vidu odredbu člana stav 3. Stav 1. 32) ZJN zanči da je jednio ponuda ponuđača koji ponudi modele Electrolux Professional Italija, može biti odgovarajuća, na koji način ste neopravdano ograničili konkurenciju među ponuđačima, jer striktno i taksativno propisivanje kao obaveznih tehničkih karakteristika koje ponuđena dobra moraju da poseduje i ima za posledicu neopravdano ograničavanja konkurencije među ponuđačima i diskriminaciju svih onih ponuđača koji bi mogli da ponude tražena dobra sa naprednijim rešenjima i koja u potpunosti može ispuniti potrebu naručioca za kvalitetnim radom u kuhinji aparatima drugog proizvođača ali koja ne ispunjavaju navedene, neobjektivno postavljene tehničke specifikacije, niti se konkursne dokumentacije, a imajući u vidu predmet javne nabavke, može zaključiti zašto uređji moraju da imaju striktno i jedino zadate tehničke specifikacije modela Electrolux Professional Italija, pogotovo imajući u vidu da su na tržištu Srbije zastupljene i mašine drugih renomiranih proizvođača komercijalnih mašina.

Navedeno predstavlja povredu odredbe člana 10. Stav 1. ZJN kojim je propisano da je obaveza Naručioća da u postupku javne nabavke omogući što veću konkurenciju.

Smatramo da time što prilikom određivanja tehničke specifikacije u odnosu na navedene pozicije, niste opisali dobro na način koji predstavlja objektivan prikaz nivoa funkcionalnosti i kvalitet koji se može smatrati potrebnim za tržena dobra, odnosno time što ste za opisivanje zahtevanih tehničkih karakteristika koristili preciznost i detaljnost tako da ponuda može imati status odgovarajuće samo ukoliko budu ponuđene mašine modela Electrolux Professional Italija koje imaju upravo tražene tehničke karakteristike, učinili povredu člana 70. ZJN.

Obzirom na vrstu postupka i predmet javne nabavke, i kako bi realnu mogućnost da učestvuju i podnesu odgovarajuću ponudu imali i drugi ponuđači. Molimo Vas da potvrdite da je pored mašine striktno zadatih tehničkih karakteristika, u svemu prema uzoru na mašinu proizvođača Winterhalter iz Nemačke, prihvatljivo ponuditi i:

I. **Pozicija 1. Konvekciona peć**

- a) Da li je prihvatljivo ponuditi pored "generatora pare" konvektomat sa bojlerom sa potpuno istom funkcijom?
- b) Da li je prihvatljivo ponuditi pored programa kuvanja

"Ručni ciklus: tradicionalni stil pripreme uz ručno postavljanje parametara.

Tradicionalni ciklus kuvanja:

-Suvi, topli konvekcijski ciklus (maks. 300°C).

-Kuvanje na pari pri niskim temperaturama (maks. 100°C).

- Kombinovani ciklus (maks. 250°C):"

Prihvatljivo ponuditi i programe kuvanja: para od 30 do 130°C, kombinovana para od 30 do 250°C, konvekcija od 30 do 250°C, regeneracija od 120 do 160°C?

- c) Da li je prihvatljivo ponuditi pored By pass tehnologije ponuditi i automatski regulisan nivo vlage u pećnici sa mogućnošću ručnog regulisanja?
- d) Da li je prihvatljivo ponuditi pored razmaka među etažama od 65mm i razmak među etažama od 68mm što je bolja karakteristika?
- e) Da li je prihvatljivo ponuditi pored komore bez sastava ponuditi i komoru kuvanja specijalno modelisanu da se spreči curenje?
- f) Da li je prihvatljivo ponuditi pored dvostrukih termo zastakljenih vrata ponuditi i vrata sa dvostrukim staklom dizajnirana na način da se štedi prostor sa uklonjivim uređenjem šarki za smeštaj vrata duž bočnog zida čime se takođe smanjuje rizik od opekotina operatera?
- g) "Viseći prednji panel" O kakvom je panelu reč i šta znači "viseći"?
- h) Šta znači "filter upravljačke ploče"?
- i) Da li je prihvatljiva dimenzija peći 966x792x786mm?

II. **Pozicija 2. Blast chiller/zamrzivač**

- a) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj za 6 posuda za sladoled dimenzija 165x360x120mm?
- b) Zahtev "18 nivoa sa razmakom od 20mm" je nerazumljiv jer je navedeno da uređaj treba da je kapaciteta 6GN1/1 ili 600x400mm. Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj kapaciteta 5 GN 1/1 ili 600x400mm sa razmakom od 68mm što je bolja karakteristika od tražene?
- c) Da li je prihvatljiv kapacitet hlađenja 20kg i zamrzavanja 12kg?
- d) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj snage 2292W?
- e) Da li je prihvatljiva dimenzija 880x815x1070mm?

III. **Pozicija 3, napa konvekcijske peći**

- a) Da li je prihvatljivo ponudi haubu dimenzija 877x1085x373mm?
- b) Da li je prihvatljivo ponudi haubu snage od 130 do 420W?
- c) Da li je prihvatljivo ponuditi haubu sa trostepenim filterom što je bolja karakteristika od zahtevane?

IV. **Pozicija 5, Sous vide cooker**

- a) Da li je prihvatljivo ponuditi su vid kuker za profesionalnu upotrebu kompletno izađen od nerđajućeg čelika sa kapacitetom do 50 litara?
- b) Da li je prihvatljivo da snaga uređaja bude 2kW?

- c) Zahtev "wi-fi i Bluetooth konekcija" može da ispuni jedino jedan proizvođač prethodno naveden. Takve karakteristike pripadaju uređaju koji je namenjen za poluprofesionalnu upotrebu. Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj sa 5 programa za kuvanje sa displejom na kojem se prikazuju sve neophodne informacije?
- d) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj sa rasponom temperature od 20 do 70°C?
- e) Da li je prihvatljiv uređaj sa 20 programa?
- f) Da li je prihvatljiv uređaj snage 0,75kW?
- g) Da li je prihvatljiv uređaj korsine zapremine 310x350x190mm?
- h) Da li je prihvatljiv uređaj dimenzija 410x460x430mm?

V. **Pozicija 7, planetarni mikser**

- a) Da li je prihvatljiva posuda zapremine 4,83l?
- b) Molimo da uklonite zahtev "čvorište tipa K" id a nam pritom pojasnite značaj ovakvog zahteva?

VI. **Pozicija 8, ručni mikser- štap blender**

- a) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj sa ukupnom dužinom 135x100x600 sa dužinom cevi 250mm?

VII. **Pozicija 9, mašina za sudove**

- a) Šta znači zahtev "600x400 ili 600x600mm"?
- b) Da li je mašina podpultna, sa haubom ili je predviđena za pranje crnog posuđa?
- c) Šta predstavlja "snaga 3500W"? Koja je snaga grejača, pumpi pranja i ispiranja?
- d) Koja je zapremina rezervoara i tanka za ispiranje?
- e) Zahtev "energetska klasa B, A, AA ili AAA" je odlika mašina za pranje za kućnu upotrebu te vas molimo da uklonite ovaj zahtev ukoliko se radi o mašinama za profesionanu upotrebu.

VIII. **Pozicija 10, Friteza**

- a) Da li je prihvatljivo ponuditi fritezu dimenzija 270x490x365mm?
- b) Da li je prihvatljivo ponuditi fritezu sa korpom dimenzija 255x207x110mm?
- c) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj sa temperaturnim opsegom od 0-180°C?
- d) Da li je prihvatljivo ponuditi uređaj težine 8kg sa kvalitetnijom izradom debljeg nerđajućeg čelika?

IX. **Pozicija 11, roštilj**

- a) Zahtev "električni stoni roštilj sa glatkom inoks pločom, sa mogućnošću korišćenja gasa" je nerazumljiv te smatramo da vam se potkrala greška prilikom kucanja. Da li je prihvatljivo ponuditi električni roštilj bet korišćenja "gasa"?
- b) Da li je prihvatljivo ponuditi roštilj sa glatkom hromiranom pločom?
- c) Da li je prihvatljivo ponuditi roštilj sa dimenzijama 600x300x280mm?
- d) Da li je prihvatljivo ponuditi roštilj sa dimenzijama ploče 295x470mm?
- e) Da li je prihvatljivo ponuditi roštilj sa temperaturnim opsegom 0-300°C?

X. **Zahtev u tehničkim specifikacijama "ISO9001 ISO14001 I OHSAS18001 proizvođača opreme za pozicije 1,2,3,6 i 8"**

Ovo pitanje se odnosi na standard ISO9001, ISO14001 i OHSAS18001 koje poseduje pomenuti proizvođač Electrolux a koje je Naručilac našao za shodno da njima opisuje tehničku specifikaciju dobara kao i dodatne uslove za ponuđače.

Pomenutim ISO standardima se opisuje redom:

- ISO 9001** je međunarodni standard koji sadrži zahteve za **sistem upravljanja kvalitetom** u poslovnoj organizaciji koje organizacija mora ispuniti da bi uskladila svoje poslovanje sa međunarodno priznatim normama.
- ISO 14001** definiše zahteve za **upravljanje zaštitom životne sredine**. Ispunjavanje ovih zahteva je potrebno dokumentovati kako bi postojao dokaz o poštovanju standarda i o efikasnom radu u skladu sa standardom.
- OHSAS18001 predstavlja Zaštita zdravlja na radu** koja je namenjena organizacijama koje su svesne značaja bezbednosti zdravlja svojih zaposlenih i stalno nastoje da unaprede i

održavaju nivo fizičke, mentalne i društvene bezbednosti radnika svih zanimanja kao i sprečavanje njihovih povređivanja.

Uz konstataciju da uvođenje ovih standarda nesporno dovodi do poboljšanja kvaliteta života u sredinama kompanija koje ga implementiraju, kao i da implementacija zavisi od društvene i moralne odgovornosti kompanija i od zakonske regulative (ako postoji), i dalje ne vidimo uzročnu posledičnu vezu navedenih standarda sa kvalitetom i performansama krajnjeg proizvoda (u ovom slučaju za pozicije 1,2,3,6 i 8).

Na kraju postoji mogućnost da se potkrala greška prilikom formulisanja zahtevanog kriterijuma, pa koristimo priliku da vas pitamo:

Da li ste možda mislili da pomenute standard treba da poseduje ponuđač, razumljivo je da domaće firme posluju u skladu sa propisanim zakonima i standardima važećim u našoj, ali ako se Vaš zahtev odnosi na proizvođača (fabrike u Italiji, Nemačkoj ili dr. zemljama), molimo Vas da nam pojasnite zašto je, koji se odnosl na zahtevani kvalitet i performance ponuđenog dobra, potrebno da proizvođač poseduje sertifikate za standard ISO9001, ISO14001 i OHSAS18001?

Smatramo da se gore opisanim stvorili zablude u pogledu načina na koji ste tražene tehničke karakteristike definisane, što predstavlja povredu odredbe člana 61. Stav 1. ZJN u vezi sa odredbom člana 71. Te vas molimo da uklonite zahtevane karakteristike opreme kao i dodatni uslov za proizvođače-ponuđače kako bi postupak nabavke opreme bio konkurentan.

U slučaju da ne izmenite navedene opise bićemo prinuđeni da konkurentnost i ravnopravnost zatražimo na adresi Republičke komisije za zaštitu prava u postupcima javnih nabavki.

Pitanje:

Ukoliko ponuđena parno konvekcijska peć ispunjava sve ostale tražene uslove, da li su spoljašnje dimenzije presudne za vrednovanje i/ili odbacivanje ponude? Konkretno, tražene dimenzije su 898x915x808 mm +/- 2% a mi možemo da ponudimo parno konvekcijsku pećnicu dimenzija 933x786x821 mm.

Pitanje:

Pregledali smo Vas poziv za dostavljenje ponude i imamo određena pitanja:

1. Sta znaci podatak da dimenzije uredjaja ne smeju biti vece ili manje 2% od vasih zahteva? Svaki proizvodjac ima specificne dimenzije uredjaja. Ne kupujete plac ni njivu, pa da je to bitna odrednica...
A opet, kod nekih uredjaja niste zahtevali nikakve odredjene dimenzije?!
2. Stavka 2. – sta znace dodaci obelezeni proizvodjackim siframa – kao na primer 881049, 880212, itd...? To su sifre odredjenog proizvodjaca i nama ne predstavljaju nesto egzaktno, ako razumete.
3. U nekim stavkama trazite odredjenu energetska klasu, a u nekim je ne spominjete?! O cemu se radi?

Posto ste visokoobrazovna ustanova moramo Vam napisati i sledece:

Obicno se u zahtevu stavi najveca prihvatljiva dimenzija za neki uredjaj - zbog mesta na kojem se moze uklopiti velicinom, a dimenzije +/- 2% upucuju nas da necemo ucestvovati na vasem konkursu, jer ste takvim pozivom unapred odredili dobavljacka.

Ocekujemo vas odgovor nadajuci se da su u pitanju greske napravljene prilikom pisanja poziva.

Odgovor

- Garantni rok za sve pozicije iz tehničke specifikacije, odnosno Konkursne dokumentacije, ne može biti kraći od 24 (dvadesetčetiri) meseca od isporuke/ugradnje i podešavanja dobra,
- U poglavlju III USLOVI ZA UČEŠĆE U POSTUPKU JAVNE NABAVKE IZ ČLANA 75. I 76. ZJN I UPUTSTVO KAKO SE DOKAZUJE ISPUNJENOST TIH USLOVA, pod „Dodatni uslovi“, u tabeli, briše se tačka 1. Poslovni kapacitet, kao i u Uputstvu kako se dokazuje ispunjenost uslova, na strani 11. pod „Dodatni uslovi“,
- Ponuđač može da, umesto potvrde Narodne banke Srbije, dostavi Izvod sa sajta Narodne banke Srbije o broju dana nelikvidnosti u poslednje tri godine.
- Ponuđač je dužan da, uz ponudu dostavi katalog/izvod iz kataloga proizvođača opreme, sa tehničkim karakteristikama opreme koju nudi u svojoj ponudi.

- Naručilac ostaje pri zahtevanoj tehničkoj specifikaciji za stavku 7. Planetarni mikser, vezano za čvorište tipa K, obzirom da se, sa ovakvim čvorištem ima mogućnost naknadne nabavke različitih dodataka (za mlevenje, testeninu i slično).

Naručilac je shodno napred navedenim pitanjima, odnosno zahtevima za dodatna pojašnjenja, izvršio izmene i dopune konkursne dokumentacije.

U skladu sa napred navedenim izmenama i dopunama konkursne dokumentacije, biće sačinjen prečišćen tekst konkursne dokumentacije koji će biti objavljen dana 19.04.2018. godine na Portalu javnih nabavki i internet stranici Naručioca.

Imajući u vidu da su izvršene izmene i dopune predmetne konkursne dokumentacije, produžava se rok za dostavljanje ponuda do 25.04.2018. godine (sreda), do 09,00 sati, dok će se otvaranje ponuda obaviti istog dana sa početkom u 11,00 sati.



KOMISIJA ZA JAVNU NABAVKU
Predsednik Komisije

Bojana Kalenjuk
Dr Bojana Kalenjuk, docent