

УСТАНОВА СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР „БЕОГРАД“ Београд, Светозара Марковића бр.56

Конкурсна документација за јавну набавку добара: ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 2 – ПАШТЕТА, МЕСНИ НАРЕЗАК И РИБЉЕ КОНЗЕРВЕ-ЈН бр. Д-75/18

На основу члана 54, став 13, тачка 1 Закона о јавним набавкама („Сл.гласник РС“ 124/2012, 14/15 и 68/2015), Комисија за јавну набавку врши:

ИЗМЕНУ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ

Јавне набавке : ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 2–ПАШТЕТА, МЕСНИ НАРЕЗАК И РИБЉЕ
КОНЗЕРВЕ ЈН бр. Д-75/18

У конкурсној документацији јавне набавке добара: ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 2–ПАШТЕТА, МЕСНИ НАРЕЗАК И РИБЉЕ КОНЗЕРВЕ ЈН бр. Д-75/18 због уочене техничке грешке врши се измена конкурсне документације на следећи начин :

1. У прилогу : 1 – Структура и карактеристике , поднаслов : Карактеристике, на позицији „Паштета рибља“ (стр. 6/49) после текста : „Кувано месо морске рибе (туна, скуша) минимум , уместо броја 33% ,уноси се „31 %“.
2. У моделу уговора ,у члану 4. став 5-Карактеристике на позицији „Паштета рибља“ (стр. 40/49) после текста : „Кувано месо морске рибе (туна, скуша) минимум , уместо броја 33% ,уноси се „31 %.“

Ове измене чине саставни део конкурсне документације јавне набавке добара ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 2–ПАШТЕТА, МЕСНИ НАРЕЗАК И РИБЉЕ КОНЗЕРВЕ, број ЈН бр.Д-75/18

У складу са наведеним,а на основу члана 63.став 1 ЗЈН, наведена измена конкурсне документације објављује се на Порталу јавних набавки на интернет страници наручиоца (www.sc.rs).

У наставку текста дате измењене стране (6/49 и 40/49) конкурсне документације ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 2–ПАШТЕТА, МЕСНИ НАРЕЗАК И РИБЉЕ КОНЗЕРВЕ, број ЈН бр.Д-75/18

КОМИСИЈА ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ



The image shows a handwritten signature in blue ink over a blue circular stamp. The stamp contains the text 'УСТАНОВА СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР „БЕОГРАД“' and 'БЕОГРАД, Светозара Марковића 58'. The signature is written across the stamp.

Установа Студентски центар „Београд“, Београд, Светозара Марковића 56, факс. 011-3637-270, е-маил: nabavke@sc.rs, Отворени поступак-Јавна набавка бр. Д-75/18

- ПАШТЕТА РИБЉА – 75 грама нето у АЛУФОЛИЈИ.
- ТУЊЕВИНА 185г – конзерва потезна
- САРДИНА 125г- конзерва потезна

- На свакој конзерви мора бити јасно видљив рок употребе.

НАПОМЕНА :

Поклопац од алуфолије на паштети од 50гр, 75гр и нарезку 100гр мора бити оригинално штампан, без папирних декларација, без папирних налепница, већ у оригиналном паковању које је у малопродаји.

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

ПАШТЕТА ЈЕТРЕНА СВИЊСКА

- Састав: свињско месо, свињска јетра минимум 10%, масно ткиво, зачини, со, вода, садржај протеина меса мин. 8%, релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса највише 25%.) У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције.

ПАШТЕТА ГОВЕЂА,

- Састав: говеђе месо мин 20%, говеђа јетра, говеђи лој, зачини, со, вода, биљна маст. садржај укупних протеина мин. 8%). У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције

ГОВЕЂИ НАРЕЗАК , стерилисана конзерва од уситњеног меса. Састав : говеђе месо минимум 55%, масно ткиво, зачини, со, вода

ПАШТЕТА КОКОШИЈА Састав : Кокошије месо кувано, минимум 30%. Садржај протеина меса минимум 8%. У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције .

ПАШТЕТА РИБЉА , стерилисана конзерва од морске рибе. Састав : Кувано месо морске рибе (туна, скуша) минимум 31%. Паштета мора бити посна, без присуства млечних производа.

ТУЊЕВИНА -Комадићи туњевине у биљном уљу. Нето садржај конзерве 185 гр.Тежина туњевине минимум 130 гр. Конзерва потезна.

САРДИНА - да су глава и реп резани равно, сложене неизменично: врат-реп, да су приљубљене једна уз другу, да је утроба одстрањена, да су уједначене величине, кожаца светло сребрнасте боје, у горњем реду цела у доњем до 20% испуцала, месо бело, мекане и сочне конзистенције, да у уљу односно саламури нема мрвица меса или коже нити талога згрушане беланчевине. Да је уље бистро, рафинисано биљно или маслиново, да у уљу нема више од 3%

ПАШТЕТА ЈЕТРЕНА СВИЊСКА

- Састав: свињско месо, свињска јетра минимум 10%, масно ткиво, зачини, со, вода, садржај протеина меса мин. 8%, релативан садржај протеина везивног ткива у протеинима меса највише 25%.) У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције.

ПАШТЕТА ГОВЕЂА,

- Састав: говеђе месо мин 20%, говеђа јетра, говеђи лој, зачини, со, вода, биљна маст. садржај укупних протеина мин. 8%. У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције

ГОВЕЂИ НАРЕЗАК , стерилисана конзерва од уситњеног меса. Састав : говеђе месо минимум 75%, масно ткиво, зачини, со, вода

ПАШТЕТА КОКОШИЈА Састав : Кокошије месо кувано, минимум 30%. Садржај протеина меса минимум 8%. У паштети несме бити издвојене масти и желеа и мора бити мазиве конзистенције .

ПАШТЕТА РИБЉА , стерилисана конзерва од морске рибе. Састав : Кувано месо морске рибе (туна, скуша) минимум 31%. Паштета мора бити посна, без присуства млечних производа.

ТУЊЕВИНА -Комадићи туњевине у биљном уљу. Нето садржај конзерве 185 гр.Тежина туњевине минимум 130 гр. Конзерва потезна

САРДИНА - да су глава и реп резани гавпо , сложене неизменично: врат-реп, да су приљубљене једна уз другу, да је утроба одстрањена, да су уједначене величине, кожа светло сребрнасте боје, у горњем реду цела у доњем до 20% испуцала, месо бело, мекане и сочне конзистенције, да у уљу односно саламури нема мрвица меса или коже нити талоба згрушане беланчевине. Да је уље бистро, рафинисано биљно или маслиново, да у уљу нема више од 3% воде. Тежина нето садржаја 125 г са минимум 70% рибе. Конзерва потезна.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИНИ КУПЦА – ИСТОВАРЕНО

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ.

2. ИСПОРУЧЕНА РОБА МОРА ДА ОДГОВАРА ВАЖЕЋИМ ЗАКОНСКИМ ПРОПИСИМА:

- Правилнику о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса
- Правилник о квалитету и условима употребе адитива у намирницама и о другим захтевима за адитиве и њихове мешавине
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране