

УСТАНОВА СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР „БЕОГРАД“

Јавна набавка добара: ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1 – КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд"
Отворени поступак ЈН бр. Д- 103/18

СВИМ ЗАИНТЕРЕСОВАНИМ ЛИЦИМА ЗА УЧЕШЋЕ У ОТВОРЕНОМ ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ добара: ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1 – КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд"
Отворени поступак ЈН бр. Д- 103/18

Предмет: Измена конкурсне документације ЈН бр. Д- 103/18 ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1 – КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд".

На основу члана 63, став 1 Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“ број 124/2012, бр. 14/ 2015 и 68/2015- у даљем тексту: Закон) Комисија за јавну набавку добара : ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1 – КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд", ЈН бр. Д-103/18, именована решењем бр. 7480 од 17.12. 2018. године, врши **ИЗМЕНУ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ**, тако што се:

1. У конкурсној документацији ЈН бр. Д-103 /18 у поглављу III „Назив, карактеристике и структура ...“ у прилогу 1, на страни 5 од 49 за производе на свим позицијама у делу карактеристика испод текста : „Свака лименка која се понуди мора имати рок употребе минимум до 2020. године“ додаје се текст :

-„Сви производи морају имати рок употребе од минимум годину дана.“

Иста допуна конкурсне документације предметне јавне набавке врши се и у поглављу XIV „Модел уговора“, у чл. 5, на страни 44 од 49 конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18.

2. Истовремено, измена конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18, врши се и у поглављу IV „Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76.ЗЈН...“, на страни 9 од 49 у делу додатних услова, под тачком 1.2.2. у погледу пословног капацитета, у тексту: „Да је понуђач у предходне три године“ брише се : „2015, 2016 и, 2016“ и уноси: „2016, 2017 и, 2018“.

3. Измена конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18, врши се и у поглављу IV „Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76.ЗЈН...“, на страни 10 од 49, у делу других додатних услова, под тачком 1.3.3. „Понуђач коме се додели уговор је дужан да достави...“, у делу назначеном „докази“ тако што се ...уноси текст: „Копија оригиналне декларације произвођача, којом се потврђују техничке карактеристике, оверена печатом произвођача“.

Истовремено, као доказ да ће Трошкове одржавања и поправке електричног отварача конзерви сноси понуђач за све време трајања уговора, као доказ, понуђач доставља Изјаву понуђача, потписану и печатом оверену.

Измена конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18 врши се и у делу описа електричног отварача за конзерве, на страни 11 од 49, тако што утексту: "Високо ефикасни мотор са малом потрошњом енергије 230V – монофазни 50HZ до ..." брише назначених „50 HZ“ и уноси „60 HZ“.

Ова измена чини саставни до конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18 КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд".

Прилог: Измењене стране 5, 9, 10, 11 и 44 конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18



Комисија за јавну набавку

Објављено:

- на Порталу јавних набавки и на Интернет страници наручиоца-www.sc.rs

Достављено:

- Одељењу за јавне набавке**
- а/а**

III НАЗИВ, КАРАКТЕРИСТИКЕ, СТРУКТУРА

и опис добара: **КОНЗЕРВИСАНОГ ПОВРЋА-САЛАТА**, процењене количине за период од годину дана, начин, динамика, време, место испоруке добара и законска регулатива

Ред. број	Опис производа	Јединица мере	Процењене количине за период од годину дана
1.	Краставац у лименци 4-5/1	кг	100.000
2.	Паприка филети у лименци 4-5/1	кг	115.000
3.	Цвекла у лименци 4-5/1	кг	50.000
4.	Ајвар у стакленој тегли 2-3/1	кг	8.000
5.	Мешана салата у лименци 4-5/1	кг	45.000

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: ПЕТ ДАНА НЕДЕЉНО.

ДОСТАВНА МЕСТА: СПИСАК ИСТОВАРНИХ МЕСТА у Прилогу 2.

ВРЕМЕ ИСПОРУКЕ: 07 – 09 часова.

НАЧИН ПАКОВАЊА: пастеризовано поврће паковано у лименке, 4-5/1 кг, ајвар 2-3 кг стаклена тегла и транспортне кутије.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО магацини купца – истоварено на палету.

КАРАКТЕРИСТИКЕ: - Пастеризовано поврће АЈВАР, добијен прерадом (млевењем, пасирањем) паприке, БЕЗ додатка плавог патлићана, зачина екстракта и дестилата природних зачина. Садржај укупне суве материјене сме бити испод 9 %, уједначен без издвајања течности, мазиве конзистенције, да нема страни укус, да није горак, не више од 2% соли.

- Пастеризовано поврће КРАСТАВАЦ, Пастеризовано поврће ПАПРИКА ФИЛЕТИ, Пастеризовано поврће ЦВЕКЛА, Пастеризовано поврће МЕШАНА САЛАТА. Карактеристике:
- да плодови, односно делови плодова имају чврсту конзистенцију која одговара врсти поврћа, сем ајвара.
- да нису раскувани ни више тврди
- налив бистар (не сме бити замућен)
- да производ не садржи више 2% соли кухињске
- да не садржи више од 2% киселине, прерачунато на сирћетну киселину
- свака лименка која се понуди, мора имати рок употребе минимум до 2020. године.
- Сви производи морају имати рок употребе од минимум годину дана.“
- Приликом пријема неће се примати конзерва чији рок трајања нема минимално још годину дана до истека рока употребе.

ЦЕНА:

ЦЕНУ ДАТИ ПО КИЛОГРАМУ НЕТО САДРЖАЈА (НЕТО САДРЖАЈ = НЕТО ПЛОД + НАЛИВ)

НАПОМЕНА: Повољност цене рачунаће се према садржају НЕТО ПЛОДА.

Анализа о здравственој исправности мора бити достављена за лименке које се понуде, са одговарајућим датумима (рок употребе на лименци мора да се поклапа са анализом)

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 воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата
- Правилнику о квалитету производа од воћа, поврћа и печурки и пектинских препарата
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране

<p>1.2.2.</p>	<p>У погледу пословног капацитета</p> <p>Да је понуђач у претходне три године : (2016,2017 и 2018 година) остварио промет од продаје Конзервисаног поврћа-салата, чија збирна вредност износи минимум : 40.000.000,00 динара –без ПДВ-а).</p>	<p>Доказ:</p> <p>-списак предходних купаца којима су у претходне три године : 2016,2017 и 2018 година испоручено Конзервисано поврће-салате</p> <p>- попуњен, потписан и печатом оверен „Образац П “ дат у конкурсној документацији</p> <p>- оригиналне или фотокопије потврда са изјавом купаца (образац „П-1“) који су наведени у „образцу П“ о оствареном промету од продаје Конзервисаног поврћа-салата</p> <p>(Уз понуду се може доставити фотокопија ове потврде).</p> <p><i>У случају да понуђач подноси понуду са подизвођачем, <u>овај доказ понуђач не доставља за подизвођача.</u></i></p> <p><i>Уколико понуду подноси група понуђача доказ доставља једна од чланица групе понуђача или свака од чланица из групе понуђача(овај услов испуњавају заједно).</i></p>
----------------------	---	--

1.3. ДРУГИ ДОДАТНИ УСЛОВИ

<p>1.3.1. Узорци</p>	<p>Доказ:</p> <p>- Понуђач узорке доставља по позиву наручиоца , након јавног отварања понуда Узорци морају имати декларације идентичне декларацијама које је понуђач доставио за дате производе у својој понуди.</p> <p>Комисија за јавну набавку ће проверу узорака производа који су предмет понуде вршити органолептичким прегледом, као и упоређивањем садржаја декларација на узорку са карактеристикама захтеваним у конкурсној документацији ЈН бр.Д-103/18 и упоређивањем садржаја декларације која је достављена у понуди.</p>
-----------------------------	--

1.3.2. Декларација производа

Понуђач је дужан да у понуди достави декларације производа који су предмет његове понуде, у свему сачињене у складу са одредбама важећег Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране. На исти начин мора бити сачињена и декларација на производу који је предмет понуде. У понуди понуђач доставља фотокопију или оригинал декларације са производа. На узорку који се доставља на проверу такође мора бити декларација која је индентична декларацији у понуди. Произвођачке и трговачке спецификације се не прихватају као декларације. Датум на декларацији на узорку мора да буде индентичан датуму из извештаја са лабораторијског испитивања.

1.3.3. Понуђач коме буде додељен уговор је дужан да стави на располагање кориснику-наручиоцу, за све време трајања уговора електричне уређаје за отварање конзерви и то:

- 4 уређаја након потписивања уговора, приликом прве испоруке у следеће ресторане :

1. Студентски град
2. Карабурма
3. Вождовац
4. Краљ Александар I

По писаном захтеву овлашћеног лица Установе, доставити још до 10 уређаја у остале ресторане Установе, у року од 30 дана.

Опис Електричног отварача за конзерве :

- Може да отвори све округле или правоугаоне конзерве од 60мм до 270мм
- Направљен од нерђајућег челика
- Мотор са две брзине
- Једноставна замена потрошних делова (ножић, точкић)
- Перкусије и отварање конзерве у једном потезу

Доказ:

-Копија оргиналне декларације произвођача, којом се потврђују техничке карактеристике, оверена печатом произвођача.

<p>употребом исте полуге</p> <ul style="list-style-type: none">- Једноставно расклапање уређаја без алатки ради дневног чишћења у машини за прање посуђа и стерилизатору- Стоно постоље од нерђајућег челика, без фиксирања ради лакшег коришћења и чишћења- Високо ефикасни мотор са малом потрошњом енергије 230V – монофазни 50HZ до 60HZ- Снага 75W – нормални обртни моменат 13 N/m- Висина 650мм, дужина 250мм, ширина 450мм, нето 13кг, излаз 40-80 конзерви у континуитету- Дозвољено одступање од датих димензија ±4% <p>Трошкове одржавања и поправке електричног отварача конзерви сноси понуђач за све време трајања уговора.</p> <p>1.3.4. Лабораторијска анализа здравствене исправности предметних производа</p> <p>1.3.5. Да произвођач конзервисаног поврћа-салата поседује минимум сертифицивани HACCP систем</p> <p>1.3.6. Да је понуђач, привредни субјекат који је уписан у регистар привредних субјеката, уписан у Централни регистар (упис субјекта) као и да су</p>	<p><u>-Изјава понуђача, потписана и печатом оверена</u></p> <p><u>Извештај о лабораторијској анализи од акредитоване институције да је извршена сензорска анализа, физичко хемијска испитивања, пестициди, метали и металоиди и микробиолошка испитивања производа.</u> Анализа са одговарајућим датумом – рок употребе на производу -узорку који се доставља, треба да се поклапа са роком употребе на производу који је био предмет анализе коју понуђач доставља у понуди.</p> <p>-Копија важећег сертификата HACCP система, оверена печатом произвођача</p> <p>-уколико произвођач поседује FOOD SAFETY SISTEM CERTIFICATION 22000“-FSC 22000-2011- доставља копију важећег сертификата оверену печатом произвођача, У оквиру њега мора бити инкорпориран HACCP систем.</p> <p>-уколико произвођач поседује ISO стандард 22000 доставља копију важећег сертификата оверену печатом произвођача.</p> <p>Потврде о упису субјекта и објекта у Централни регистар Министарстава овлашћеног у време издавања потврда.</p>
--	---

УСТАНОВА СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР „БЕОГРАД“

Конкурсна документација за јавну набавку добара: **ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1–
КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ-САЛАТЕ** за Студентске ресторане Установе Студентски центар
"Београд"

Отворени поступак: ЈН бр. Д-103/18

Требовања са диспозицијама испоруке, Продавцу доставља Служба за економско трговинске послове купца, писаним путем, електронском поштом или факсом.

Члан 5.

Продавац се обавезује да за све време важења овог уговора, испоручује **КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ-САЛАТЕ** за потребе исхране студената у Студентским ресторанима Установе Студентски центар "Београд" и то:

Ред. број	Опис производа	Јед. мере	Процењене количине	Произвођач /увозник	Назив производа
1.	Краставац у лименци 4-5/1	кг	100.000		
2.	Паприка филети у лименци 4-5/1	кг	115.000		
3.	Цвекла у лименци 4-5/1	кг	50.000		
4.	Ајвар у стакленој тегли 2-3/1	кг	8.000		
5.	Мешана салата у лименци 4-5/1	кг	45.000		

Добављач је дужан да за све време важења уговора испоручује **КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ-САЛАТЕ** са следећим карактеристикама:

- **Пастеризовано поврће АЈВАР**, добијен прерадом (млевењем, пасирањем) паприке, БЕЗ додатка плавог патлицана, зачина екстракта и дестилата природних зачина. Садржај укупне суве материјене сме бити испод 9 %, уједначен без издвајања течности, мазиве конзистенције, да нема страни укус, да није горак, не више од 2% соли.

-Пастеризовано поврће **КРАСТАВАЦ**, Пастеризовано поврће **ПАПРИКА ФИЛЕТИ**, Пастеризовано поврће **ЦВЕКЛА**, Пастеризовано поврће **МЕШАНА САЛАТА**. Карактеристике :

- да плодови, односно делови плодова имају чврсту конзистенцију која одговара врсти поврћа, сем ајвара.
- да нису раскувани ни више тврди
- налив бистар (не сме бити замућен)
- да производ не садржи више 2% соли кухињске
- да не садржи више од 2% киселине, прерачунато на сирћетну киселину
- свака лименка која се понуди, мора имати рок употребе минимум до 2020. године.
- Приликом пријема неће се примати конзерва чији рок трајања нема минимално још годину дана до истека рока употребе.

ЦЕНА:

ЦЕНУ ДАТИ ПО КИЛОГРАМУ НЕТО САДРЖАЈА (НЕТО САДРЖАЈ = НЕТО ПЛОД + НАЛИВ)

НАПОМЕНА: Повољност цене рачунаће се према садржају НЕТО ПЛОДА.

Анализа о здравственој исправности мора бити достављена за лименке које се понуде, са одговарајућим датумима (рок употребе на лименци мора да се поклапа са анализом)

ДОКУМЕНТАЦИЈА: