

УСТАНОВА СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР
„БЕОГРАД“
Бр. 7875
31. 12. 2013 год.
БЕОГРАД, Светозара Марковића 50

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**

Сагласно члану 63. став 3 Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“ број 124/2012, бр. 14/ 2015 и 68/2015- у даљем тексту: Закон) Установа Студентски центар „Београд“ објављује:

Додатне информације/појашњења

СВИМ ЗАИНТЕРЕСОВАНИМ ЛИЦИМА

**у вези са припремањем понуда 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**

У прилогу објављујемо одговоре на захтев заинтересованог лица за додатним информацијама/појашњењима у вези са припремањем понуда у отвореном поступку јавне набавке добара :
**ПРЕХРАМБЕНИ ПРОИЗВОДИ 1 – КОНЗЕРВИСАНО ПОВРЋЕ
САЛАТЕ за Студентске ресторане Установе Студентски центар "Београд", ЈН бр. Д- 103/18**
у оквиру које су постављена следећа :

Питања:

„Molim vas da odgovorite na sledeća pitanja u vezi Javnog poziva D-103/18 :

1. Koja strana ili koje strane javnog poziva, tačno, pripadaju prilogu 1.
2. Koja strana ili koje strane javnog poziva, tačno, pripadaju prilogu 2
3. Ponuđeni proizvodi mogu da imaju rok upotrebe minimum do 2020. Međutim, u trenutku podnošenja ponude njihova ročnost može biti kraća od 12 meseci, a ista će se neizbežno skraćivati protekom vremena do izbora dobavljača i potpisivanja ugovora. Pitanje je, šta u tom slučaju, obzirom da je predviđeno da se tokom izvršenja posla ne mogu isporučivati proizvodi sa ročnošću manjom od 12 meseci?“

Одговори:

1. Техничком грешком на страни 5 -6 конкурсне документације ЈН бр. Д- 103/18, је изостављено „Прилог 1“ који се односи на : „назив, карактеристике и структура ...“ . Исправљена страна 5 наведене конкурсне документације је у прилогу овог додатног појашњења документације ЈН бр. Д- 103/18

2. „Прилог 2“ је , као што је јасно назначено је на страни 6 предметне конкурсне документације , а односи се на, како је и назначено, Списак објеката где се врши дистрибуција претметних добара.

3. СВИ ПРОИЗВОДИ МОРАЈУ ИМАТИ РОК УПОТРЕБЕ МИНИМУМ ГОДИНУ ДАНА.

Прилог : „Прилог 1“: „назив, карактеристике и структура ...“, страна 5 конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18

Ово додатно појашњење конкурсне документације ЈН бр. Д-103/18 је истовремено и техничка исправка наведеног.

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 (мљењем, пасирањем) паприке, БЕЗ додатка плавог патлиџана, 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: Погољност 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