



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ОДБРАНЕ
СЕКТОР ЗА МАТЕРИЈАЛНЕ РЕСУРСЕ
УПРАВА ЗА СНАБДЕВАЊ

бр. 231 - 11

19 APR 2018 године

Београд

Измена Конкурсне документације
у поступку **јавне набавке добара**
бр. 2/18- ПИЛЕЋЕ МЕСО ЗАМРЗНУТО,
објављује.-

У складу са чланом 63. став 1. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12, 14/15 и 68/15) Наручилац објављује Измене страница бр. 7, 41 и 52 Конкурсне документације бр. 231-8 од 02.04.2018. године за јавну набавку добара бр. 2/18- ПИЛЕЋЕ МЕСО ЗАМРЗНУТО.

Наиме, на наведеним страницама **брише се** Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција који се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ", број 5/92, 11/92, 32/02 и "Сл. гласник РС", број 25/10 и 28/11) а Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", број 29/14, 37/14, 39/14, 72/14, 80/15, 84/15, 35/16, 81/16, 21/17 и 81/17) **мења се** Правилником о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", број 22/18), који је ступио на снагу 28.03.2018. године.

Сви остали делови Конкурсне документације остају непромењени.

ДН, БЛШ

НАЧЕЛНИК

ПУКОВНИК

си Ненад Иванчевић, дипл.инж.



- Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", број 22/18);
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник Републике Србије”, број 85/13 и 101/13);
- Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

НАПОМЕНА:

Да би наручилац оценио да су понуђена добра усаглашена са наведеним захтеваним условима квалитета (тачка 1) дела 3. конкурсне документације), понуђач доставља **Изјаву да понуђена добра у свему одговарају условима конкурсне документације (део 15. конкурсне документације)**. Уз наведену Изјаву, понуђач је у обавези да у својој понуди приложи **произвођачку спецификацију - декларацију оверену и потписану од стране одговорног лица произвођача за свако од понуђених добара**, из чије садржине се може установити да **предметна добра у свему одговарају захтеваним условима**. Произвођачка спецификација - декларација, уколико је на страном језику, мора бити преведена на српски језик.

Наведено мора бити испуњено, јер ће у супротном понуда бити одбијена као неодговарајућа, односно неприхватљива.

2) КВАЛИТАТИВНИ И КВАНТИТАТИВНИ ПРИЈЕМ

Добављач преузима потпуну одговорност за квалитет израде добара и обавезује се да ће произведена добра у свему одговарати захтеваним условима квалитета, правилницима о квалитету и у складу са законским прописима наведеним у тачки 1) "Услови квалитета".

Контролу производње, узорковање и квалитативни пријем предметних добара врши Ветеринарска инспекција Управе за војно здравство МО (Вто УВЗ МО).

Наручилац, односно Ветеринарска инспекција наручиоца, врши надзор над ветеринарско-санитарном исправношћу објеката за клање животиња и производњу, обраду, прераду, чување и промет хране животињског порекла која се набавља или производи за потребе наручиоца и издаје Потврде о хигијенској исправности и здравственој безбедности хране животињског порекла која се набавља за потребе крајњих корисника наручиоца.

На основу оквирног споразума односно сваког појединачно закљученог уговора добављач ће бити у обавези да о дану почетка производње, односно припремљености добара за извршење пријема, најмање 5 дана унапред обавести Управу за војно здравство МО, писано телефаксом, на број 011/300 -5144. Обавештење треба да садржи: дан почетка производње, односно дан када су добра припремљена за пријем, при чему се наводи број уговора и врста добара која ће бити предмет производње или пријема, као и место извршења пријема и количину добара.

Правилника. Предметно добро мора да испуњава услове за „екстра А класу“ из члана 17. став 2. Правилника.

Под захтевом да труп буде „обрађен за печење“ подразумева се да не постоји потреба за додатном обрадом меса пре термичке обраде. Дакле, захтев да труп буде „обрађен за печење“ не односи се на одредбу члана 14. став 1. тачка 2) Правилника у коме је одређен квалитет трупа који је „припремљен за печење“ и који подразумева да се поред пилећег меса у ужем смислу испоручују и други јестиви делови.

Предметно добро - пилеће месо, према степену охлађености, мора бити дубоко смрзнуто односно имати температуру у средњем делу најмање -18°C.

2. Пилеће месо, дубоко смрзнуто, конфекционирано - филе

Предметно добро подразумева конфекционирано пилеће месо замрзнуто на -18°C (мора имати температуру у средњем делу најмање -18°C), добијено од пилећих трупова који испуњавају услове за "екстра А класу". Нето маса порционисаног филеа (у једном комаду) мора да износи 150 грама, уз дозвољено одступање од $\pm 10\%$.

3. Пилеће месо, дубоко смрзнуто, конфекционирано - батак и карабатак

Предметно добро подразумева конфекционирано пилеће месо замрзнуто на -18°C (мора имати температуру у средњем делу најмање -18°C), добијено од пилећих трупова који испуњавају услове за "екстра А класу". Нето маса батака и карабатака (укупно) мора да износи 200 грама, уз дозвољено одступање од $\pm 10\%$.

Поред наведених услова квалитета и правилника о квалитету, добављач се обавезује да добра која су предмет ове набавке **испоручи уз поштовање одредби следећих прописа:**

- Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", број 22/18);
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник Републике Србије”, број 85/13 и 101/13);
- Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

КВАЛИТАТИВНИ И КВАНТИТАТИВНИ ПРИЈЕМ

Члан 7.

Добављач преузима потпуну одговорност за квалитет испоручених добара на основу појединачног уговора о јавној набавци који закључе Наручилац и Добављач, у складу са овим оквирним споразумом.

Добављач је сагласан да се квалитет добара – пилећег меса замрзнутог, који су предмет овог оквирног споразума и који ће се испоручивати по основу закључених појединачних уговора, утврђује према одредбама одговарајућих прописа и услова квалитета из члана 6. овог оквирног споразума.

Правилника. Предметно добро мора да испуњава услове за „екстра А класу“ из члана 17. став 2. Правилника.

Под захтевом да труп буде „обрађен за печење“ подразумева се да не постоји потреба за додатном обрадом меса пре термичке обраде. Дакле, захтев да труп буде „обрађен за печење“ не односи се на одредбу члана 14. став 1. тачка 2) Правилника у коме је одређен квалитет трупа који је „припремљен за печење“ и који подразумева да се поред пилећег меса у ужем смислу испоручују и други јестиви делови.

Предметно добро - пилеће месо, према степену охлађености, мора бити дубоко смрзнуто односно имати температуру у средњем делу најмање -18°C.

2. Пилеће месо, дубоко смрзнуто, конфекционирано - филе

Предметно добро подразумева конфекционирано пилеће месо замрзнуто на -18°C (мора имати температуру у средњем делу најмање -18°C), добијено од пилећих трупова који испуњавају услове за "екстра А класу". Нето маса порционисаног филеа (у једном комаду) мора да износи 150 грама, уз дозвољено одступање од $\pm 10\%$.

3. Пилеће месо, дубоко смрзнуто, конфекционирано - батак и карабатак

Предметно добро подразумева конфекционирано пилеће месо замрзнуто на -18°C (мора имати температуру у средњем делу најмање -18°C), добијено од пилећих трупова који испуњавају услове за "екстра А класу". Нето маса батака и карабатака (укупно) мора да износи 200 грама, уз дозвољено одступање од $\pm 10\%$.

Поред наведених услова квалитета и правилника о квалитету, добављач се обавезује да добра која су предмет ове набавке испоручи уз поштовање одредби следећих прописа:

- Правилника о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни и храни за животиње за коју се утврђују максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља ("Сл. гласник РС", број 22/18);
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник Републике Србије”, број 85/13 и 101/13);
- Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

КВАЛИТАТИВНИ И КВАНТИТАТИВНИ ПРИЈЕМ

Члан 4.

Квалитет добара – пилећег меса замрзнутог које се испоручује по овом уговору утврђује се према одредбама одговарајућих прописа и услова квалитета из члана 3. овог уговора.

Контролу производње, узорковање и квалитативни пријем предметних добара врши Ветеринарска инспекција Управе за војно здравство МО (Вто УВЗ МО).

Наручилац, односно Ветеринарска инспекција наручиоца, врши надзор над ветеринарско-санитарном исправношћу објеката за клање животиња и производњу, обраду, прераду, чување и промет хране животињског порекла која се набавља или производи за потребе