



РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО ОДБРАНЕ
СЕКТОР ЗА МАТЕРИЈАЛНЕ РЕСУРСЕ
УПРАВА ЗА СНАБДЕВАЊЕ
ДИРЕКЦИЈА ЗА НАБАВКУ И ПРОДАЈУ
инт. бр. 69- 21
15.08.2014. године
Београд

Појашњење и измене Конкурсне документације
у поступку **јавне набавке добара**
бр. 40/2014, објављује и д о с т а в љ а .-

Заинтересовано лице у јавној набавци бр. 40/2014- конзерва говеђи гулаш и конзерва свињски паприкаш, доставило је питања везана за конкурсну документацију за предметну набавку путем дописа од 13.08.2014. године, по следећем:

- "Да ли понуђач може понудити конзерву говеђи гулаш и свињски паприкаш неке друге грамаже или искључиво мора бити 900 гр?" и
- "Да ли је наручилац мислио на неког одређеног произвођача?"

С тим у вези Наручилац даје **Одговоре:**

- У циљу омогућавања веће конкуренције у предметној набавци, Наручилац прихвата да понуђач **може** понудити конзерву говеђи гулаш и свињски паприкаш грамаже **од 400 до 900 гр**, и
- При изради предметне Конкурсне документације Наручилац **није** мислио ни на једног одређеног произвођача. Предметна јавна набавка се спроводи у отвореном поступку и Наручилац предузима све радње које омогућавају да се у поступку јавне набавке предметних добара испуне сва начела јавне набавке (обезбеђење конкуренције, транспарентност поступка, једнакост понуђача, ефикасност и економичност) у складу са одредбама Закона о јавним набавкама.

У складу са чланом 63. став 1. и 3. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/12) Наручилац доставља тражене одговоре и објављује Измене страница бр. 5, 6, 7, 13, 14, 37, 46, 47 и 48 Конкурсне документације које се тичу напред наведених измена, док сви остали елементи Конкурсне документације остају непромењени.

ДН

ДИРЕКТОР
пуковник
др Александар Буквић, дипл. инж.

Достављено:

- заинтересованом лицу које је поставило питање везано за конкурсну документацију,
- а/а

2. ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ:

Предмет јавне набавке бр. 40/2014 у отвореном поступку су добра: **КОНЗЕРВА ГОВЕЋИ ГУЛАШ И КОНЗЕРВА СВИЊСКОГ ПАПРИКАША** - ознака из Општег речника набавке: 15131000 Конзервисано месо и месне прерађевине, за потребе јединица и установа Војске Србије и Министарства одбране, и то:

Ред. бр.	НАЗИВ ДОБРА	Јед. мере	Количина	
			2014.	2015.
1	Конзерва говеђи гулаш, од 400 до 900 гр	kg	15.000	10.000
2	Конзерва свињски паприкаш, од 400 до 900 гр	kg	15.000	10.000

Понуда се подноси за све врсте и целокупне количине добара. Уколико се не поднесе за све врсте и количине, понуда неће бити разматрана и биће одбијена као неприхватљива.

3. УСЛОВИ ВЕЗАНИ ЗА ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

1) КВАЛИТЕТ

Квалитет добара (артикала) који су предмет ове набавке, морају се понудити и у свему одговарати траженим условима и одредбама следећих прописа и то:

- Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. гласник РС", број 31/12 и 43/13), уз примену
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција који се могу налазити у намерницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 и 32/02, "Сл. гласник РС", број 25/10 и 28/11),
- Правилник о предходно упакованим намирницама („Сл. гласник РС”, бр. 43/13),
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник РС”, бр. 85/13 и 101/13) и
- Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

Месо које се користи за производњу говеђеј гулаша и свињског паприкаша не може бити условно употребљиво.

Поред одредби горе наведених прописа, добављач је још у обавези да испоручи добра и у свему према следећим условима квалитета:

Конзерва говеђи гулаш

Конзерва говеђи гулаш је трајна конзерва која се производи од говеђеј меса и говеђеј лоја и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 g нето садржаја у зависности од величине лименке.

Сировине:

- говеђе месо (охлађено) 100 kg 90,50%;
- говеђи лој, топљени лој, највише до.....8 kg 7,24%.

Додаци:

- суви црни лук 1,25 kg 1,13%;
- полуслатка паприка, млевена 0,15 kg 0,13%;
- кухињска со до..... 1,10 kg 1,00%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 68,5%;
- маст, до 14%;
- беланчевине, најмање 18,5%;
- кухињска со, до..... 1,2%.

Конзерва свињски паприкаш

Конзерва свињски паприкаш је трајна конзерва која се производи од свињског меса и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 g нето садржаја у зависности од величине лименке.

Конкурсна документација у отвореном поступку за ЈН бр.40/2014 – конзерве говеђи гулаш и свињски паприкаш

Сировине:

- свињско месо 100 kg..... 97,84%.

Додаци:

- суви црни лук 0,5 kg..... 0,49%;
- кухињска со 1,3 kg..... 1,27%;
- слатка паприка, млевена 0,15 kg 0,15%;
- полуслатка паприка, млевена 0,25 kg 0,25%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 65 %;
- маст, до 20 %;
- беланчевине, најмање 17 %;
- кухињска со, до 1,2 %.

Основна обележја технолошког процеса за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Сировине и додаци морају испуњавати услове прописане општим прописима о квалитету и хигијенској исправности.

Охлађено говеђе и свињско месо (полутке, или само предње четврти) откоштава се, при чему се одстрањују хрскавице, тетиве, већи крвни судови, прокрвављени делови, ваде наслаге лоја и везивног ткива, затим се ручно сече на комаде од 30 до 50g. Већи комади меса могу се и машински уситњавати.

Суви црни лук се држи у хладној води 30 минута. Однос лука и воде је 1:1.

Сировине и додаци се стављају у мешалицу и мешају док се састојци равномерно распореде.

Лименке се перу у проточном уређају водом чија температура мора да износи најмање 83°C. У сваку лименку се стави од 400 до 900 g масе припремљене од сировине и додатака у зависности од величине лименке. Затим се лименке одмах затварају и перу. Затворене лименке се стерилишу 90 минута при температури 120°C, уз потребно време за загревање и хлађење.

Конзерве се чисте и пакују у транспортну амбалажу.

Сензорна својства готовог производа за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Конзерва мора бити прописано декларисана, херметички затворена, без видљивих грешака на саставима, чиста и неоштећена. Поклопац и дно су благо улегнути. Заштите превлаке спољашњих и унутрашњих површина лименке не смеју бити оштећене.

Садржај равномерно испуњава простор лименке. Испод поклопца може бити највише 3 mm празног простора. Након загревања конзерве у кључалој води у трајању од 15 минута, комади меса морају задржати свој облик. Након загревања конзерве говеђег гулаша, месо има смеђу, а сок светлосмеђу боју. Боја свињског меса након загревања конзерве свињског паприкаша је бледоружичаста, а боја сока наранџасто жута.

Укус и мирис садржаја су својствени за ове врсте конзерви.

4. ТЕХНИЧКА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Врста и количина предмета јавне набавке наведени су у делу "Подаци о предмету јавне набавке" (део 2. Конкурсне документације) и у Обрасцу понуде (део 9. Конкурсне документације).

Квалитет добара – конзерве говеђег гулаша и конзерве свињског паприкаша које се испоручују, **морају** у свему одговарати одговарајућим одредбама прописа наведених у тачки 1) дела 3. Конкурсне документације – "Услови везани за предмет јавне набавке" као и траженим условима - захтевима које наводимо:

- Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. гласник РС", број 31/12 и 43/13), уз примену
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција који се могу налазити у намерницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 и 32/02, "Сл. гласник РС", број 25/10 и 28/11),
- Правилник о предходно упакованим намирницама („Сл. гласник РС”, бр. 43/13),
- Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник Републике Србије”, бр. 85/13 и 101/13) и
- Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

Месо које се користи за производњу говеђег гулаша и свињског паприкаша не може бити условно употребљиво.

Поред одредби горе наведених прописа, добављач је још у обавези да испоручи добра и у свему према следећим условима квалитета:

Конзерва говеђи гулаш

Конзерва говеђи гулаш је трајна конзерва која се производи од говеђег меса и говеђег лоја и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 г нето садржаја у зависности од величине лименке.

Сировине:

- говеђе месо (охлађено) 100 kg 90,50%;
- говеђи лој, топљени лој, највише до.....8 kg 7,24%.

Додаци:

- суви црни лук 1,25 kg 1,13%;
- полуслатка паприка, млевена 0,15 kg 0,13%;
- кухињска со до..... 1,10 kg 1,00%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 68,5%;
- маст, до 14%;
- беланчевине, најмање 18,5%;
- кухињска со, до..... 1,2%.

Конзерва свињски паприкаш

Конзерва свињски паприкаш је трајна конзерва која се производи од свињског меса и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 g нето садржаја у зависности од величине лименке.

Сировине:

- свињско месо 100 kg..... 97,84%.

Додаци:

- суви црни лук 0,5 kg..... 0,49%;
- кухињска со 1,3 kg..... 1,27%;
- слатка паприка, млевена 0,15 kg 0,15%;
- полуслатка паприка, млевена 0,25 kg 0,25%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 65 %;
- маст, до 20 %;
- беланчевине, најмање 17 %;
- кухињска со, до 1,2 %.

Основна обележја технолошког процеса за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Сировине и додаци морају испуњавати услове прописане општим прописима о квалитету и хигијенској исправности.

Охлађено говеђе и свињско месо (полутке, или само предње четврти) откоштава се, при чему се одстрањују хрскавице, тетиве, већи крвни судови, прокрвављени делови, ваде наслаге лоја и везивног ткива, затим се ручно сече на комаде од 30 до 50g. Већи комади меса могу се и машински уситњавати.

Суви црни лук се држи у хладној води 30 минута. Однос лука и воде је 1:1.

Сировине и додаци се стављају у мешалицу и мешају док се састојци равномерно распореде.

Лименке се перу у проточном уређају водом чија температура мора да износи најмање 83°C. У сваку лименку се стави од 400 до 900 g масе припремљене од сировине и додатака у зависности од величине лименке. Затим се лименке одмах затварају и перу. Затворене лименке се стерилишу 90 минута при температури 120°C, уз потребно време за загревање и хлађење.

Конзерве се чисте и пакују у транспортну амбалажу.

Сензорна својства готовог производа за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Конзерва мора бити прописано декларисана, херметички затворена, без видљивих грешака на саставима, чиста и неоштећена. Поклопац и дно су благо улегнути. Заштите превлаке спољашњих и унутрашњих површина лименке не смеју бити оштећене.

Садржај равномерно испуњава простор лименке. Испод поклопца може бити највише 3 mm празног простора. Након загревања конзерве у кључалој води у трајању од 15 минута, комади меса морају задржати свој облик. Након загревања конзерве говеђег гулаша, месо има смеђу, а сок светлосмеђу боју. Боја свињског меса након загревања конзерве свињског паприкаша је бледоружичаста, а боја сока наранџасто жута.

Конкурсна документација у отвореном поступку за ЈН бр.40/2014 – конзерве говеђи гулаш и свињски паприкаш

9-I ПОНУДА

Назив и адреса седишта Понуђача: _____

Матични број: _____

ПИБ: _____

Број понуде: _____

Датум и место: _____

Особа за контакт: _____

На основу позива за подношење понуда објављеног на Порталу јавних набавки за јавну набавку добара бр. 40/2014– **КОНЗЕРВА ГОВЕЂИ ГУЛАШ И КОНЗЕРВА СВИЊСКИ ПАПРИКАШ** у отвореном поступку, дајемо понуду:

1. Понуду дајемо: (обавезно заокружити)

а) самостално	б) са подизвођачем	ц) заједничка понуда
попуњава се и доставља део 9-I и 9-II	попуњава се и доставља део 9-I, 9-II и 9-III	попуњава се и доставља део 9-I, 9-IV и 9-V

2. УСЛОВИ ПОНУДЕ - Предмет набавке, количина, цена, вредност:

Р. бр.	НАЗИВ ДОБРА	Количина у кг		Цена дин/кг (без ПДВ)	ПДВ (%)	Цена дин/кг (са ПДВ)	Вредност у дин (без ПДВ)	Вредност у дин (са ПДВ)
		2014	2015					
1.	Конзерва говеђи гулаш , од 400 до 900 гр	25.000						
		15.000	10.000					
2.	Конзерва свињски паприкаш , од 400 до 900 гр	25.000						
		15.000	10.000					
Вредност понуде без ПДВ-а:								
Вредност ПДВ-а:								
Укупна вредност понуде са ПДВ-ом:								

Понуђена добра су произвођача (навести свако понуђено добро и његовог произвођача): _____

3. Рок плаћања (најмање **30** дана): _____ дана од дана пријема добара (конзерве говеђе гулаша и свињског паприкаша) у складиште купчевог примаоца.

4. Понуда важи (најмање **60** дана): _____ дана од дана отварања понуда.

Р. бр.	НАЗИВ ДОБРА	Количина у кг		Цена у динарима по кг	Вредност у динарима
		2014	2015		
1.	Конзерва говеђи гулаш, од 400 до 900 гр	25.000		КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ	
		15.000	10.000		
2.	Конзерва свињски паприкаш, од 400 до 900 гр	25.000		КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ	
		15.000	10.000		
Уговорна вредност:				КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ	

Наведене количине су фиксне.

Члан 1.1.
(ПОПУЊАВА СЕ САМО У СЛУЧАЈУ ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОНУДЕ)

Уговорне стране су сагласне да Добављач наступа као члан групе понуђача, чији су чланови групе следећи:

Члан 1.2.
(ПОПУЊАВА СЕ САМО У СЛУЧАЈУ ПОНУДЕ СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ/ИМА)

Уговорне стране су сагласне да Добављач наступа са подизвођачем/има:

Ц Е Н А

Ч л а н 2.

Цене из члана 1. овог уговора односе се на јединицу масе производа (кг нето садржаја), испоручених добара у складишта купчевих примаоца - што подразумева да у уговорену цену улазе и трошкови транспорта. Цене из члана 1. су без пореза на додатну вредност.

Вредност уговорених добара износи **КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ** динара без пореза на додатну вредност, а укупна вредност уговора са обрачунатим ПДВ-ом износи **КАО У ОБРАСЦУ ПОНУДЕ** динара.

Цена је **фиксна** и не може се мењати до коначне реализације уговора.

КВАЛИТЕТ

Члан 3.

Добављач се обавезује да добра- конзерве говеђег гулаша и конзерве свињског паприкаша из члана 1. овог уговора, испоручи у свему према условима квалитета наведеним у одговарајућим одредбама следећих прописа и то:

- Правилника о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса ("Сл. гласник РС", број 31/12 и 43/13), уз примену
- Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета ("Сл. гласник РС", број 72/10);
- Правилника о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних

- супстанција, хемиотерапеутика, анаболика и других супстанција који се могу налазити у намерницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 и 32/02, "Сл. гласник РС", број 25/10 и 28/11),
- Правилник о предходно упакованим намирницама („Сл. гласник РС”, бр. 43/13),
 - Правилника о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник Републике Србије”, бр. 85/13 и 101/13) и
 - Закона о безбедности хране ("Сл. гласник РС", број 41/09).

Месо које се користи за производњу говеђег гулаша и свињског паприкаша не може бити условно употребљиво.

Поред одредби горе наведених прописа, добављач је још у обавези да испоручи добра и у свему према следећим условима квалитета:

Конзерва говеђи гулаш

Конзерва говеђи гулаш је трајна конзерва која се производи од говеђег меса и говеђег лоја и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 г нето садржаја у зависности од величине лименке.

Сировине:

- говеђе месо (охлађено) 100 kg 90,50%;
- говеђи лој, топљени лој, највише до 8 kg 7,24%.

Додаци:

- суви црни лук 1,25 kg 1,13%;
- полуслатка паприка, млевена 0,15 kg 0,13%;
- кухињска со до 1,10 kg 1,00%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 68,5%;
- маст, до 14%;
- беланчевине, најмање 18,5%;
- кухињска со, до 1,2%.

Конзерва свињски паприкаш

Конзерва свињски паприкаш је трајна конзерва која се производи од свињског меса и додатака. Пуни се у лименке у које може да стане од 400 до 900 г нето садржаја у зависности од величине лименке.

Сировине:

- свињско месо 100 kg 97,84%.

Додаци:

- суви црни лук 0,5 kg 0,49%;
- кухињска со 1,3 kg 1,27%;
- слатка паприка, млевена 0,15 kg 0,15%;
- полуслатка паприка, млевена 0,25 kg 0,25%.

Хемијски састав готовог производа:

- вода, до 65 %;
- маст, до 20 %;
- беланчевине, најмање 17 %;

- кухињска со, до 1,2 %.

Основна обележја технолошког процеса за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Сировине и додаци морају испуњавати услове прописане општим прописима о квалитету и хигијенској исправности.

Охлађено говеђе и свињско месо (полутке, или само предње четврти) откоштава се, при чему се одстрањују хрскавице, тетиве, већи крвни судови, прокрвављени делови, ваде наслаге лоја и везивног ткива, затим се ручно сече на комаде од 30 до 50g. Већи комади меса могу се и машински уситњавати.

Суви црни лук се држи у хладној води 30 минута. Однос лука и воде је 1:1.

Сировине и додаци се стављају у мешалицу и мешају док се састојци равномерно распореде.

Лименке се перу у проточном уређају водом чија температура мора да износи најмање 83°C. У сваку лименку се стави од 400 до 900 g масе припремљене од сировине и додатака у зависности од величине лименке. Затим се лименке одмах затварају и перу. Затворене лименке се стерилишу 90 минута при температури 120°C, уз потребно време за загревање и хлађење.

Конзерве се чисте и пакују у транспортну амбалажу.

Сензорна својства готовог производа за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Конзерва мора бити прописано декларисана, херметички затворена, без видљивих грешака на саставима, чиста и неоштећена. Поклопац и дно су благо улегнути. Заштите превлаке спољашњих и унутрашњих површина лименке не смеју бити оштећене.

Садржај равномерно испуњава простор лименке. Испод поклопца може бити највише 3 mm празног простора. Након загревања конзерве у кључалој води у трајању од 15 минута, комади меса морају задржати свој облик. Након загревања конзерве говеђег гулаша, месо има смеђу, а сок светлосмеђу боју. Боја свињског меса након загревања конзерве свињског паприкаша је бледоружичаста, а боја сока наранџасто жута.

Укус и мирис садржаја су својствени за ове врсте конзерви.

Хигијенска исправност готовог производа за конзерве говеђег гулаша и свињског паприкаша

Производ мора испуњавати услове прописане општим прописима о хигијенској исправности намирница, с тим да након 7 дана држања у термостату, по температури од 32°C, може садржати највише 100 аеробних спорогених бактерија из рода bacillus у једном граму садржаја.

КВАЛИТАТИВНИ И КВАНТИТАТИВНИ ПРИЈЕМ

Члан 4.

Квалитет добара – конзерви говеђег гулаша и конзерви свињског паприкаша који се испоручују по овом уговору утврђује се према условима квалитета и одредбама одговарајућих прописа из члана 3. овог уговора.

Купац, односно Ветеринарска инспекција купца има право вршења надзора над ветеринарско-санитарном исправношћу објеката, производње, обраде, прераде, чувања и

Конкурсна документација у отвореном поступку за ЈН бр.40/2014 – конзерве говеђи гулаш и свињски паприкаш