

Последњи одговори на захтеве за појашњењима или додатним информацијама

Предмет набавке: **Намирнице и пића**

Референтни број: **11/24**

Текст захтева	Одговор - појашњење
<p>Поштовани, овим путем указујем на могућу грешку партија 3 - пилеће месо, приликом састављања обрасца структуре понуђене цене за артикал под редним бројем 1. пилеће месо грил А којом дефинишете тежину од 2,5кг до 3кг у смрзнутом стању. Реална тежина очишћеног пилета је од 1,8кг до 2,1кг. Жива вага пилета износи око 2,6кг, тако да тежина очишћеног пилета може бити у распону од 1,8кг до 2,1кг.</p> <p>Замолили бисмо да на основу напред наведеног извршите измену конкурсне документације у делу техничке спецификације/ обрасца структуре цене партија 3 - пилеће месо, артикал под редним бројем 1.</p>	<p>Наручилац остаје при захтеву из конкурсне документације.</p>

Пречишћени текст свих одговора на захтеве за појашњењима или додатним информацијама

Текст захтева	Одговор - појашњење
<p>Поштовани,</p> <p>приликом спровођења предметног поступка јавне набавке, у делу обрасца Критеријуми за квалитативни избор привредних субјеката, под тачком бр.3-</p>	<p>Наручилац ће извршити измену конкурсне документације.</p>

<p>Технички капацитет, дефинисали сте услов да понуђач има радно ангажованог минимум једног Технолога прехрамбене струке анималних производа.</p> <p>Одлуком о јединственом кодексу шифара за унос и шифрама података у евиденцијама у области рада (Сл.гласник РС бр.56/18,101/20 и 74/21-у примени од 25.08.2020 год.), у делу Хемијски инжињер и Прехрамбени технолози (шифра 2145) једино радно место, односно занимање, постоји Технолог производње и прераде анималних производа (шифра 2145.17).</p> <p>У вези са предходно наведеним, упућијемо Вас на Правилник о степену и врсти образовања наставника, стручних сарадника и помоћних наставника у стручним школама у подручју рада пољопривредних производа и прераде хране (Сл.гласник РС бр.5/2015,10/2016 и 2/2017) где је у делу под редним бр.7-Микробиологија, предвиђено академско звање Дипломирани инжињер прехрамбне технологије анималних производа, које се стиче на Основном студијском програму прехрамбена технологија, Технологија анималних производа.</p> <p>На основу свега предходно наведеног, желимо да Вам укажемо да занимање Технолог прехрамбене струке анималних производа, по законодавству наше републике не постоји и као такав услов немогуће је доказати валидном дипломом и у вези истог најљубазније Вас молимо да поменути услов коригујете у складу са законом.</p>	
<p>Поштовани,</p> <p>за добро под редним бр.2 Обрасца структуре понуђене цене, Гуљена полутка са описом, да ли се може понудити добро Свињско месо француска обрада, и ако не може, молимо Вас укажите нам на разлику између та два добра?</p>	<p>У Партији број 1, за ставку под редним бројем 2. Свињско месо-гуљена полутка (без главе, без коже и без сланине), не може се понудити француска обрада.</p> <p>Свињско месо француска обрада се не може понудити јер не садржи делове које садржи Свињско месо-гуљена полутка а то је ребарни део са припадајућим месом.</p>

Поштовани, овим путем указујем на могућу грешку партија 3 - пилеће месо, приликом састављања обрасца структуре понуђене цене за артикал под редним бројем 1. пилеће месо грил А којом дефинишете тежину од 2,5кг до 3кг у смрзнутом стању. Реална тежина очишћеног пилета је од 1,8кг до 2,1кг. Жива вага пилета износи око 2,6кг, тако да тежина очишћеног пилета може бити у распону од 1,8кг до 2,1кг.

Замолили бисмо да на основу напред наведеног извршите измену конкурсне документације у делу техничке спецификације/ обрасца структуре цене партија 3 - пилеће месо, артикал под редним бројем 1.

Наручилац остаје при захтеву из конкурсне документације.