

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

**За јавну набавку добара бр. Д-1.1.1/2018
Прехрамбених и пољопривредних производа
Обликована по партијама од 1-7.
- ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК -**

(Објављено на Порталу јавних набавки, интернет страници Установе)

Март, 2018.

На основу члана 32. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“ број 124/2012, 14/15 и 68/15 у даљем тексту: Закон) члан 2 Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник РС“ број 86/2015), Одлуке број 799 од 09.03.2018. године о покретању поступка јавне набавке број Д-1.1.1/18 и Решења о образовању комисије за јавну набавку број 800 од 09.03.2018. године, припремљена је:

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА САДРЖИ:

1. Општи подаци о јавној набавци
2. Подаци о предмету јавне набавке
3. Техничке карактеристике
4. Услови за учешће у поступку јавне набавке из члана 75. и 76. Закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова
5. Упутство понуђачима како да сачине понуду

Обрасци понуде у конкурсној документацији:

6. Образац понуде, подаци о понуђачу
7. Образац трошкова припреме понуде
8. Образац изјаве о независној понуди
9. Образац изјаве о поштовању обавеза из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада и заштите животне средине
10. Образац изјаве о достављању менице и меничног овлашћења
11. Образац структуре цене, са упутством како да се попуни
12. Модел уговора
13. Образац „Н“ и Потврде купаца/наручилаца
14. Прилог 1 и 2

Укупан број страна конкурсне документације: 107

Рок за подношење понуда: 16.04.2018. до 12:00 сати

Јавно отварање понуда: 16.04.2018. у 12:30 сати

Комисија за јавне набавке:
1. Зоран Радомировић, члан
2. Предраг Спарић, члан
3. Милоранка Јосовић, члан
4. Драгана Јекнић, члан
5. Ана Мићић, члан

1. Подаци о наручиоцу

Назив наручиоца: Студентски центар Чачак
Адреса и седиште: Светог Саве 66, Чачак
Интернет страница: www.studentskicentarcacak.co.rs
e-mail: javne.nabavkesc@mts.rs
Телефон и факс: 032/322-302

2. Врста поступка јавне набавке: Отворени поступак обликован у 7 партија.

Предметна набавка се спроводи у отвореном поступку, у складу са Законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

3. Предмет јавне набавке: добра

Поступак се спроводи ради закључења уговора о јавној набавци.

ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ: Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

НАЗИВ И ОЗНАКА ИЗ ОПШТЕГ РЕЧНИКА НАБАВКЕ:

Храна, пиће, дуван и сродни производи 15000000

Пољопривредни производи, производи пољопривредних газдинстава, рибарства, шумарства и сродни производи 03000000

Предмет јавне набавке: прехрамбени и пољопривредни производи (редни број ЈН: Д-1.1.1/18) за потребе студентског ресторана Студентског центра Чачак обликован по партијама и то од 1 до 7:

Број партије	Назив партије	
1	Свеже свињско, јунеће и пилеће месо, прерађевине од меса, наресци, паштете	15111100 - јунетина 15113000 - свињетина 15112130 – пилеће месо, 15131700 - месне прерађевине
2	Јаја	03142500 - јаја
3	Млеко и млечни производи	15511000 – млеко, 15500000 - млечни производи
4	Хлеб и пекарски производи	15811100 – хлеб, 15612500 - пекарски производи
5	Смрзнута риба и рибље конзерве, конзервисано поврће, брашно, прерађевине од житарица, колонијална роба	15220000 - смрзнута риба, рибљи филети и остало рибље месо; 15240000 - риба у конзерви 15897200 - производи у конзерви 15850000 – тестенине, 15871000 - сирће; сосови; мешани зачини; брашно и гриз од слачице; 15840000 - Какао; чоколада и слаткиши, 15332200 - џемови и мармеладе; воћни желе; пире и каша од воћа и језграстог воћа, 15831600 - мед; 15831000 - шећер;

		15891410-мешавине за супу, 15613313-мусли и слични производи; 15981000-минерална вода. 15220000 - смрзнута риба, рибљи филети и остало рибље месо; 15240000 - риба у конзерви 15897200 - производи у конзерви
6	Сезонско поврће, кромпир и пасуљ воће, замрзнута поврће и воће	03221000 - поврће 03212100 - кромпир 03221210 – пасуљ 03222000 - воће 03222110 - тропско воће Замрзнута поврће и воће
7	Посластичарски колачи	15840000-слаткиши

4. Поступак се спроводи ради закључења уговора о предметној јавној набавци.
5. Контакт: Студентски центар Чачак, Чачак, ул. Светог Саве 66, канцеларија 06, факс: 032-322-302, e-mail: javne.nabavkesc@mts.rs, радно време: 07,00-15,00 часова.

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
 - прехрамбених производа-

Ред. бр. набавке добара за текућу годину: Д- 1/2018

Партија 1: Свеже свињско месо, свеже јунеће месо, смрзнуто пилеће месо и прерађевине од меса

Ред.број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
1.1. Свињско месо			
1.1.1	Свињско месо, милански рез	кг	2.600
1.1.2.	Свињско месо – француска обрада	кг	2.600
1.2. Јунеће месо			
1.2.1	Јунеће месо са коском	кг	5.250
1.3. Пилеће месо			
1.3.1	Пилеће месо – цело пиле	кг	3.100
1.3.2	Пилеће бело месо	кг	700
1.3.3	Пилећи батак-карабатак	кг	700
1.4. Месне прерађевине			
1.4.1	Сланина хамбуршка	кг	1.100
1.4.2	Димљена свињска ребра	кг	500
1.4.3	Вишле	кг	350
1.4.4	Кобасица роштиљска	кг	800
1.4.5	Кобасица чајна	кг	130
1.4.6	Паризер	кг	550
1.4.7	Стишњена шунка	кг	400
1.4.8	Месни нарезак	кг	1.100
1.4.9	Јетрена паштета	ком	7.200
1.4.10	Маст	кг	90
1.4.11	Вакум пакована стишњена шунка	ком	2.000
1.4.12	Вакум пакована чајна кобасица	ком	1.500

1.4.13	Вакум паковани суви врат	ком	1.500
1.4.14	Јунећа јетра	кг	250
1.4.15	Свињска димљена печеница	кг	150

1.1.1 Свињско месо, милански рез

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: два пута недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: полутке милански рез

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

- свињско месо, прва категорија
- милански рез од фармске свиње тежине 100 - 110 кг
- тежина: 15 - 20 кг
- мишићно ткиво треба да буде светлоружичасте до светлоцрвене боје, а масно ткиво беле боје, својствене конзистенције
- не сме бити непријатних, нити страних мириса
- дебљина остављеног слоја поткожног масног ткива није у просеку већа од 5mm изнад површинских мишића
- температура охлађеног меса при транспорту максимум 7⁰С
- време од клања до испоруке максимално 48 часова

1.1.2 Свињско месо – француска обрада

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: два пута недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: у ПВЦ фолији

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

- Француска обрада од фармске свиње која је тежине од 110 – 120кг
- Тежина француске обраде од 19 – 23 кг
- Дужина ребара код сечења 5-7 цм
- Без коже на тарзалном делу бута
- Површина француске обраде мора бити сува и чиста са јасно видљивим печатом ветеринарског инспектора
- Температура охлађене француске обраде при транспорту максимално +7⁰Ц
- Време од клања до испоруке максимално 48 сата

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦО МАГАЦИНИ КУПЦА - ИСТОВАРЕНО.
ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

1.2.1 Јунеће месо са коском

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: једном недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: у черецима, ПВЦ фолији

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

- јунеће месо, прва категорија,
- тежина товне - живе јунади 450 - 500 кг;
- старости до 18 месеци;
- да је мишићно ткиво светлоцрвене до црвене боје;
- да су грађа, изглед и конзистенција карактеристични за јунеће месо
- да је масно ткиво крембеле боје са нијансама жуте;
- да су рскавичне плочице (дискови) између крсних пршљенова еластичне и неокоштале
- да је коштана срж на пресецима леђних и слабинских пршљенова црвене боје карактеристичне за јунеће месо
- черек мора бити сув и чист, са јасно видљивим печатом ветеринарског инспектора
- температура охлађеног черека при транспорту максимум 7⁰С
- време од клања до испоруке максимално 48 часова

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦО МАГАЦИНИ КУПЦА - ИСТОВАРЕНО.

ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

1.3. Пилеће месо

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: два пута недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: транспортне кутије

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

- **Цело пиле.** класа "А", грил обрада, тежине по 1 комаду преко 2 кг, са малом количином везивног ткива. Изглед, боја, структура, конзистенција, мириси укус морају да буду карактеристични за живинско месо. Месо мора бити хигијенски исправно, чисто, не сме да има видљиве анатомске деформације и здробљене кости. На кожи не сме да буде већих остатака клица перја, паперја, оштећења.
- **Пилеће груди** без коске и коже. Изглед, боја, структура, конзистенција, мириси укус морају да буду карактеристични за живинско месо.
- **Пилећи батак-карабатак.** Изглед, боја, структура, конзистенција, мириси укус морају да буду карактеристични за живинско месо. Тежина батака-карабатака по комаду мора бити 170-200 г.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦО МАГАЦИНИ КУПЦА - ИСТОВАРЕНО.

ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

1.4. Прерађевине од меса, наресци и паштете

Ред.број	Назив артикла
1.4.1	Сланина хамбуршка – без засека, правилно обликована, чисте и суве површине, боје беле или жутосмеђе до смеђе од дима или зачина. Боја меснатог ткива на пресеку бела, а меснатих делова ружичастоцрвена до црвена. Конзистенција чврстоеластична, али не и жилава. Мирис и укус пријатан и својствен врсти сланине.
1.4.2	Димљена свињска ребра
1.4.3.	Виршла –Карнекс или еквивалент, уједначеног надева, једре и сочне, уједначене ружичасте боје. Надев добро належе на омотач. При проби укуса није киселкаста, а при проби кувања не пенуша. Садржај укупних протеина минимум 12%, паковање 1/1.
1.4.4.	Кобасица роштиљска, произведена од свињског меса и/или јунећег меса , месо може бити саламурено или несаламурено и обавезно продимљено, надев на пресеку мора бити састављен од приближно уједначених комадића мишићног ткива црвене боје и масног ткива беле боје и састојци у надеву равномерно распоређени, стабилне боје и пријатног укуса, кобасице - калибриране, тежине 55-70 g, садржај протеина меса од 12-20%, паковање оригинал-вакум 1/1
1.4.5.	Кобасица чајна, произведена од фино уситњеног свињског и говећег меса, чврстог масног ткива, кухињске соли, адитива, зачина, шећера и стартер култура. Надев на пресеку мора бити састављен од приближно уједначених комадића мишићног ткива црвене боје и масног ткива беле боје и састојци у надеву равномерно распоређени, стабилне боје и пријатног укуса, кобасице - калибриране, тежине 55-70 g, садржај протеина меса од 16-20%.
1.4.6.	Паризер , добијен од различитих врста меса, масног и везивног ткива, воде, кухињске соли, зачина, уједначене боје, пријатног мириса и укуса, садржај протеина минимум 12%
1.4.7.	Стишњена шунка, кувана шунка је топлински обрађен производ добијен од свињског меса у комадима прве категорије, чврстог масног и везивног ткива и додатних састојака. Комади саламуреног свињског меса морају бити без већих наслага масног и везивног ткива. Количина протеина меса не сме бити мања од 13%
1.4.8.	Месни нарезак, произведен од различитих врста меса, масног и везивног ткива и изнутрица, којима се може додати вода, со, адитиви, зачини, нето 100g, паковање - конзерва потезна. Садржај производа мора бити компактан, да није мазив, уједначене боје, на пресеку садржи видљиве комадиће уситњеног меса,

	хомогено помешане у уситњеној месној маси са комадићима масног ткива. Садржај масти највише 30 %.
1.4.9.	Јетрена паштета Карнекс или еквивалент, производ добијен од јетре, различитих врста меса, масног и везивног ткива, других изнутрица и механички откоштеног меса, у алуфолији, нето 50 g (садржај протеина меса или садржај укупних протеина најмање 9%) надев је на пресеку уједначене и стабилне боје, да нема издвојене масти и желеа и има мазиву конзистенцију, да је надев на пресеку уједначене и стабилне боје.
1.4.10.	Маст – произведена топљењем масног ткива, сала и опорака свиња. Мора бити беле боје, или беле са слабожућкастом или сивкастом нијансом, мириса и укуса на свеже чварке, без икаквих страних мириса транспортне кутије 20/1кг
1.4.11.	Вакуум пакована стишњена шунка, 100г, резано. Спецификација стишњене шунке дата је у тачки 4.8.
1.4.12.	Вакуум пакована чајна кобасица, 100г, резано. Спецификација чајне кобасице дата је у тачки 4.6.
1.4.13.	Вакуум паковани суви врат, 100г, резано. Суви врат је производ добијен од сувог врата са којег су одстрањене кости, површинско масно ткиво и кожа са додатком кухињске соли, шећера и адитива.
1.4.14.	Јунећа јетра, у свежем стању, својственог мириса и укуса
1.4.15.	Свињска димљена печеница је производ добијен од слабине и леђа свиња, са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом или без њих, воде, кухињске соли, шећера и адитива. Садржај протеина меса у меснатом делу производа не сме бити мањи од 18%.

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: једанпут недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: производи (4.1.-4.8.) упаковани у фолију и транспортне кутије од 10-12 кг

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦО МАГАЦИНИ КУПЦА У ЧАЧКУ - ИСТОВАРЕНО.
 ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

На свакој конзерви мора бити јасно видљив рок употребе.

Производи Партије 1 морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС“ бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010, 93/2012.
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,

- Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла „Сл. гласник РС“ бр. 25/2011, 27/2014.
- Правилник о ветеринарско - санитарним условима објеката за промет животиња "Сл. гласник РС", бр. 105/2013
- Правилник о квалитету закланих свиња и категоризацији свињског меса „Сл. лист СФРЈ“ бр. 2/85, 12/85, 24/86
- Правилник о квалитету уситњеног меса, полупроизвода од меса и производа од меса „Сл. гласник РС“, бр. 31/2012, 43/2013.,
- Правилник о прехрамбеним адитивима „Сл. гласник РС“, бр. 63/2013
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- Правилник о условима хигијене хране, "Сл. гласник РС", бр. 73/2010
- Правилник о квалитету и другим захтевима за производе од меса „Сл. гласник СЦГ“ 33/2004 и 31/2012 - др. правилник
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. гласник СФРЈ „бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 и 18/91
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС „бр. 6/97 и 52/97
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС „бр. 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013 и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.
- Правилник о квалитету меса пернате живине ("Сл. лист СФРЈ" бр. 1/81, 51/88)
- Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни за животиње за које се утврђује максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља („Сл. Гласник РС“, бр. 29/2014, 37/2014 – исп., 39/2014, 72/2014, 80/2015, 84/2015, 35/2016 и 81/2016)

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима НАССР стандарда:

Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране- „Сл. гласник РС „бр. 85/2013.), а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.

Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању-транспортној картонци и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“ „Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има важећи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћен целокупни контингент

Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача,

адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ
2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКА НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЋЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П.

Овлашћено лице(потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
- прехрамбених производа

Ред. бр. набавке добара за текућу годину: Д- 1/2018

Партија 2: Јаја

Ред. број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
2.1.	Јаја свежа конзумна	ком	27.000

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: једном недељно

НАЧИН ПАКОВАЊА: транспортне кутије 360/1

КАРАКТЕРИСТИКЕ: "С класа" - од 65-70 грама, кокошија, љуска да је кречњачког порекла, порозна. Љуска мора бити нормалног облика, чиста, неоштећена.

Производи партије III морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС“ бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010, 93/2012.
- Правилник о квалитету јаја и производа од јаја „Сл. лист СФРЈ“, бр. 55/89 и СЦГ 56/2003, 4/2004,
- Правилник о ветеринарско-санитарним условима објеката за узгој и држање копитара, папкара, живине и кунића а на основу Закона о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05,
- Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла „Сл. гласник РС“ 25/2011 и 27/2014,
- 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 72/2014,
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- Правилник о условима хигијене хране, „Сл. гласник РС“, бр. 73/10
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. лист СФРЈ“ бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91,
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,

- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС„ бр. 6/97, 52/97,
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС„ 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС„ бр. 85/2013, и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИНИ КУПЦА- ИСТОВАРЕНО.
ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима НАССР стандарда:

Извештај о лабораторијском испитивању конзумних јаја на присуство бактерије Salmonella врсте - на 30 дана (сваког месеца), овлашћене лабораторије за ту врсту анализе:

- Одговарајућа органолептичка својства свежег као и термички обрађеног јајета (мирис, боја, конзистенција по „принципу случајног узорка“ за свеже јаје, а иста својства и укус при проби куваног или прженог производа),
- Правилна декларисаност производа (збирног паковања-транспортне картонке као и сваког јединичног паковања унутар транспортног) која садржи:
 - фирму, односно назив и седиште произвођача,
 - врста пернате живине од које потичу јаја,
 - ознаку квалитета и класе по маси (класе А или класе С),
 - број упакованих јаја,
 - датум паковања,

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ

2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКУ НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЂЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П.

Овлашћено лице(потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
 - прехрамбених производа-

Ред.бр. набавке добара за текућу годину: Д- 1/2018

Партија 3: Млеко и млечни производи

Ред.број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦ А МЕРЕ	КОЛИЧИНА
3.1.	Сир шумадинка, топљени сир за мазање са 45% млечне масти, 0,030г по 1 ком, својственог мириса и укуса, пакован по 6 комада у један колут	ком	6.000
3.2.	Качкаваљ, минимум 45 % млечне масти. Мирис и укус карактеристични за качкаваљ. Конзистенција качкаваља чврсто еластична.	кг	1.050
3.3.	Млеко 1/1 пастеризовано са 2,8% млечне масти	л	400
3.4.	Млеко АД ¼ са 3,2% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	ком	1.300
3.5.	Чоколадно млеко 0,25л, минимум до 0,7% млечне масти	ком	4.000
3.6.	Јогурт чаша 0,18 2,8 % млечне масти	ком	31.000
3.7.	Маслац 20г, прва класа	ком	1.500
3.8.	Кисело млеко чаша 0,18	ком	1.400
3.9.	Кисела павлака кофа 1/1	кг	200
3.10.	Сир крављи, преврели у кришкама тврди, проценат млечне масти од 25-45%	кг	300
3.11.	Сир Фета, крављи, 30-60% млечне масти	кг	270
3.12.	Млеко АД 1/1 са 2,8% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	л	500
3.13.	Воћни јогурт 150г, да је одговарајуће боје, својственог мириса и укуса, густо течне конзистенције	ком	2.000

3.14.	Милк шејк 0,22л са 1,5г млечне масти	ком	2.500
3.15.	Сирни намаз, крем, 100г, минимум 60% млечне масти, равномерно беле са нијансама жућкасте боје, карактеристичан кисело млечни укус и мирис.	ком	2.500
3.16.	Слатка павлака кофа 1/1	кг	10
3.17.	Млечни пудинг у чаши 125г	ком	2000

Наведене количине морају бити изражене у нето вредностима, тј. без амбалаже

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа

Тврди сир у кришкама: 25-45% млечне масти, свеж, својственог укуса, мириса и боје. Сир мора бити зрео или свеж чврст добијен коагулацијом: млека, обраног млека, делимично обраног млека, павлаке, сурутке, суруткине павлаке, млаћенице, или било које комбинације назначених сировина, деловањем сирила или других агенаса коагулације (као што су сирћетна киселина, лимунска киселина, млечна киселина и друге органске киселине), као и делимичним издвајањем сурутке проузроковане процесом коагулације.

Фета сир: 30-60% млечне масти, свеж, беле боје карактеристичног слатко-киселог укуса, порцеланског пресека без оцаца, меке конзистенције, добијен из кравњег млека деловањем сирила.

Производи партије IV морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010, 93/2012.
- Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе „Сл. гласник РС“ бр. 33/10, 69/10 и 43/13 др. правилник
- Правилник о изменама и допуни Правилника о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. гласник РС“ бр. 33/10, 69/10 и 43/13 др. правилник) „Сл. гласник РС“ бр. 34/2014,
- Правилник о ветеринарско-санитарним условима, односно општим и посебним условима за хигијену хране животињског порекла, као и о условима хигијене хране животињског порекла „Сл. гласник РС“ 25/2011 и 27/2014,
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- 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 72/2014,
- Правилник о условима хигијене хране, „Сл. гласник РС“, бр. 73/10

- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. лист СФРЈ“ бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91,
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС „бр. 6/97 и 52/97
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС „бр. 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013. и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: по требовању

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИН КУПЦА - ИСТОВАРЕНО.

ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима НАССР стандарда:

-Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране- „Сл. гласник РС „бр. 85/2013.), а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.

Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању-транспортној картонци и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“ Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има важећи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћен целокупни контингент

Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача, адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ

2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКУ НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЂЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П.

Овлашћено лице(потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
- прехрамбених производа -

Ред.бр. набавке добара за текућу годину: Д- 1/2018

Партија 4: Хлеб и пекарски производи

Ред.број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
4.1.	Хлеб, бели 0,5 кг	ком	35.000
4.2.	Коре за гибаницу	кг	1.000
4.3.	Смрзнутелиснате паштетеса сиром	ком	2.000
4.4.	Смрзнути кроасани са кремом	ком	1.500
4.5.	Смрзнуто лиснато пециво са шунком и качкаваљем	ком	1.500
4.6.	Смрзнуте подлоге за мини пицу, 200г	ком	3.000
4.7.	Смрзнути кроасани са вишњом	ком	1.500
4.8.	Тост хлеб	ком	1.000

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: свакодневно, по наруџбини у току дана.

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

- **Хлеб:** да је добро надошао и да волумен хлеба има вредност од најмање 1911, облик правилан, боја и сјај својствени типу хлеба, равномерно и довољно печен, кора да није нагорела, угљенисана, нечиста, оштећена или ољуштена, да кора нема пукотине или изразите мехурове, боја средине уједначена, средина повезана са кором, без воденастих и сланинастих слојева, без грудвица брашна и соли, довољно еластична, добро испечена, развијена и порозна, мирис коре и средине хлеба пријатан, укус пријатан, својствени употребљеном типу брашна, односно хлеба, да не садржи било каква страна тела, да се при сечењу не мрви.

Коре за гибаницу: Нето маса паковања 0,5 кг. Паковање се састоји из листова. У једном паковању мора бити 15-16 листова, чије су димензије ширине 42 см, а висина 32 см. Тежина једне коре мора бити $30 \text{ g} \pm 5 \%$

Коре морају бити карактеристичне структуре, танке, мекане и еластичне у свежем стању. Листови правоугаони, танки, бели до бело-жути, карактеристични за ову врсту производа. Мирис и укус својствен овом производу.

Производи партије V морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС“ бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05,30/2010,93/2012.

- Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрзнутих теста „Сл. лист СРЈ“ бр. 52/95 и „Сл. лист СЦГ“ бр. 56/2003, 4/2004 - др. правилник и Сл гласник РС, бр. 43/2013
- Правилник о квалитету и другим захтевима за фине пекарске производе, жита за доручак и снек производе „Сл. лист СЦГ“, бр. 12/2005 и „Сл. гласник РС“, бр. 43/2013 - др. правилник
- 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 72/2014
- Правилник о прехрамбеним адитивима „Сл. гласник РС“, бр. 63/2013
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010.,
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. лист СФРЈ“ бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91,
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 6/97, 52/97,
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС“, бр. 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013 и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО магацин купца у Чачку, Ц. Душана бб - ИСТОВАРЕНО.
ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ
2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКУ НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЂЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П.

Овлашћено лице (потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
 - прехрамбених производа-

Ред.бр. набавке добара за текућу годину: Д-1/2018

Партија 5: Смрзнута риба и рибље конзерве, конзервисано поврће, брашно, прерађевине од житарица, колонијална роба

Ред.број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
5.1.	Смрзнута риба и рибље конзерве		
5.1.	Ослић смрзнути-хоки плави 800g	кг	650
5.2.	Рибљи филети сома залеђени	кг	650
5.3.	Скуша смрзнута	кг	250
5.4.	Сардине 125g „Стари Београд“ или еквивалент	ком	2.000
5.5.	Туњевина 185г/1	ком	3.000
5.6.	Панирани рибљи штапићи, смрзнути	кг	100
5.7.	Паниране рибље плескавице	кг	100
5.8.	Пастрмка смрзнута	кг	500
5.9.	Папалине 10/1	кг	200
5.2.	Конзервисано поврће		
5.2.1	Кромпир пире цак 25/л	кг	1.500
5.2.2.	Ђувеч конз.	кг	600
5.2.3	Парадајиз пире	кг	430
5.2.4.	Цвекла салата 5/1	ком	100
5.2.5.	Мешана салата 5/1	ком	150
5.2.6.	Корнишони, 5/1	ком	400
5.2.7.	Паприка филети, 5/1	ком	450
5.2.8.	Компот бресква, 5/1, лименка	ком	70

5.2.9.	Компот, шљива без коштица, 5/1, лименка	ком	70
5.3.	Брашно, прерађевине од житарица, колонијална роба		
5.3.1.	Брашно Т-400	кг	3.200
5.3.2.	Макароне	кг	400
5.3.3.	Вафел лист – обланде 5/1	ком	100
5.3.4.	Резанци за супу, 400г	кг	200
5.3.5.	Шпагете, 400г	кг	245
5.3.6.	Гриз пшенични, 1/1	кг	150
5.3.7.	Уље 1/1	л	4.500
5.3.8.	Палмино уље	л	300
5.3.9.	Крем 50г	ком	6.000
5.3.10.	Еуро крем 2,5/1	кг	140
5.3.11.	Мармелада 30г	ком	2.200
5.3.12.	Мармелада 3/1	кг	75
5.3.13.	Мед 25г	ком	700
5.3.14.	Какао прах 1/1	кг	25
5.3.15.	Шећер прах 1/1	кг	70
5.3.16.	Шећер ситни 50/1	кг	650
5.3.17.	Шећер ванил 10г	ком	200
5.3.18.	Прашак за пециво 10г	ком	1.200
5.3.19.	Пудинг ванила 1/1	кг	40
5.3.20.	Пудинг чоколада 1/1	кг	40
5.3.21.	Пудинг јагода 1/1	кг	40
5.3.22.	Кокос брашно 1/1	кг	20
5.3.23.	Млевени мак 1/1	кг	8
5.3.24.	Суво грожђе 1/1	кг	5
5.3.25.	Сенф, у кантици 1кг	кг	140
5.3.26.	Соја љуспице 1/1	кг	45
5.3.27.	Печурке шампињони	кг	500
5.3.28.	Сода бикарбона (кес.)	ком	315
5.3.29.	Чоколада за мешање 1/1	кг	100
5.3.30.	Ораси	кг	20
5.3.31.	Суве шљиве	кг	15
5.3.32.	Чај врећице 20/1-нана	ком	490
5.3.33.	Квасац свеж, пак. 500 г	кг	80
5.3.34.	Бибер црни млевени, пак. 1/1,	кг	50
5.3.35.	Алева паприка	кг	100
5.3.36.	Џимет (кес. 5г),	ком	200
5.3.37.	Зачин	кг	500

5.3.38.	Ловоров лист (кес.) 10г	ком	200
5.3.39.	Сусам 1/1	кг	20
5.3.40.	Оригано (кес.) 5г	ком	1000
5.3.41.	Кечап 1/1	л	700
5.3.42.	Со	кг	900
5.3.43.	Сирће, алкохолно 9% 5/1	л	1.600
5.3.44.	Лимунтус (кес. 10г)	ком	140
5.3.45.	Пиринач 50/1	кг	590
5.3.46.	Пшеница за кување	кг	50
5.3.47.	Маргарин 250 г	ком	300
5.3.48.	Маргарин 2/1	кг	300
5.3.49.	Сушени першун 1/1	кг	30
5.3.50.	Млеко у праху 25/1	кг	15
5.3.51.	Десерт чоколадице 40-55г, млечна	ком	5.000
5.3.52.	Десерт чоколадице 40-55г, млечна са језграстим воћем	ком	5.000
5.3.53.	Бонжита	ком	2.500
5.3.54.	Сок тетрапак, 0,200	ком	8.000
5.3.55.	Кекс пти бер 1/1,	кг	110
5.3.56.	Желатин кесице 10г	ком	10
5.3.57.	Рен, тегла 350г	ком	5
5.3.58.	Кисела вода 2л	ком	250
5.3.59.	Фанта 1/1	ком	60
5.3.60.	Пиво 1/1	ком	50
5.3.61.	Бело вино 1/1	ком	50
5.3.62.	Рум 1/1	ком	8
5.3.63.	Екстракт за торту 1/10 мл	ком	10
5.3.64.	Пројино брашно	кг	100
5.3.65.	Мусли	кг	5
5.3.66.	Сладолед, млечни, на штапић, 65мл	ком	1.500
5.3.67.	Туцана, љута, паприка, 100г	ком	100
5.3.68.	Рибља паштета 50г	ком	300
5.3.69.	Крем бананица	ком	2.500
5.3.70.	Рузмарин, зачин 100г	ком	10
5.3.71.	Мускатни орашчић 10г	ком	10
5.3.72.	Шлаг 3/1	кг	20

5.1. Смрзнута риба и рибље конзерве

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: двапут седмично

НАЧИН ПАКОВАЊА: у транспортним кутијама

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

Ослић: - хоки плави, прва класа, 800g/ком, без главе и репа, да код испоруке није прошло више од 12 месеци од замрзавања;

Филети сома-прва класа, да код испоруке није прошло више од 12 месеци од замрзавања;

Скуша- 200г/ком, , да код испоруке није прошло више од 12 месеци од замрзавања.

Конзерве: треба да су херметички затворене, нису деформисане, без појаве бомбаже, површина лименки чиста и без знакова корозије. Изглед, укус, мирис, боја и конзистенција морају бити својствени одговарајућој врсти производа.

Панирана риба: не сме имати оштећене и изломљене делове, да је обложна маса добро приљубљена уз рибу. да има својствени мирис и укус за одговарајућу врсту свеже рибе, да не садрже остатке нејестивих делова.

Пастрмка - 200г/ком, да код испоруке није прошло више од 12 месеци од замрзавања.

Папалина – својственог мириса и укуса, да код испоруке није прошло више од 12 месеци од замрзавања.

Риба не сме имати страни мирис, ни мирис ужеглости, кожа не сме бити оштећена. Месо рибе после пробног кувања мора бити пријатног укуса и мириса, претежно чврсте конзистенције, да је беле, светлоружичасте боје у зависности од врсте рибе.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИНИ КУПЦА У ЧАЧКУ - ИСТОВАРЕНО.

ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

5.2. Конзервисано поврће

Ред.број	НАЗИВ
5.2.1.	Кромпир пире пак 25/л, „Марбо“ или „одговарајући“ Мора имати укус, мирис и боју својствени производу, да нема страних мириса и укуса, да није плесниво и загађено механичким или биолошким нечистоћама и да не садржи инсекте.
5.2.2.	Ћувеч конз. 5/л Зора мол или „одговарајући“. Да има укус и мирис специфичан за ђувеч и поврће од којег је произведен, да плодови, односно комади плодова нису раскувани, да је течни део производа мутан, да производ не садржи више од 2% соли и не садржи страни примесе.
5.2.3.	Парадајиз пире, пак. 5/л, Мора да има укус, мирис и боју својствене поврћу од кога је произведен, да је кашасте до густе конзистенције са видљив делићима поврћа или без њих, да није загорео и да не показује знакове ферментације, да не садржи мање од 5% суве материје која потиче од поврћа; да не садржи стране примесе.

5.2.4.	Цвекла салата 5/1, лименка, тежина сировине мора бити минимално 2,2 кг Да има укус и мирис и карактеристичан за одговарајући производ, да је чврсте конзистенције карактеристичне за производ, да не садржи нејестиве делове и стране примесе, да је налив бистар до опалесцентан, да производ не садржи више од 2% кухињске соли, да не садржи више од 2% киселине, да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ, да је чврсте конзистенције, да не садржи нејестиве делове плодова и стране примесе, да је налив бистар до опалесцентан
5.2.5.	Мешана салата 5/1, лименка, тежина сировине мора бити минимално 2,2 кг Да имају укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ; Да је чврсте конзистенције карактеристичан за производ Да не садржи нејестиве делова и стране примесе Да је налив бистар до опалесцентан Да производ не садржи више од 2% кухињске соли Да не садржи више од 2% киселине
5.2.6.	Корнишони, 5/1, лименка, тежина сировине мора бити минимално 2,2 кг Да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ. Да не садржи нејестиве делове плодова осим петељке, да је налив бистар до опалесцентан, да не садржи више од 2% кухињске соли, да не садржи више од 2% киселине.
5.2.7.	Паприка филети, 5/1, лименка, тежина сировине мора бити минимално 2,2 кг Да има укус и мирис карактеристичан за одговарајући производ. Да не садржи нејестиве делове плодова осим петељке, да је налив бистар до опалесцентан, да не садржи више од 2% кухињске соли, да не садржи више од 2% киселине.
5.2.8.	Компот, бресква, 5/1, лименка
5.2.9.	Компот, кајсија, 5/1, лименка
5.2.10.	Компот, шљива без коштица, 5/1, лименка

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа, а роба не сме бити старија од две трећине предвиђеног рока трајања.

Лименка не сме бити деформисана, спољашња површина лименке треба да је чиста и без знакова корозије, дно и поклопац лименке да су незнатно улегнути, шавови лименке да су правилно обликовани, уздужни шав лименке преклопан да је заштићен допунским слојем лака. Садржај лименке треба да задовољава све карактеристике наведене у декларацији.

Парадајз пире мора бити својствене боје, мириса, укуса. Кашасте до густе конзистенције која одговара припреми пре свега различитих врста сосева и јела од тестенина. Парадајз пире не сме бити загорео, не сме показивати знакове ферментације, нити садржавати стране примесе. Састав: парадајз концентрат двоструки из троструког суве материје 28-30

Ђувеч мора бити својствених органолептичких карактеристика датој врсти производа. Састав: црвени парадајз, паприка, шаргарепа, црни лук, концентрат црвеног парадајза, плави патлиџан, боранија, грашак, першун, со и уље.

Компот: плодови, односно делови плодова у компоту морају имати конзистенцију која одговара врсти воћа, да нису раскувани ни превише тврди. Мирис, боја и укус морају бити својствени воћу

од кога је компот произведен. Налив компотамора бити бистардо опалесцентан и у количини која покрива плодове. Не сме садржати стране примесе.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИН КУПЦА у Чачку, Цара Душана бб - ИСТОВАРЕНО.
 ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

5.3. Брашно, прерађевине од житарица и колонијална роба

Ред. број	Назив артикла
5.3.1.	Брашно Т-400, оштро, растресито, карактеристичне боје, мириса и укуса, без страних примеса, паковање 25kg
5.3.2.	Макароне гркљанчићи, тестенина са јајима, произведена од брашна типа 400, уједначене боје, мириса и укуса својственог тој врсти производа, паковање 400г Изглед, укус, мирис и текстура својствени тестенини.
5.3.3.	Вафел лист – обланде 5/1. Крт, ломљив, мање или јаче трошан. При жвакању, оштар, чврст, сув и хрскав. Не сме бити жилав и без раслојавања вафел листова.
5.3.4.	Резанци за супу, тестенина са јајима од брашна типа 400, паковање 400 г
5.3.5.	Шпагете, тестенина са јајима од брашна типа 400, уједначене боје, мириса, укуса, не сме бити толико поломљених да то утиче на естетски изглед, паковање 500г
5.3.6.	Гриз пшенични, својственог мириса и укуса, без страних примеса, конзистенција зрнаста без грудвица, паковање 1/1
5.3.7.	Уље, индустријски рафинисано, од сунцокрета, без страног мириса и укуса на ужеглост 1/1,
5.3.8.	Палмино уље
5.3.9.	Крем 50г, Еурокрем или „одговарајући“, производ мора бити прописно запакован, крем маса фино самлевена, без осећаја песковитости, хомогене конзистенције, без раслојавања масне и чврсте фазе. Однос маса 1:1 (бела:браон), масе нису међусобно измешане. Мирис и укус својствен за крем производе, са израженом аромом лешника и какаа.
5.3.10.	Крем 2,5/1, Еурокрем или „одговарајућа“, Обавезно са какао и белом месом. Спецификација производа иста као код појединачног паковања 50г
5.3.11.	Мармелада 30г, одговарајуће конзистенције, мазивости, са аромом воћа, својственог мириса и укуса
5.3.12.	Мармелада, кофа 3/1, одговарајуће конзистенције, укуса и мириса Мармелада од кајсије – састав: кајсија, шећер, лимунска киселина, желирајуће средство (Е- 440). Укупна сува материја 67% Укус и мирис својствене воћу од кога је произведена; Хомогене желиране структуре, без издвајања искристалисаног шећера и без синерезе (издвајање течности), да није загорела и да не показује знакове врења. Мармелада од шипурка – састав: шипурак, шећер, лимунска киселина, желирајуће средство (Е- 440).

5.3.13.	Мед 25g, добијен прерадом сока медоносних биљака, мора имати укус и мирис својствен тој биљци, да није загађен страним органским и минералним материјама, инсектима или њиховим деловима, леглом, плеснима и др.; да није бојен било каквим бојама; да нису додавана средства за конзервисање и ароматизовање
5.3.14.	Какао прах, 1/1. Какао прах мора имати изглед, боју, конзистенцију својствене производу.
5.3.15.	Шећер прах, пак. 1/1
5.3.16.	Шећер ситни, конзумни бели шећер у кристалу, 50/1
5.3.17.	Шећер ванил 10г
5.3.18.	Прашак за пециво 10г, Састојци:Натријум-хидрогенкарбонат, динатријум-дифосфат, кукурузни скроб. С или „одговарајући“
5.3.19.	Пудинг ванила 1/1
5.3.20.	Пудинг чоколада1/1
5.3.21.	Пудинг јагода1/1
5.3.22.	Кокос брашно 1/1
5.3.23.	Млевени мак 1/1. Не сме бити непријатног, ужеглог и страног мириса. Укус не сме бити горак, кисео и опор.
5.3.24.	Суво грожђе 1/1
5.3.25.	Сенф, у кантици 1кг
5.3.26.	Соја љуспице 1/1
5.3.27.	Печурке шампињони (боје, укуса и мириса карактеристичне за саламурене шампињоне). Плодови су резани/цели, уједначене крупноће и боје, проценат оштећења макс.10 %. Налив бистар до слабо опалесцентан , количина јестивих печурака мин. 50 % нето садржаја, тегла 5/1
5.3.28.	Сода бикарбона (кес.)
5.3.29.	Чоколада за мешање 1/1, произведена од какао масе, шећера, млека у праху, како маслаца и лецитина одговарајуће боје, мириса и укуса, кртог прелома, чврсте структуре, отпорне на додир, одговарајуће топовости, менаж или “одговарајућа”
5.3.30.	Ораси
5.3.31.	Суве шљиве
5.3.32.	Чај врећице 20/1-нана
5.3.33.	Квасац свеж, пак. 500 г
5.3.34.	Бибер црни млевени, пак. 1/1,
5.3.35.	Алепа паприка, слатка, ватрене црвене боје, својствене боје, мириса и укуса, Хоргошка или „одговарајућа“ Да је карактеристично црвена Да је укус без љутине, љут или благо љут Да је мирис пријатан и карактеристичан Да нема стране мирисе и лош укус (накисео, горак, плеснив, мирис на ужеглост) Не сме садржавати стране материје и друге материје биљног порекла, материје за бојење, уље и друге материје које привидно побољшавају квалитет и прикривају

	недостатке
5.3.36.	Цимет (кес. 5г), да је од осушене коре циметовог дрвета
5.3.37.	Зачин: сушено поврће (мин 8%), соли (мах 60%), натријумглутаминат (мин 15%), витамини и др. да је биљног порекла, посебног састава, укуса и мириса 1/1 Ц или „одговарајући“ Да има арому и боја својствене односној врсти сушеног поврћа
5.3.38.	Ловоров лист (кес.) 10г
5.3.39.	Сусам 1/1
5.3.40.	Оригано (кес.) 5г
5.3.41.	Кечап 1/1 „Полимарк“ или „одговарајући“; Умерено густе, хомогене конзистенције. Не сме садржати стране примесе. Састојци: концентрат парадижа, шећер, сирће, со, кукурузни скроб, лимунска киселина, стабилизатори, конзерванс природна арома. Сува материја: минимум 20%
5.3.42.	Со, јодирана, количина јода од 5-15 мг, мин 98% натријум - хлорида рачунајући на суву материју 50/1
5.3.43.	Сирће, алкохолно 9% 5/1
5.3.44.	Лимунтус (кес. 10г)
5.3.45.	Пиринач, глазирани, прве класе, беле до беложућкасте боје, мириса и укуса својствене за ову врсту жита, не сме садржати примесе страног порекла, облик и крупноћа зрна морају бити својствени декларисаној сорти. Кувањем 20-30 мин. набубрела зрна морају задржати свој облик без слепљивања и распадања. Пиринач 50/1, Бисер, Кочане „или одговарајући“
5.3.46.	Пшеница за кување. Зрна пшенице треба да буду зрела и здрава. Изглед, облик, боја, сјај, мирис и укус треба да буду својствени пшеници. Пшеница не треба да има страни мирис и укус.
5.3.47.	Маргарин 250 г, биљни, добијено емулговањем масти и уља биљног порекла. Боја, мирис и укус својствени производу, без страног мириса и укуса на ужегlost.
5.3.48.	Маргарин 2/1 индустријски
5.3.49.	Сушени першун 1/1
5.3.50.	Млеко у праху 25/1
5.3.51.	Десерт чоколадице 40-55г, млечна, да садржи минимум 30% какао делова
5.3.52.	Десерт чоколадице 40-550г, млечна, да садржи минимум 30% какао делова са додатцима прженог језграстог воћа
5.3.53.	Бонжита
5.3.54.	Сок тетрапак, 0,200 - природни нектар сокови са 50% учешћа воћа у сувој материји, својственог укуса, мириса, боје и хомогености
5.3.55.	Кекс пти бер 1/1, „Авала“ или „одговарајући“
5.3.56.	Желатин кесице 10г
5.3.57.	Рен, тегла 350г

5.3.58.	Кисела вода 2л, безалкохолно пиће са угљендиоксидом, садржи јонизирајуће соли, садржај угљен-диоксида да је од 1-15 г/л, Врњци „или одговарајућа“
5.3.59.	Фанта 1/1
5.3.60.	Пиво 1/1
5.3.61.	Бело вино 1/1
5.3.62.	Рум 1/1
5.3.63.	Екстрат за тарту 1/10 мл
5.3.64.	Пројино брашно, самлевено од здравог зрна, свеже, својственог изгледа и боје, без страних примеса, растресито без грудвица, бело.
5.3.65.	Мусли
5.3.66.	Сладолед, млечни, на штапић, 65мл
5.3.67.	Туцана, љута, паприка, 100г
5.3.68.	Рибља паштета од морске рибе и рибља паштета од поврћа и морске рибе морају да испуњавају следеће захтеве: 1.) да не садржи више од 35 % масноће 2.) да имају мирис и укус својствени сировини од које су произведене 3.) да је садржај добро уситњен и повезан у компактну целину 4.) да је садржај без издвојене масти 5.) да је садржај карактеристичне боје 6.) да је садржај мазиве конзистенције
5.3.69.	Рузмарин, зачин, 100г
5.3.70.	Мускатни орашчић 10г
5.3.71.	Шлаг 3/1

Производи партије II морају задовољавати важеће Законе, Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС бр. 41/09),
- Правилник о квалитету и другим захтевима за рибе, ракове, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеve и њихове производе („Сл. лист СРЈ“ бр. 6/03, и „Сл. лист СЦГ“ бр. 56/03 и 4/04),
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ бр. 72/10),

- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе („Сл. гласник РС“ бр. 92/11),
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе („Сл. гласник РС“ бр. 6/97, 52/97),
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране („Сл. гласник РС“ бр. 85/13 и 101/13)
- Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,
- Правилник о прехрамбеним адитивима „Сл. гласник РС“, бр. 63/2013
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- Правилник о условима хигијене хране, "Сл. гласник РС", бр. 73/2010
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. гласник СФРЈ „бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 и 18/91
- Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС „бр. 6/97 и 52/97
- Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС „бр. 47/2006
- Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013 и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.
- Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе „Сл. гласник РС“ бр. 33/10, 69/10 и 43/13 др. правилник
- Правилник о изменама и допуни Правилника о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. гласник РС“ бр. 33/10, 69/10 и 43/13 др. правилник) „Сл. гласник РС“ бр. 34/2014,
- Правилник о квалитету жита, млинских и пекарских производа и тестенина (Службени гласник РС, 68/2016)
- Правилни о квалитету и другим захтевима за какао производе, чоколадне производе, производе сличним чоколадним и крем – производе Службени лист СЦГ, 1/2005 и Службени гласник РС 43/2013 – др.правилник
- Правилник о квалитету и другим захтевима за јестива биљна уља и масти, маргарин и друге масне намазе, мајонез и сродне производе (Сл.лист СЦГ, број 23/2006 и Сл.гласник РС 43/2013 – др.правилник)
- Правилник о квалитету воћних сокова, концентрисаних воћних сокова, воћних нектара и сродних производа Службени гласник РС 27/2010, 67/2010, 70/2010, испр.44/2011, 77/2011

- Правилник о квалитету и другим захтевима за алкохолна пића (Сл. лист СЦГ 24/2004)
- Правилник о квалитету производа од воћа, поврћа, печурки и пектинских препарата
Сл. гласник РС 43/2013, 72/2014, 101/2015

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом Наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима НАССР стандарда:

- Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране- „Сл. гласник РС „бр. 85/2013.), а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.

Уколико се производ испоручује у појединачним паковањима декларација треба да садржи све потребне податке, а када се ради о назнаци „употребљиво до“ рок мора да буде идентичан и на збирном паковању-транспортној картонци и на сваком јединичном паковању унутар транспортног. Пријемно контролисање ће се вршити по „принципу случајног узорка“ Недопустива је ситуација да транспортно паковање и јединично паковање имају назначен различит рок употребе посебно у случају када збирно паковање има важећи рок, а јединично рок пред истеком. У том случају испоручиоцу ће бити враћен целокупни контингент

Уколико се производ испоручује у ринфузном паковању, декларација треба да је видно назначена на збирном паковању-транспортној картонци са свим потребним подацима: назив произвођача, адреса и седиште, назив производа, упутство о начину чувања, нето маса, датум производње, употребљиво до ...

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ
2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКУ НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЋЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П. _____
Овлашћено лице(потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
 - пољопривредни производи-

Ред. бр. набавке добара: Д-1/2018

Партија 6: Сезонско поврће, воће и замрзнуто поврће и воће

Ред. број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
6.1. Поврће			
6.1.1.	Купус свеж	кг	12.000
6.1.2.	Црни лук	кг	3.700
6.1.3.	Бели лук	кг	150
6.1.4.	Парадајз сезонски	кг	1.000
6.1.5.	Краставац салатар	кг	1.500
6.1.6.	Паприка црвена	кг	1.100
6.1.7.	Паприка бабура	кг	700
6.1.8.	Шаргарепа	кг	3.000
6.1.9.	Зелена салата	ком	2.200
6.1.10.	Зелени купусни лист	веза	450
6.1.11.	Спанаћ	кг	250
6.1.12.	Першун-корен	кг	10
6.1.13.	Пашканат-корен	кг	10
6.1.14.	Целер-корен	кг	30
6.1.15.	Ротквица веза	ком	5
6.1.16.	Тиквице зелене свеже	кг	110
6.1.17.	Блитва	кг	350
6.1.18.	Шампињони свежи	кг	850
6.1.19.	Кромпир, црвени	кг	9.000
6.1.20.	Млади кромпир	кг	250

6.1.21.	Пасуљ, градиштанац	кг	1.700
6.1.22.	Цвекла	кг	700
6.2. Воће			
6.2.1	Јабукe	кг	3.000
6.2.2	Грожђе	кг	600
6.2.3.	Брескве	кг	500
6.2.4.	Крушке	кг	500
6.2.5.	Јагоде	кг	50
6.2.6.	Лубенице	кг	70
6.2.7.	Банане	кг	2.600
6.2.8.	Поморанџе	кг	2.000
6.2.9.	Мандарине	кг	1.000
6.2.10.	Лимун	кг	300
Наведене количине морају бити изражене у нето вредностима, тј. без амбалаже.			
6.3. Замрзнуто поврће и воће			
6.3.1.	Грашак 10/1	кг	1.600
6.3.2.	Боранија 10/1	кг	1.000
6.3.3.	Вишње	кг	100
6.3.4	Помфрит 10/1	кг	1.100
6.3.5.	Мешано поврће замрзнуто, „Царска мешавина“ или еквивалент	кг	200
6.3.6.	Спанаћ 10/1	кг	200
6.3.7.	Карфиол 10/1	кг	100
6.3.8.	Броколи 10/1	кг	100
6.3.9.	Кукуруз шећерац 10/1	кг	200

6.1. Поврће

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа

Главице купуса: треба да буду добро развијене, уједначене по крупноћи, боји и корену одсеченим до основе главице, збијене, целе, чврсте, без механичких оштећења, свеж, без увелих листова.

Црни лук: Црни лук мора имати главице зреле, једре, целе, непроклијале, уједначене по облику, величини и боји, са сувом танком овојном љуском, са танким вратом, са увелим и скраћеним жилицама или без жилица, пречник главице мора износити најмање 40 mm, својственог укуса и мириса;

Бели лук: пречник главице мора износити најмање 30 mm, својственог укуса и мириса;

Бели лук мора имати главице једре, чврсте, зреле, суве са овојном љуском, непроклијале, непромрзле, са кратким жилицама или без жилица, са сасушеном стабљиком, уједначене по облику, величини и боји.

Парадајз: плодови парадајза морају бити типични за сорту по боји, укусу, облику и развијености, одличног квалитета, без недостатака и калибрисани, без дрвенастих влакана.

Краставац: плодови морају бити исте сорте, чврсти, сочни, правилно развијени, правилно развијени, правилног облика, глатки, без горчине, без шупљина.

Корнишони: типичне величине, боје изгледа за сорту, не дужи од 60 mm.

Плодови паприке морају бити сочни, својственог укуса и боје, добро развијени, уједначени по облику и крупноћи, да нису оштећени.

Бабура: до 12 комада у килограму; паприка црвена и жута, сомборка: до 15 у килограму.

Шаргарепа мора имати својства карактеристична за сорту и мора имати глатке коренове правилног облика који на дужини од 0,5 cm могу бити зелене или пурпурне боје и који не смеју бити механички оштећени или имати друге недостатке.

Зелена салата: мора имати главице, чврсте, нежне, крте, развијене, уједначене по облику и боји, са затвореним листовима, а корен јој мора бити одрезан тако да није дужи од 1 cm. Зимска салата мора имати масу најмање 200g, а пролећна најмање 150 g, с тим што у јединици паковања разлика у маси појединих главица не сме износити више од 50 g.

Спанаћ мора бити специфично зелене боје зависно од сорте и годишњег доба, без примеса земље и отпадака, без оштећења од биљних болести и штеточина, са скраћеним дршкама, које не могу бити дуже од 10 cm и са целим листовима.

Ротквице морају имати свеж, сочан корен, боје карактеристичне за сорту, без шупљина, непрорастао, без чврстих целулозних влакана и пречника 1,5 до 2 cm, а лишће мора бити свеже и зелене боје. Ротквице морају бити повезане у везе од 10,15 или 20 комада.

Тиквице морају бити младе, правилно развијене, са глатком нежном кором и уједначене по облику, величини и боји. Према дужини плода тиквице се стављају у промет као тиквице до 20 cm дужине и тиквице преко 20 cm дужине.

Блитва мора бити чиста, а по развијености, боји и сочности листова типични за сорту. Лисната блитва мора бити без икаквих недостатака, а нарочито без увелости, оштећења изазваних гљивицама и инсектима и без неприродне влажности. Ребраста блитва мора бити добро развијена, чиста и без икаквих недостатака.

Шампињони морају бити одличног квалитета, које по облику, развијености и боји одговара карактеристикама соја.

Кромпир: за округле сорте пречник кртоле мора бити најмање 60 mm, а за дугуљасте и полудугуљасте сорте 60 mm, без клица, правилног облика, без механичких оштећења, типичан за сорту, чврст, правилно развијен, у пресеку да буде уједначеног изгледа и боје типичног за сорту

Млади кромпир да буде свеж, типичне боје за сорту, да не буде зелен, без механичких оштећења. Кртоле морају имати танку и нежну pokožицу која се лако скида под притиском прста, нормално развијене кртоле исте сорте, здрав, чист, цео и тврд, да је без страног мириса и укуса, да је без већих деформација, рђастих пега, унутрашњих шупљина и стаклавости кртола.

Пасуљ: мора бити из исте бербе, исте сорте, здрав, сув (са највише 16% воде), уједначен по величини и боји, без потамнелих и смежураних зрна и оштећења изазваних складишним штеточинама.

Цвекла: меснати део мора бити без белих пруга (прстенова), без чврстих целулозних влакана и без рачви, плодови морају бити уједначени по крупноћи, највише до 100 mm, својствене боје и укуса.

6.2. Воће

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа, плодови морају бити од висококвалитетних сорти, без недостатака у погледу степена зрелости, крупноће, облика, боје, укуса.

Јабукe: Морају одговарати карактеристикама сорте по облику, крупноћи, боји и чистоћи покожице, зрелости, укусу и боји, без икаквих недостатака. Пречник јабука мора бити најмање 70 мм. 5 комада у једном килограму (тежина једне јабуке 180-200 грама). **Грожђе:** морају одговарати карактеристикама сорте, по величини зрна, боји, чистоћи покожице, технолошкој зрелости и укуса и боје. Грожђе мора бити зрело, свеже, да није запрљано, овлажено и натруло; да не садржи остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од максимално дозвољених; да нема стран и непријатан укус и мирис и да не садржи стране примесе; да не садржи стране примесе; да нема напрслина, убоја нити оштећења проузрокованих биљних болестима и штеточинама.

Брескве и нектарине: морају одговарати карактеристикама сорте, по величини, боји, технолошкој зрелости и укуса и боје, 5 комада у једном килограму (тежина једне брескве 180-200 грама). Плодови морају бити зрели, свежи, да нису запрљани, овлажени и натрули. Да не садрже остатке средстава за заштиту биља у количинама већим од максимално дозвољених. Не сме имати непријатан, стран мирис и укус и не сме садржати стране примесе.

Крушке: морају одговарати карактеристикама сорте, по величини, боји, технолошкој зрелости и укуса и боје, 5 комада у једном килограму (тежина једне крушке 180-200 грама).

Јагоде: Морају одговарати карактеристикама сорте по облику, крупноћи, боји и чистоћи покожице, зрелости, укусу и боји.

Лубенице и диње: морају одговарати карактеристикама сорте по боји, крупноћи и органолептичким карактеристикама.

Банане: добро развијене без икаквих недостатака. Маса једног плода треба да буде од 180г до 200 г;

Поморанце-петица: плодови морају бити нормално зрели, да су цели 5 комада у једном килограму, маса једног плода треба да буде од 180г до 200 г, испорука нето плода, садржај сока преко 35%; плодови морају бити без оштећења и промена на кори. Не смеју показивати знакова унутрашњег сушења.

Мандарине: наранџасто жуте боје, са садржајем сока преко 40%, без страног мириса и нетипичног укуса, не сме имати знакове сушења.

Лимун: жуте боје, са садржајем сока преко 25%, нормално зрели, цели и здрави плодови. Не смеју имати страни мирис и укус, без знакова унутрашњег сушења

6.3. Замрзнуто поврће и воће

КАРАКТЕРИСТИКЕ: прва класа

Грашак: млади, зелене боје, мора бити из исте бербе, сорте, здрав, свеж, уједначен по боји и величини, без потамнелих и смежураних зрна.

Боранија: млада, жута, сечена, свежа, уједначена по боји и величини, својственог укуса.

Вишње: морају бити из исте бербе, сорте, здраве, уједначене по боји и величини, без потамнелих плодова и потамнелих мрља на плодовима, без коштица.

Помфрит: мора бити од кромпира из исте бербе, сорте, здрав, уједначене по боји и величини.

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања, наручиоца према захтевима НАССР стандарда:

- Одговарајућа органолептичка својства (мирис, боја, конзистенција и укус) – контрола пробом „по принципу случајног узорка“)
- Правилно декларисање производа (Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране - „Сл. гласник РС“ број 85/2013), а садржај да поседује органолептичке карактеристике својствене тржишном типу робе.
- Извештај о микробиолошком и хемијском испитивању један пут годишње у години важења Уговора о испоруци робе, издат од стране овлашћене лабораторије, надлежног института или завода, а сходно одредбама:
 - Закон о безбедности хране („Сл. гласник РС“ бр. 41/09).
 - Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ бр. 72/10),
 - Закон о здравственој исправности предмета опште употребе („Сл. гласник РС“ бр. 92/11),
 - Правилник о квалитету воћа, поврћа и печурки - „Сл. лист СФРЈ“ бр. 29/79, 53/87 и „Сл. лист СЦГ“, бр. 31/03, 56/03 и 4/04).
 - 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“ 72/14)

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИН КУПЦА у Чачку, Цара Душана бб ИСТОВАРЕНО.
ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

Понуђач је дужан да на захтев наручиоца достави узорке понуђене робе.

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ

2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗВЕШТАЈ О ИСПИТИВАЊУ ПРОИЗВОДА АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.

М.П. _____
Овлашћено лице (потписник уговора)

ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
- прехрамбених производа -

Ред. бр. набавке добара за текућу годину: Д- 1/2018

Партија 7: Посластичарски производи

Ред. број	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА
7.1.	Посластичарски колач	ком	9.000

ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ: три пута недељно

КАРАКТЕРИСТИКЕ:

Пишингер састав: обланда, шећер, чоколада, какао, маргарин; присут кикирикијем и преливен чоколадом. Тежина једног комада мора бити 60 г.

Баклава састав: коре, ораси, уље, шећер, лимун, суво грожђе. Тежина једног комада мора бити 100 г.

Мафини чоколадни састав: јаје, млеко, брашно, уље, прашак за пециво, термостабилна чоколада мин 25%, да буде преливен чоколадом. Тежина једног комада мора бити 60 г.

Мафини воћни састав: јаје, млеко, брашно, уље, прашак за пециво, термостабилна чоколада мин 25%. Тежина једног комада мора бити 60 г.

Шам ролна састав: лиснато тесто и шам. Тежина једног комада мора бити 60г

Бресквица састав: масно тесто, чоколада, сок од брескве, арома малине. Тежина једног комада мора бити 60г.

Бајадера састав: орах, кекс, чоколада, шећер. Тежина једног комада мора бити 60г.

Смоква обланда састав: смоква, обланде, шећер, орах. Тежина једног комада мора бити 60г.

Принцес крофна састав: еклер кора, ванил крем, шлаг, шећер у праху. Тежина једног комада мора бити 100г.

Торта на парче чоколадна састав: бисквит кора са какаоом, чоколадни крем, прелив од чоколаде. Тежина једног комада мора бити 100г.

Торта на парче воћна састав: бисквит жута кора, ванил крем и сезонско воће. Тежина једног комада мора бити 100г.

Ледена коцка састав: какао бисквит кора, ванил крем, прелив од чоколаде. Тежина једног комада мора бити 100г.

Индијанер састав: бисквит кора, шам, чоколадни прелив. Тежина једног комада мора бити 60г.

Каблар пирамида састав: бисквит кора, паризер крем, чоколадни прелив. Тежина једног комада мора бити 100г.

Кремпита састав: лиснато тесто, ванил крем, шлаг, шећер у праху. Тежина једног комада мора бити 100г.

Шампита састав: лиснато или бисквит тесто, шам, чоколада. Тежина једног комада мора бити 60

Производи морају задовољавати важеће Правилнике и прописе Републике Србије за врсту животне намирнице која се испоручује:

- Закон о безбедности хране „Сл. гласник РС“ бр. 41/2009,
- Закон о ветеринарству „Сл. гласник РС“ бр. 91/05, 30/2010, 93/2012.
- Правилник о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе „Сл. гласник РС“ бр. 33/10, 69/10 и 43/13 др. правилник
- Правилник о изменама и допуни Правилника о квалитету производа од млека и стартер култура („Сл. гласник РС“ бр. 33/2010, 69/10 и 43/13. -др. правилник) „Сл. гласник РС“ бр. 34/2014,
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета „Сл. гласник РС“ бр. 72/2010,
- Правилник о условима хигијене хране, „Сл. гласник РС“, бр. 73/10
- Правилник о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет „Сл. лист СФРЈ“ бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89, 18/91,
- Правилник о прехрамбеним адитивима „Сл. гласник РС“, бр. 63/2013
 - Закон о здравственој исправности предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 92/2011,
 - Правилник о санитарно-хигијенским условима за објекте у којима се обавља производња и промет животних намирница и предмета опште употребе „Сл. гласник РС“ бр. 6/97, 52/97,
 - Правилник о општим санитарним условима које морају да испуне објекти који подлежу санитарном надзору „Сл. гласник РС“, 47/2006
 - Правилник о декларисању, означавању и рекламирању хране „Сл. гласник РС“ бр. 85/2013. и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

НАЧИН ИСПОРУКЕ: ФЦЦО МАГАЦИНИ КУПЦА - ИСТОВАРЕНО.

ПРИЛИКОМ ТРАНСПОРТА РОБУ ЗАШТИТИ ОД ЗАГАЂЕЊА И ОШТЕЋЕЊА.

Понуђач је дужан да на захтев наручиоца достави узорке понуђене робе.

ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. СВАКУ ИСПОРУКУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОСТАВНИЦА, СА ТАЧНИМ ПОДАЦИМА О ВРСТИ РОБЕ, КОЛИЧИНИ, ЦЕНИ, КАО И ДАТУМ И МЕСТО ИСПОРУКЕ
2. ПРИЛИКОМ СВАКЕ ИСПОРУКЕ РОБУ ТРЕБА ДА ПРАТИ ДОКУМЕНТАЦИЈА ПРЕДВИЂЕНА ЗАКОНОМ И ПРАВИЛНИЦИМА ЗА ЖИВОТНЕ НАМИРНИЦЕ КОЈЕ СУ ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ. **СВАКА ИСПОРУКА НАМИРНИЦА МОРА БИТИ ПРАЋЕНА ПОТВРДОМ О ЗДРАВСТВЕНОЈ ИСПРАВНОСТИ ИЛИ ИЗВЕШТАЈЕМ О ИСПИТИВАЊУ НАМИРНИЦА ОД СТРАНЕ АКРЕДИТОВАНЕ ЛАБОРАТОРИЈЕ.**

М.П. _____
Овлашћено лице(потписник уговора)

4. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА

1.1. Обавезни услови које понуђач у поступку јавне набавке мора доказати (чл. 75. ст.1. тачка 1) до 5) ЗЈН:

Понуђач у поступку јавне набавке мора доказати:

- 1) да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
- 2) да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре;
- 3) да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији;
- 4) да има важећу дозволу надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке, које су за сваку партију наведене у оквиру списка доказа у делу “ДОКАЗИВАЊЕ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА”.
- 5) да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

Напомена:

- Уколико Понуђач понуду подноси са подизвођачем(има), дужан је да за подизвођача(е) у понуди достави доказе о испуњености обавезних услова из чл. 75 став.1 тач. 1) до 3) овог Закона, а доказ о испуњености услова из чл. 75. став 1. тачка 5) ЗЈН доставља ако ће понуђач тај део набавке поверити подизвођачу, а у складу са чл. 80 Закона о јавним набавкама.
- Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из чл. 75 став. 1 тач. 1) до 3) овог Закона, док ће за доказ из чл. 75. став. 1 тач.5) доставити понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за које је неопходна испуњеност тог услова. Додатне услове испуњавају заједно, у складу са чл. 81. Закона о јавним набавкама.

1.2. ДОДАТНИ УСЛОВИ

ДОКАЗИВАЊЕ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА

Да располаже: 1. Финансијским капацитетом - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 16.000.000, 00 без ПДВ-а за партију 1 - остварен укупан приход у 2017. години у износу	Правна лица и предузетници који воде двојно књиговодство достављају као доказ: - Потврду о јавном објављивању редовног годишњег финансијског извештаја за период 01.01-31.12.2017. Предузетници који не воде двојно
--	---

од минимум 500.000, 00 без ПДВ-а за партију 2 - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 4.000.000, 00 без ПДВ-а за партију 3 - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 3.800.000, 00 без ПДВ-а за партију 4 - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 8.600.000, 00 без ПДВ-а за партију 5 - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 6.500.000, 00 без ПДВ-а за партију 6 - остварен укупан приход у 2017. години у износу од минимум 800.000, 00 без ПДВ-а за партију 7 -да је ликвидан у последњих 6 месеци пре објављивања позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки 2.Пословним капацитетом: Остварен промет од продаје за последње три обрачунске године (2015, 2016. и 2017.) у објектима колективне исхране, извршио испоруку добара у уговореном року, обиму и квалитету и да у року трајања уговора није било рекламације на исто, у минималној укупној вредности без ПДВ-ом и то: -4.200.000,00 дин-за партију 1 (свињско) -5.000.000,00 дин-за партију 1(јунеће) -2.600.000,00 дин- за партију 1(пилеће) -4.200.000,00 дин- за партију 1(прерађевине од меса) -500.000,00 дин- за партију 2 -4.000.000,00 дин-за партије 3, - 3.800.000 ,00 дин-за партију 4, -8.600.000,00 дин-за партију 5 - 6.500.000 ,00 дин-за партију 6, - 800.000,00 дин-за партију 7	књиговодство достављају: Потврду о промету код пословне банке код које се води текући рачун привреде за 2017. годину -Потврду о ликвидности НБС за претходних 6 месеци - Списак купаца за испоруку предмета набавке у траженом периоду на обрасцу „Н“ датом у конкурсној документацији - и оригиналне потврде купаца о оствареном промету од продаје за сваку партију посебно
Кадровским капацитетом – минимум: 25 запослених у сталном радном односу (за све партије) или на други начин радно ангажованих лица у складу са Законом о раду, ако је понуђач произвођач, -минимум 10 запослених ако понуђач није произвођач од којих : -за партију 1 одговорно лице одговарајуће стручне спреме за спровођење добре произвођачке и хигијенске праксе и примену НАССР као и	- број радника доказује се изводом из електронске базе података пореске управе (ЕБП-ПУРС) од задње исплате. -одговарајући уговор

-једног ветеринара и једног технолога анималних производа запослене на неодређено или одређено време или ангажоване уговором за предметну набавку,

-за партије 3 и 4 једног дипломираног технолога исхране запослене на неодређено или одређено време или ангажоване уговором за предметну набавку

Уговор о раду и копија дипломе за ветеринара и технолога

1.2.1 ДРУГИ ДОДАТНИ УСЛОВИ ДОКАЗИВАЊЕ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА

-Капацитет кланице понуђача односно произвођача (уколико понуђач није и произвођач) сопствене или услужне кланице, уколико понуђач, односно произвођач, не поседује сопствену кланицу.

- Минимум 50 грла јунади и свиња клања дневно-за партију **1**

-Решење Министарства пољопривреде и
заштите животне средине надлежног у
време издавања решења.

-Сопствени тов односно фарму за узгој животиња(свиња,јунади) или услужни тов –за партије **1**

-Решење Управе за ветерину Министарства пољопривреде за фарму или Уговор о услужном тову стоке са регистрованом фармом;

-Упис у централни регистар Министарства пољопривреде за понуђача и произвођача, уколико понуђач није и произвођач као и за кланицу.

Потврда Министарства пољопривреде о
упису објекта у централни регистар

-Да је успоставио систем осигурања безбедности хране заснован на доброј произвођачкој пракси и на принципима НАССР, (на основу чл.72.ст1.тач.1.,2.,3, и 4. и чл.77. Закона о ветеринарству) за партију **1**

Изјава понуђача (сопствена) под пуном материјалном и кривичном одговорношћу да је успостављен систем за осигурање безбедности хране у свим фазама производње, прераде и промета хране у сваком објекту у процесу производње, прераде и промета хране, а

-Поседовање сертификата HACCP – за све партије - 4 возила са термокингом за партије 1,2,3	све у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака -HACCP - Копија важећег сертификата HACCP издат од сертификационе куће. - Копија очитане важеће саобраћајне дозволе за власништво, лизинг, фотографија на којој се јасно види регистарска ознака и термокинг, уверење МУП-а да је возило са расхладним уређајем или Записник о вршењу техничког прегледа. За друге основе коришћења поред копија саобраћајних дозвола и доказ о правном основу коришћења (овлашћење, уговор)
– минимум 1 транспортно возило наменски предвиђено за превоз пољопривредних и прехранбених производа -за остале партије	
ДОДАТНИ УСЛОВИ – за све партије	
Да се врши провера здравствене исправности намирница	Важећи уговор понуђача са овлашћеном институцијом за испитивање здравствене исправности намирница која је предмет ове јавне набавке, Извештај о испитивању намирница од стране акредитоване лабораторије или потврда о здравственој исправности(из којих се види да је извршена микробиолошка и физичко-хемијска анализа) Наручилац задржава право да по потреби захтева од понуђача, да о свом трошку квартално (једном у периоду од три месеца) доставља Извештаје о лабораторијској анализи, којим се доказује да су производи здравствено исправни и безбедни за људску употребу, издате од стране акредитованих лабораторија које обављају испитивања у области безбедности хране.
Уколико понуђач није произвођач	а) важећи уговор произвођача са

	овлашћеном институцијом за испитивање здравствене исправности намирница која је предмет јавне набавке б) важећи уговор произвођача и понуђача о пословној сарадњи која је предмет јавне набавке
Потврде надлежног органа о квалитету производа тј. да приложи потврде надлежног органа о квалитету (Извештај акредитоване институције о испитивању да узорак одговара захтевима за минимум 2 производа и то: свињско месо, милански рез, пилеће груди без коске и кожице, пилећи батак и карабатак) не старије од два месеца од датума објављивања позива за подношење понуда.	Потребно је да понуђач приложи Извештај акредитоване институције о испитивању да узорак одговара захтевима: 1. Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. гласник РС 72/2010.); 2. Правилник о максимално дозвољеним количинама остатака средстава за заштиту биља у храни и храни за животиње и о храни за животиње за које се утврђује максимално дозвољене количине остатака средстава за заштиту биља („Сл. Гласник РС“, бр. 29/2014, 37/2014 – исп., 39/2014, 72/2014, 80/2015, 84/2015, 35/2016 и 81/2016)
За робу страног порекла	Уверење о квалитету издато од стране овлашћене институције
Комисија за јавне набавке задржава право да ће након јавног отварања понуда, уколико оцени неопходним, извршити обилазак објеката оних понуђача, који буду доставили прихватљиву понуду.	
Наручилац задржава право да технолог наручиоца, у току трајања уговора, могу на захтев наручиоца, присуствовати фазама производње свињског меса, јунећег меса и прерађевине од меса код понуђача (добављача) односно у кланици, на линији клања, расецања, хлађења, обележавања, утовару и истовару меса.	

Допунске напомене:

Понуда понуђача који не докаже да испуњава наведене обавезне, додатне и друге додатне услове из члана 75, члан 76, став 2 и 4 ЗЈН-а, наведене у овом обрасцу, биће одбијена као неприхватљива.

Средства обезбеђења и обрасци понуде које понуђач мора да достави у понуди:

- Средства обезбеђења, које су тражене у делу конкурсне документације „Упутство понуђачима како да сачине понуду“
- Образац понуде, подаци о понуђачу
- Образац структуре понуђене цене
- Образац изјаве о независној понуди
- Образац изјаве о обавезама понуђача на основу члана 75 став 2 ЗЈН-а
- Образац трошкова припреме понуде
- Модел уговора
- Образац изјаве о поштовању обавезе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада и заштите животне средине
- Образац изјаве о достављању менице и меничног овлашћења

ДОКАЗИ КОЈЕ ПОНУЂАЧИ НЕ МОРАЈУ ДА ДОСТАВЕ:

А) РЕГИСТАР ПОНУЂАЧА- У складу са чланом 78. став 5 Закона о јавним набавкама (“Сл.гласник РС” број 124/12), понуђач који је уписан у Регистар понуђача који води Агенција за привредне регистре, није дужан да приликом подношења понуде доказује испуњеност обавезних услова, односно у понуди не мора да доставља доказе из члана 75 став 1 тачке 1-4 Закона о јавним набавкама (“Сл.гласник РС” број 124/12).

Ради евиденције пристигле документације приликом отварања понуда, понуђачи могу доставити у понуди копију Решења о упису понуђача у регистар или да у понуди наведе податак да су извршили упис у регистар понуђача.

Б) РЕГИСТАР ПРИВРЕДНИХ СУБЈЕКТАТА -Понуђачи регистровани у регистру који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе доказ под бројем 1. (извод из регистра Агенције за привредне регистре), јер је то доказ који је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре.

Наручилац неће одбити понуду као неприхватљиву, уколико не садржи доказ одређен конкурсном документацијом, ако понуђач наведе у понуди интернет страницу на којој су подаци који су тражени у оквиру услова јавно доступни.

Понуђач не мора да достави образац трошкова припреме понуде.

ФОРМА ДОКАЗА

Докази о испуњености услова који су тражени у овом обрасцу могу се достављати у неоввереним копијама.

ДОКАЗИВАЊЕ ИСПУЊЕНОСТИ УСЛОВА

Испуњеност обавезних и додатних услова из члана 75. и 76. Закона о јавним набавкама понуђач доказује достављањем следећих доказа уз понуду :

Чл. 75 Закона - ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ:

1. Услов: да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар.

Доказ за правна лица као понуђаче: Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног Привредног суда (копија, без обзира на датум издавања извода)

Доказ за предузетнике као понуђаче: Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из одговарајућег регистра (**копија, без обзира на датум издавања извода**)

Овај доказ понуђач доставља и за подизвођаче, односно достављају сви чланови групе понуђача.

2. Услов: да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре.

Доказ за правна лица као понуђаче:

Уверење првостепеног суда на чијем подручју је седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, да није осуђивано за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђивано за неко од кривичних дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре. За побројана кривична дела првостепени судови, чија уверења треба доставити су:

- Основни суд на чијем подручју је седиште правног лица;
- Виши суд на чијем подручју је седиште правног лица
- Виши суд у Београду – Посебно одељење за организовани криминал да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе.

Доказ за законске заступнике, физичка лице и предузетнике:

Извод из казнене евиденције, односно Уверење оне полицијске управе Министарства унутрашњих послова где је пребивалиште лица, да није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре.

Напомена:

- У случају да понуду подноси правно лице потребно је доставити овај доказ и за правно лице и за законског заступника
- У случају да правно лице има више законских заступника, ове доказе доставити за сваког од њих
- У случају да понуду подноси група понуђача, ове доказе доставити за сваког учесника из групе
- У случају да понуђач подноси понуду са подизвођачем, ове доказе доставити и за подизвођача (ако је више подизвођача доставити за сваког од њих)
- **Ови докази не могу бити старији од два месеца пре отварања понуда.**

3. Услов: да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији.

Доказ за Правна лица, предузетнике и физичка лица:

1. Уверење Пореске управе Министарства финансија и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе
2. Уверење надлежне локалне самоуправе, односно општине да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода

Напомена:

- Уколико је понуђач у поступку приватизације, уместо два горе наведена доказа треба доставити Уверење Агенције за приватизацију да се налази у поступку приватизације
- У случају да понуду подноси група понуђача, ове доказе доставити за сваког учесника из групе
- У случају да понуђач подноси понуду са подизвођачем, ове доказе доставити и за подизвођача (ако је више подизвођача доставити за сваког од њих)
- Ова уверења не могу бити старија од два месеца пре отварања понуда

4. Услов: да право на учешће у поступку има Понуђач који поседује важећу дозволу за обављање делатности издату од стране надлежног органа, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом, испуниће онај Понуђач који је уписан у Централни регистар објеката и који је успоставио систем осигурања безбедности хране заснован на доброј произвођачкој пракси и на принципима НАССР, а све на основу чл.72. ст.1. тач.1.,2.,3. и 4. и чл.77. Закона о ветеринарству.

Доказ: за партије 1,2,3

а) Одговарајуће Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат из делатности коју понуђач обавља (доказ се односи на правно лице и предузетника чија је делатност **производња/прерада производа животињског порекла у партији 1,2,3,4 и 5).**

- клање животиња (папкари, живина, риба),
- расецање меса (папкари, живина, риба),
- прераду-обраду меса (папкари, живина, риба),
- производњу јаја,
- прераду-обраду и производњу млека, млечних производа и сирева.

б) Решење Министарства пољопривреде и заштите животне средине (Управа за ветерину) о испуњености ветеринарско-санитарних услова за објекат за хлађење, смрзавање, и ускладиштење животних намирница животињског порекла који су предмет набавке партије 1,2,3,4 и 5 (доказ се односи на понуђача који обавља делатност промета производима животињског порекла).

ц) Уколико Понуђач нуди производе животињског порекла који су предмет партије 1,2,3, а не поседује одговарајуће објекте (а или б) обавезан је да достави важећи Уговор о пословној сарадњи са произвођачем или привредним субјектом који обавља делатност промета од којег се снабдева са робом која је предмет набавке и њихова Решења за такве објекте (а или б).

за партије 4-7

а) Потврда Министарства пољопривреде и заштите животне средине да је понуђач уписан у Централни регистар објеката а све у складу са чл.15. Закона о безбедности хране (доказ се односи на понуђача који обавља делатност производње и/или промета производима биљног/мешовитог порекла).

б) Понуђач који нуди производе биљног/мешовитог порекла који су предмет партије 4-7, а не поседује објекте, обавезан је да достави важећи Уговор о пословној сарадњи са произвођачем или привредним субјектом који обавља делатност производње и промета производима биљног/мешовитог порекла.

УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

1. ПОДАЦИ О ЈЕЗИКУ НА КОМЕ ПОНУДА МОРА БИТИ САСТАВЉЕНА

Понуђач подноси понуду на српском језику. Уколико је одређени документ на страном језику, понуђач је дужан да поред документа на страном језику достави и превод тог документа на српски језик, оверен од стране овлашћеног судског тумача.

2. ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДЕ И ПОПУЊАВАЊЕ ОБРАЗАЦА ДАТИХ У КОНКУРСНОЈ ДОКУМЕНТАЦИЈИ

Понуђач понуду подноси непосредно или путем поште у затвореној коверти, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара. На полеђини коверте навести назив понуђача, адресу и телефон, као и име и презиме овлашћеног лица за контакт. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Пожељно је да сви документи поднети у понуди буду повезани траком у целини и запечаћени, тако да се не могу накнадно убацивати, одстранити или заменити појединачни листови, односно прилози, а да се видно не оштете листови или печат.

Понуду „за сваку партију посебно доставити поштом или лично на адресу: Студентски центар Чачак, Светог Саве 66, са назнаком:

„Понуда за отворени поступак за јавну набавку ПРЕХРАМБЕНИ И ПОЉОПРИВРЕДНИ ПРОИЗВОДИ, ПАРТИЈА/Е _____ (унети ознаку партија/е) број набавке Д-1.1.1/2018“ - НЕ ОТВАРАТИ, писарница Установе, радно време 07-15,00 часова.

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до **16.04.2018. године до 12,00 часова**. Понуда коју Наручилац није примио у року одређеном за подношење понуда, односно која је примљена по истеку дана и сата до којег се могу понуде подносити, сматраће се неблаговременом.

У случају да понуду подноси група понуђача – заједничка понуда, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача, односно заједничкој понуди и навести називе и адресе свих учесника у заједничкој понуди.

Обрасце дате у конкурсној документацији понуђачи треба да попуне читко, како би могла да се утврди стварна садржина понуде, а овлашћено лице понуђача исте потписује и оверава печатом. Понуда мора бити јасна и недвосмислена. Овлашћено лице понуђача је директор или заступник уписан у АПР, односно друго овлашћено лице које директор овласти, уз обавезно достављање писаног овлашћења.

Уколико понуду подноси група понуђача, обрасце из конкурсне документације могу попунити, потписати и печатом оверити сви чланови групе или чланови групе могу овластити једног члана (носиоца посла) који ће и у име групе попунити, потписати и печатом оверити обрасце из конкурсне документације, у ком случају је то потребно дефинисати споразумом о заједничком подношењу понуде.

Уколико је неопходно да понуђач исправи грешке које је направио приликом састављања понуде и попуњавања образаца из конкурсне документације, дужан је да поред такве исправке стави потпис особе или особа које су потписале образац понуде и печат понуђача.

3. ПАРТИЈЕ

Предметна јавна набавка је обликована у више (7) седам партија.

Понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија. Понуда мора да обухвати најмање једну целокупну партију. Понуде се подnose у посебној коверти за сваку партију посебно.

Уколико понуђачи подnose понуду за две или више партија докази из чл. 75. и 76. Закона се достављају уз прву партију за коју се подноси понуда, тј. не морају се достављати за сваку партију посебно, док се Образац Списка наручилаца и Образац Потврде за референце достављају уз сваку партију за коју се подноси понуда.

Уколико понуђач подноси понуду за две или више партија, она мора бити поднета тако да се свака партија може посебно оцењивати.

4.ВАРИЈАНТЕ ПОНУДЕ

Није дозвољено подношење понуда са варијантама. Уколико понуђач достави понуду са варијантама, понуда ће бити одбијена као неприхватљива.

5.НАЧИН ИЗМЕНЕ, ДОПУНЕ И ОПОЗИВ ПОНУДЕ

У року за подношење понуда понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду, на исти начин на који је поднео и саму понуду – непосредно или путем поште у затвореној коверти .

Понуђач је дужан да јасно назначи који део понуде мења, односно која документа накнадно доставља.

У случају измене, допуне или опозива понуде, понуђач треба на коверти да назначи назив понуђача, адресу и телефон, ко и име и презиме овлашћеног лица за контакт. У случају да је понуду поднела група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Измену, допуну или опозив понуде треба доставити на адресу: Установа Студентски центар Чачак, Чачак, Светог Саве 66, са назнаком:

„Измена понуде за _____ поступак за јавну набавку _____, број набавке _____ не отвара ти.“

„Допуна понуде за _____ поступак за јавну набавку _____, број набавке _____ не отвара ти.“

„Опозив понуде за _____ поступак за јавну набавку _____, број набавке _____ не отвара ти.“

СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР ЧАЧАК– ЧАЧАК, ул.Светог Саве 66, писарница Установе, радно време 07-15,00 часова, Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи - Партија/е _____

По истеку рока за подношење понуда понуђач не може да повуче нити да мења своју понуду.

6. ИСПРАВКА ГРЕШКЕ У ПОДНЕТОЈ ПОНУДИ

Понуда не сме да садржи речи унете између редова, брисане речи или речи писане преко других речи, изузев када је неопходно да Понуђач исправи грешке које је направио, у ком случају ће такве исправке бити оверене - иницијалима особе или особа које су потписале понуду и печатом Понуђача.

Наручилац може уз сагласност понуђача да изврши исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања понуда узимајући као релевантну цену по јединици мере.

Наручилац ће исправке вршити на следећи начин:

- Уколико није тачан производ јединичне цене и количине, јединична цена ће се сматрати тачном.

Уколико овакве исправке доведу до другачије различите укупне вредности понуђене цене, износ формиран исправљањем рачунских грешака сматраће се важећим.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

7. УЧЕСТВОВАЊЕ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ ИЛИ КАО ПОДИЗВОЂАЧ

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити исто лице може учествовати у више заједничких понуда. У супротном, такве понуде ће бити одбијене.

У Обрасцу понуде, понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

8. УЧЕШЋЕ ПОДИЗВОЂАЧА

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, дужан је да у понуди наведе да ће извршење набавке делимично поверити подизвођачу, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.

Проценат укупне вредности набавке који ће понуђач поверити подизвођачу не може бити већи од 50%.

Понуђач је дужан да за сваког подизвођача достави доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. (тачка 1 до 3) Закона о јавним набавкама, док ће услов из члана 75. став 1. тачка 4) понуђач доставити за подизвођача, уколико ће тај део набавке вршити преко подизвођача.

Додатне услове за учешће понуђач испуњава самостално.

Понуђач у потпуности одговара Наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно извршење уговорених обавеза, без обзира на број подизвођача.

Понуђач је дужан да Наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача ради утврђивања испуњености услова.

9. ПОДНОШЕЊЕ ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОНУДЕ

Понуду може поднети група понуђача.

Саставни део заједничке понуде је споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према Наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке о:

1) Податке о члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред Наручиоцем;

2) Опис послова сваког од понуђача из групе понуђача у извршењу уговора.

Група понуђача је дужна да достави све тражене доказе о испуњености услова који су тражени у конкурсној документацији.

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према Наручиоцу.

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве бр. 66

Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи – Партија/е _____

10. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА

Рок, начин и услови плаћања: одложено након испоруке у року од 45 дана почев од дана пријема фактуре (у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама („Сл. гласник РС” бр. 119/2012, 68/2015) и Законом о изменама Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама („Сл. гласник РС” бр. 113/2017) Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача.

Наручилац задржава право да врши авансно плаћање за део уговора који ће се реализовати у наредној години обзиром да су обезбеђена средства у години у којој се врши плаћање. Наручилац не може исплатити ниједан износ пре него што прими средство финансијског обезбеђења – меницу за повраћај авансног плаћања.

Период важења понуде: Минимум 60 дана од дана отварања понуде.

Остали захтеви-место и начин испоруке : Испорука сукцесивна, по диспозицијама наручиоца FCCO испоручено у магацину у објекту наручиоца.

11. РОК ИСПОРУКЕ

Понуђач је дужан да у обрасцу понуде наведе рок испоруке.

Рок испоруке не може бити дужи од 1-ог дана. У случају да понуђач наведе дужи рок испоруке, таква понуда ће бити одбијена.

У случају да понуђач непрецизно одреди рок испоруке (нпр: сати, минути, око, оквирно, од-до и сл.), иста ће се сматрати неприхватљивом.

12. ЗАХТЕВИ ОД ЗНАЧАЈА ЗА ПРИХВАТЉИВОСТ ПОНУДЕ

1) Понуђена добра морају у свим аспектима одговарати стандардима прихваћеним у Републици Србији, захтевима наручиоца и важећим стандардима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница, и морају бити хигијенски и бактериолошки исправна. Рок важења (трајања) добара мора бити назначен на паковању или документу који се доставља уз добра приликом испоруке.

2) Понуђач је у обавези да испоруку добара врши сукцесивно, а све према динамици и количини коју одреди наручилац, без обзира да ли је радни или нерадни дан.

3) Рок испоруке се прецизира од дана пријема наруџбенице представника Наручиоца која се упућује у писаној форми укључујући и e-mail (налази се као прилог конкурсној документацији). Наручивање добара Наручилац ће вршити **најкасније 2 дана пре испоруке путем наруџбенице** у времену до 13.00 часова. Испорука не може бити дужа од 1-ог календарског дана од дана пријема поруџбине од стране Наручиоца.

Наручилац оставља могућност за потребом хитне (изненадне) испоруке, коју је понуђач дужан да изврши у року не дужем од пет сати од пријема захтева. Лице задужено од стране наручиоца, захтев за хитном испоруком упутиће телефоном, с тим да ће истовремено упутити и писмену наруџбеницу путем факса или e-mail-а у којој ће нагласити да је у питању хитна испорука.

Понуђач се обавезује да за свако испоручено добро достави декларацију на српском језику, на основу које преузима одговорност за квалитет испоручених добара као и потврду о здравственој исправности добара за сваку испоруку, чиме потврђује да испоручена добра одговарају

прописима о квалитету и здравственој исправности дефинисаних Законом о безбедности хране и другим прописима.

Понуђач одговара Наручиоцу за квалитет добара у року означеном на декларацији производа.

Понуђач је дужан да задовољи критеријум за прихватљивост производа и то:

- прилаже отпремницу уз испоручену робу,
- примарна амбалажа мора да буде чиста и неоштећена,
- особа која врши истовар мора да буде у чистој радној одећи,
- достава у чистим возилима са температурним режимом,
- температура свежег меса на пријему мора да буде + 7 о С , а замрзнути производи без видљивих знакова одмрзавања.

4) Понуђач је дужан да испоручи наручиоцу ону количину намирница коју наручилац жели и дужан је да је тачно измери. Нуђење веће или мање количине од тражене долази у обзир само ако за то постоје оправдани разлози и то ако се наручилац са тим сагласи. Ово важи за производе који нису оригинално упаковани. Под тачним мерењем подразумева се испорукастварно тражене количине производа изражена у килограмима, литрима и њиховим деловима. Материјал (амбалажа) за паковање не урачунава се у количину испоручене робе, осим ако није произвођачко паковање, папир или неки сличан лаган материјал. Уколико се роба доставља у кутијама, посудама, бурадима и сл., онда се код мерења мора одбити тара, односно тежина доставне посуде.

5) Наручилац и понуђач ће записнички констатовати преузимање добара приликом испоруке. У случају записнички утврђених недостатака у квалитету, квантитету и очигледних грешака испоручене робе, понуђач мора исте отклонити истог дана по сачињавању записника о рекламацији.

6) Понуђач је дужан да наручиоцу приликом достављања рачуна, а који саставља на основу документа - отпремнице којом се верификује квантитет и квалитет испоруке.

13. НАЧИН ОЗНАЧАВАЊА ПОВЕРЉИВИХ ПОДАТАКА

Свака страница понуде која садржи податке који су поверљиви за понуђача треба у горњем десном углу да садржи ознаку „ПОВЕРЉИВО“ у складу са чланом 14. ЗЈН-а.

Неће се сматрати поверљивим докази о испуњености обавезних услова, цена и други подаци из понуде који су од значаја за примену елемената критеријума и рангирање понуде. Наручилац је дужан да чува као поверљиве све податке о понуђачима садржине у понуди који су посебним прописом утврђени као поверљиви и које је као такве понуђач означио у понуди.

Наручилац ће одбити да да информацију која би значила повреду поверљивости података добијених у понуди.

Наручилац ће чувати као пословну тајну имена заинтересованих лица, понуђача и податке о поднетим понудама до отварања понуда.

14. ЦЕНА, ВАЛУТА И НАЧИН НА КОЈИ МОРА БИТИ НАВЕДЕНА И ИЗРАЖЕНА ЦЕНА У ПОНУДИ, ПРОМЕНА ЦЕНА ТОКОМ ТРАЈАЊА УГОВОРА

Цена и све остале вредности у понуди морају бити исказане у динарима.

Цене у понуди се исказују са и без ПДВ-а, с тим што ће се приликом оцене елемената критеријума „цена“ узимати цене без ПДВ-а.

Понуђач је дужан да прикаже јединичне цене, у динарима, без икаквог паритета, без ПДВ-а, као и укупну вредност понуде. Укупна вредност се добија множењем јединичних цена са количинама датим на обрасцу понуде и у одељку Техничке карактеристике ове конкурсне документације.

Цену представља укупна цена предмета јавне набавке, рачунајући и све пратеће трошкове. Ако понуђена цена укључује увозну царину и друге дажбине, понуђач је дужан да тај део одвојено искаже у динарима.

Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 57. Закона о јавним набавкама.

ПРОМЕНА ЦЕНЕ ТОКОМ ТРАЈАЊА УГОВОРА

За промену цена у прихваћеној понуди продавца од дана закључења уговора и за све време важења уговора за прехранбене производе примењиваће се индекс потрошачких цена који објављује Републички завод за статистику највише до нивоa сразмере између полазне, упоредиве тржишне цене и понуђене цене у моменту отварања понуда и то уколико дође до промене цена на тржишту роба и услуга за више од 5% од последње уговорене цене, с тим да се цена за првих 90 дана почев од дана закључења уговора не може мењати.

Релевантни индекс потрошачких цена хране у Републици Србији је онај који је објављен од стране Републичког завода за статистику за класификовану групу производа која је предмет овог уговора.

Сразмеру између полазне, упоредиве тржишне цене и понуђене цене у моменту отварања понуда утврдиће Комисија за јавне набавке, а промену цена по захтевима након закључења уговора вршиће Комисија која ће бити именована од стране директора.

Страна уговорница која захтева промену цена је у обавези да благовремено, упућивањем образложеног захтева о истом упозна другу страну уговорницу. Захтев мора да садржи детаљан приказ (спецификацију) свих елемената који утичу на висину трошкова набавке, односно производње предметних добара. Захтеви који нису образложени и који не садрже спецификацију биће одбачени као непотпуни.

Страна уговорница која услед стицања услова из претходног става захтева промену цена дужна је да о својој намери обавести другу уговорну страну уз одређивање рока за прихватање понуде који не може да буде краћи од 8 дана од дана достављања.

Продавац је дужан да о свакој иницијативи за промену цена, у случају повећања цена, писмено обавести директора Студентског центра Чачак, с тим да ће се промењене цене примењивати од дана достављања писмене сагласности директора Студентског центра Чачак, односно од дана закључења анекса уговора којим ће се регулисати промена цена.

Уколико купац, након провере оправданости захтева продавца за повећање цена, утврди, да захтев није у складу са горе наведеним, одбиће захтев за повећање цена.

О иницијативи за смањење цена, купац ће писмено обавестити продавца, с тим да ће се промењене цене примењивати од дана закључења анекса уговора којим ће се регулисати промена цена.

Уговорне стране су сагласне да се усклађивање цена поврћа и воћа врши према ценама које је објавило Министарство пољопривреде, водопривреде и шумарства, Систем тржишних информација пољопривреде Србије (СТИПС) и то доминантним ценама са кванташке пијаце Краљево, са датумом фактурисања.

Уколико купац, након провере оправданости захтева продавца за повећање цена, утврди да захтев није у складу са предвиђеном променом цена, одбиће захтев за повећање цена.

Уколико уговорне стране не постигну споразум о предвиђеној промени цена, тако да једна од уговорних страна једнострано откаже уговор, отказни рок износи 8 дана.

Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, Наручилац ће поступити у складу са чланом 92. ЗЈН.

ИЗМЕНА ТОКОМ ТРАЈАЊА УГОВОРА

Купац може након закључења уговора о јавној набавци без спровођења поступка јавне набавке повећати обим предмета набавке, с тим да се вредност уговора може повећати максимално до 5% од укупне вредности првобитно закљученог уговора

15. ОБАВЕЗНА СРЕДСТВА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕНА ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА И ДОБАВЉАЧА

Понуђач је дужан да у понуди достави:

15.1. Изјаву о достављању менице и меничног овлашћења за добро извршење посла, којом неопозиво потврђује да ће Наручиоцу, на дан закључења Уговора, доставити бланко сопствену меницу (соло меницу) регистровану, уредно оверену и потписану од стране овлашћеног лица и менично овлашћење за добро извршење посла, у висини од 10% од вредности понуде са ПДВ-ом и роком важења 20 дана дуже од дана трајања уговора у корист Наручиоца које треба да буду са клаузулом „без протеста“, роком доспећа „по виђењу“. Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност сопствене менице (соло менице) мора се продужити за исти број дана. Понуђач је у обавези да приликом достављања сопствене менице (соло менице) и меничног овлашћења за добро извршење посла, преда копије картона са депонованим потписима овлашћених лица понуђача. У случају да понуђач са којим је закључен уговор не испуњава обавезе из уговора, Наручилац има право да реализује инструмент обезбеђења плаћања финансијске гаранције достављен од стране понуђача.

15.2. Наручилац не може исплатити ниједан износ пре него што прими средство финансијског обезбеђења –меницу за повраћај авансног плаћања уз коју се доставља једнократно менично овлашћење да се меница може попунити у висини аванса са ПДВ-ом, картон депонованих потписа, фотокопију ОП обрасца и фотокопију захтева за регистрацију менице .

Рок важења менице и меничног овлашћења је 30 дана дуже од уговореног рока за реализацију уговора, након чега ће бити враћена Добављачу

16. ДЕФИНИСАЊЕ ПОСЕБНИХ ЗАХТЕВА, УКОЛИКО ИСТИ ПОСТОЈЕ, У ПОГЛЕДУ ЗАШТИТЕ ПОВЕРЉИВОСТИ ПОДАТАКА КОЈЕ НАРУЧИЛАЦ СТАВЉА ПОНУЂАЧИМА НА РАСПОЛАГАЊЕ УКЉУЧУЈУЋИ И ЊИХОВЕ ПОДИЗВОЂАЧЕ
Подаци који се налазе у конкурсној документацији нису поверљиви.

17. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ И ПОЈАШЊЕЊА У ВЕЗИ СА ПРИПРЕМАЊЕМ ПОНУДЕ

Заинтересовано лице може, у писаном облику, тражити додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, најкасније 5 (пет) дана пре истека рока за подношење понуде. Пожељно је да постављена питања заинтересована лица наслове са „Захтев за додатним информацијама или појашњењима – јавна набавка ПРЕХРАМБЕНИ И ПОЉОПРИВРЕДНИ

ПРОИЗВОДИ-ПАРТИЈА/Е_____, број набавке Д-1.1.1/2018“. Питања је пожељно да шаљу на е-mail: javne.nabavkesc@mts.rs или на факс: 032/322-302, радно време од 7,00-15,00 часова.

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од 3 (три) дана од дана пријема захтева, послати одговор у писаном облику и истовремено ту информацију објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Комуникација се у поступку јавне набавке одвија на начин прописан чланом 20. ЗЈН-а, а то је писаним путем, односно путем поште, електронске поште или факсом.

Сходно чл. 20 Закона о јавним набавкама комуникација између наручиоца и понуђача у поступку јавне набавке се одвија писаним путем, односно путем поште, електронске поште или факсом. Комуникација треба да се одвија на начин да се поштују рокови предвиђени Законом и да се у том циљу, када је то могуће, користе електронска средства.

Контакт:, е-маил: javne.nabavkesc@mts.rs, факс 032/322-302 радним данима у периоду од 07.00 до 13.00 часова.

Ако је документ из поступка јавне набавке достављен од стране наручиоца или понуђача путем електронске поште или факсом, страна која је извршила достављање дужна је да од друге стране захтева да на исти начин потврди пријем тог документа, што је друга страна дужна и да учини када је то неопходно као доказ да је извршено достављање.

Тражење додатних информација и појашњења телефоном у вези са конкурсном документацијом и припремом понуде, није дозвољено. Понуђачи су дужни обавезно да наведу свој мејл као и радно време и особу за контакт, ради исправног/валидног достављања документа.

За све што није посебно прецизирано овом конкурсном документацијом, важи Закон о јавним набавкама ("Службени гласник РС", број 124/2012, 14/15 и 68/15) и подзаконски акти који регулишу ову материју.

18. ДОДАТНА ОБЈАШЊЕЊА ОД ПОНУЂАЧА ЗА ОЦЕНУ ПОНУДА

Наручилац може у писаној форми да захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а по писаном захтеву може да врши и контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача.

Уколико је потребно вршити додатна објашњења, Наручилац ће понуђачу оставити примерени рок да поступи по позиву Наручиоца, односно да омогући наручиоцу контролу (увид) код понуђача, као и код његовог подизвођача.

Уколико је потребно вршити проверу произвођачких и понуђачких потврда везаних за доказивање неопходног пословног капацитета, Наручилац ће понуђачу оставити рок од 5 дана од пријема писаног захтева да достави додатне доказе или разјашњења спорних потврда. Уколико у остављеном року понуђач не достави додатна појашњења или додатне тражене доказе, Наручилац ту потврду неће признати приликом утврђивања неопходног пословног капацитета.

19. НЕГАТИВНЕ РЕФЕРЕНЦЕ - РЕЛЕВАНТНИ ДОКАЗ ПО РАНИЈЕ ЗАКЉУЧЕНИМ УГОВОРИМА

Наручилац може да одбије понуду сходно чл. 82 Закона уколико поседује доказ који потврђује да је понуђач у претходне три године у поступку јавне набавке:

- 1) поступао супротно забрани из чл. 23 и 25. овог Закона,
- 2) учинио повреду конкуренције,

- 3) доставио неистините податке у понуди или без оправданих разлога одбио да закључи уговор о јавној набавци, након што му је уговор додељен,
4) одбио да достави доказе и средства обезбеђења на шта се у понуди обавезао

Наручилац може да одбије понуду уколико поседује доказ који потврђује да понуђач није испуњавао своје обавезе по раније закљученим уговорима о јавним набавкама који су се односили на исти предмет набавке, за период од претходне три године.

Доказ може бити:

- правноснажна судска пресуда или коначна одлука другог надлежног органа;
- исправа о реализованом средству обезбеђења испуњења уговорних обавеза;
- исправа о наплаћеној уговорној казни;
- рекламације потрошача, односно корисника, ако нису отклоњене у уговореном року
- извештај надзорног органа о изведеним радовима који нису у складу са пројектом, односно уговором;
- изјава о раскиду уговора због неиспуњења обавеза дата на начин и под условима предвиђеним законом којим се уређују облигациони односи;
- доказ о ангажовању на извршењу уговора о јавној набавци лица која нису означена у понуди као подизвођачи, односно чланови групе понуђача;

Наручилац може одбити понуду ако поседује доказ –правоснажну судску пресуду или коначну одлуку другог надлежног органа, који се односи на поступак који је спровео или уговор који је закључио и други наручилац ако је предмет јавне набавке истоврстан.

20. КРИТЕРИЈУМ ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА

Критеријум за доделу уговора је економски најповољнија понуда према следећим елементима критеријума :

- понуђена ценадо 90 пондера
- рок испоруке.....до 10 пондера

1. ПОНУЂЕНА ЦЕНА до 90 пондера

Најповољнија цена x 90 пондера

Понуђена цена

Понуђена цена се утврђује према укупној цени целе партије

1. ПОНУЂЕНА ЦЕНА..... до 90 пондера

Код овог критеријума упоређиваће се укупна цена добара из понуде међу појединачним понудама.

Највећи могући број добијених бодова (пондера) код овог критеријума је 90.

Понуда са најнижом укупном ценом добара из понуде (Ц мин) добија максимални број бодова, то јест 90 бодова. Број бодова за укупну цену добара из понуде (Ц) осталих понуда израчунава се према формули:

$$\text{Бц} = \frac{90 \times \text{Ц}_{\text{мин}}}{\text{Ц}}$$

2. РОК ИСПОРУКЕдо 10 пондера

Уколико је рок испоруке до 12 часова..... 10 пондера

Уколико је рок испоруке један дан..... 5 пондера

21. РЕЗЕРВНИ ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА

Понуђач у својој понуди мора да достави елементе за процену горе наведених критеријума, јер у супротном исти ће се бодовати са 0 бодова.

У случају да после оцене понуда две исправне и самосталне понуде остваре једнак највећи број пондера, наручилац ће међу њима изабрати понуду оног понуђача која има већи број пондера на основу елемента критеријума цене.

Уколико две или више понуда имају исту понуђену цену, као најповољнија биће изабрана понуда оног понуђача који има најповољнији рок испоруке.

Уколико две или више понуда имају исту најнижу понуђену цену, као најповољнија биће изабрана понуда понуђача кроз жреб.

Жреб подразумева следеће активности:

- након извршене стручне оцене, а у циљу доношења одлуке о додели уговора, наручилац ће организовати жреб: присуствује комисија за јавну набавку, сви понуђачи који су прво ранжирани, као и свако заинтересовано лице;
- комисија ће у кутију убацити онолико папирића колико је прворанжираних понуђача, с тим да ће на сваком од папирића бити назначен назив понуђача;
- председник комисије ће „извлачити“ папириће из кутије, па ће први извучени папирић одредити првог на ранг листи, други извучени папир ће одредити другог на ранг листи тако редом док се не исцрпи круг свих прворанжираних понуђача;
- комисија ће сачинити записник који ће потписати сви чланови комисије и сви присутни овлашћени представници понуђача;
- сви представници понуђача су дужни да пре жреба, доставе овлашћења за учествовање;
- уколико понуђачи не дођу и не присуствују жребу, комисија ће га спровести без понуђача.

Уколико два или више понуђача нису прво ранжирани, већ заједно заузимају неко ниже место, комисија ће спровести жреб по истом принципу.

22. ОБАВЕЗЕ ПОНУЂАЧА ПО ЧЛАНУ 74. СТАВ 2. И 75. СТАВ 2. ЗЈН-А

Понуђач је дужан да у понуди изричито наведе да је поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине,. Образац изјаве је дат у конкурсној документацији.

Накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач.

23. ЗАХТЕВ ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама члана 138-167 ЗЈН-а.

Захтев за заштиту права подноси се наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији.

Захтев за заштиту права може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим ако Законом о јавним набавкама није другачије одређено.

Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације сматраће се благовременим ако је примљен од стране наручиоца 3 (три) дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева у складу са чланом 63. став 2. Закона указао наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а наручилац исте није отклонио.

Захтев за заштиту права којим се оспоравају радње које Наручилац предузме пре истека рока за подношење понуда, а након истека рока од 7 (седам) дана, сматраће се благовременим уколико је поднет најкасније до истека рока за подношење понуда.

После доношења одлуке о додели уговора и одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је 10 (десет) дана од дана објављивања одлуке на Порталу јавних набавки.

Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење захтева из члана 149. ст. 3. и 4. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, бр. 124/12, 14/15 и 68/15), а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока. Ако је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.

Обавештење о поднетом захтеву за заштиту права, наручилац објављује на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници најкасније у року од 2 (два) дана од дана пријема захтева за заштиту права, који садржи податке из прилога 3ЛБ.

Подносилац захтева за заштиту права је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу прописаном чланом 156. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, бр. 124/12, 14/15 и 68/15) и то:

- 1) 120.000 динара ако се захтев за заштиту права подноси пре отварања понуда и ако процењена вредност није већа од 120.000.000 динара

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама чл. 138. - 167. Закона.

Подносилац захтева за заштиту права је дужан да на одређени рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу прописаном чланом 156. ЗЈН.

Као доказ о уплати таксе, у смислу члана 151. став 1. тачка 6) ЗЈН, прихватиће се:

1. Потврда о извршеној уплати таксе из члана 156. ЗЈН која садржи следеће елементе:

- (1) да буде издата од стране банке и да садржи печат банке;
- (2) да представља доказ о извршеној уплати таксе, што значи да потврда мора да садржи податак да је налог за уплату таксе, односно налог за пренос средстава реализован, као и датум извршења налога. *Републичка комисија може да изврши увид у одговарајући извод евиденционог рачуна достављеног од стране Министарства финансија – Управе за трезор и на тај начин додатно провери чињеницу да ли је налог за пренос реализован.

- (3) износ таксе из члана 156. ЗЈН чија се уплата врши;
- (4) број рачуна: 840-30678845-06;
- (5) шифру плаћања: 153 или 253;
- (6) позив на број: подаци о броју или ознаци јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;
- (7) сврха: ЗЗП; назив наручиоца; број или ознака јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;
- (8) корисник: буџет Републике Србије;
- (9) назив уплатиоца, односно назив подносиоца захтева за заштиту права за којег је извршена уплата таксе;
- (10) потпис овлашћеног лица банке.

2. Налог за уплату, први примерак, оверен потписом овлашћеног лица и печатом банке или поште, који садржи и све друге елементе из потврде о извршеној уплати таксе наведене под бројем 1;

3. Потврда издата од стране Републике Србије, Министарства финансија, Управе за трезор, потписана и оверена печатом, која садржи све елементе из потврде о извршеној уплати таксе наведене под бројем 1, осим оних наведених под (1) и (10), за подносиоце захтева за заштиту права који имају отворен рачун у оквиру припадајућег консолидованог рачуна трезора, а који се води у Управи за трезор (корисници буџетских средстава, корисници средстава организација за обавезно социјално осигурање и други корисници јавних средстава);

4. Потврда издата од стране Народне банке Србије, која садржи све елементе из потврде о извршеној уплати таксе наведене под бројем 1, за подносиоце захтева за заштиту права (банке и други субјекти) који имају отворен рачун код Народне банке Србије у складу са законом и другим прописом.

24. РОК ЗА ЗАКЉУЧЕЊЕ УГОВОРА

Уговор о јавној набавци не може бити закључен пре истека рока за подношење Захтева за заштиту права из члана 149. ЗЈН.

У складу са чланом 112. став 2. тачка 5) ЗЈН, уколико је поднета само једна понуда, Наручилац може закључити уговор и пре истека рока за подношење захтева за заштиту права у року од 3 дана од дана објаве Одлуке о додели уговора..

Наручилац ће закључити уговор о јавној набавци са понуђачем којем је додељен уговор у року од 8 (осам) дана од дана протекла рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. ЗЈН.

Наручилац ће изабраног понуђача благовремено обавестити о настанку законских услова за потписивање уговора (одмах по настанку услова, односно по протеклу рока за подношење захтева за заштиту права) и позвати га да приступи закључењу уговора.

У случају одустајања или неодржавања позиву за закључење уговора, Наручилац има право да закључи уговор о набавци са понуђачем који је следећи на утврђеној ранг листи.

25. ОДУСТАЈАЊЕ ОД ЈАВНЕ НАБАВКЕ

Наручилац доноси одлуку о обустави поступка јавне набавке на основу извештаја о стручној оцени понуда, уколико нису испуњени услови за доделу уговора сходно члану 109. став 1. Закона о јавним набавкама.

Наручилац може да обустави поступак јавне набавке у складу са чланом 109. став 2. ЗЈН, из објективних и доказивих разлога који се нису могли предвидети у време покретања поступка и који онемогућавају да се започети поступак оконча, односно услед којих је престала потреба наручиоца за предметном набавком због чега се неће понављати у току исте буџетске године, односно у наредних 6 (шест) месеци.

26. ТРОШКОВИ ВЕЗАНИ ЗА ПРИПРЕМУ ПОНУДЕ

Понуђач може да у оквиру понуде достави укупан износ и структуру трошкова припремања понуде. Понуђач сноси све трошкове везане за припрему и достављање своје понуде, без обзира да ли ће његова понуда бити прихваћена или не, и не може тражити од Наручиоца накнаду трошкова. У случају обуставе поступка јавне набавке из разлога који су на страни Наручиоца, Наручилац ће понуђачу надокнадити трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио надокнаду тих трошкова у својој понуди.

27. КОМУНИКАЦИЈА

Сходно чл. 20 Закона о јавним набавкама комуникација између наручиоца и понуђача у поступку јавне набавке се одвија писаним путем, односно путем поште, електронске поште или факсом. Комуникација треба да се одвија на начин да се поштују рокови предвиђени Законом и да се у том циљу, када је то могуће, користе електронска средства.

Контакт особа: Студентски центар Чачак, е-маил: javne.nabavkesc@mts.rs, факс 032/222302. радним данима од 07 до 15 часова..

Ако је документ из поступка јавне набавке достављен од стране наручиоца или понуђача путем електронске поште или факсом, страна која је извршила достављање дужна је да од друге стране захтева да на исти начин потврди пријем тог документа, што је друга страна дужна и да учини када је тонеопходно као доказ да је извршено достављање.

Тражење додатних информација и појашњења телефоном у вези са конкурсном документацијом и припремом понуде, није дозвољено.

За све што није посебно прецизирано овом конкурсном документацијом, важи Закон о јавним набавкама ("Службени гласник РС", број 124/2012, 14/15 и 68/15) и подзаконски акти који регулишу овуматерију.

28. ПОДАЦИ О НАДЛЕЖНИМ ОРГАНИМА ГДЕ СЕ МОГУ БЛАГОВРЕМЕНО ДОБИТИ ИСПРАВНИ ПОДАЦИ О ПОРЕСКИМ ОБАВЕЗАМА, ЗАШТИТИ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ, ЗАШТИТИ ПРИ ЗАПОШЉАВАЊУ, УСЛОВИМА РАДА И СЛ.

Подаци о пореским обавезама се могу добити у Пореској управи, Министарства финансија и привреде ул. Саве Машковића бр. 3-5 Београд, Србија www.poreskauprava.gov.rs

Подаци о заштити животне средине се могу добити у Агенцији за заштиту животне средине ул. Руке Јовановића бр. 27а Београд, www.sepa.gov.rs и у Министарству енергетике, развоја и заштите животне средине. Подаци о заштити при запошљавању и условима рада се могу добити у Министарству рада, запошљавања и социјалне политике ул. Немањина бр. 11 Београд, www.minrzs.gov.rs.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Табела 1.

ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ	
Назив понуђача	
Адреса понуђача	
Име особе за контакт	
Е-маил	
Телефон	
Телефакс	
Порески број понуђача (ПИБ)	
Матични број понуђача	
Шифра делатности	
Назив банке и број рачуна	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

Понуду дајем (заокружити начин давања понуде и уписати податке под б) и в))

Табела 2.

--

А) Самостално		
Б) Са подизвођачем		
1	Назив подизвођача	
2	Адреса	
3	Матични број	
4	Порески идентификациони број (ПИБ)	
5	Име особа за контакт	
6	Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач	
7	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач	
В) Као заједничку понуду		
1	Назив учесника у заједничкој понуди	
2	Адреса	
3	Матични број	
4	Порески идентификациони број (ПИБ)	
5	Име особе за контакт	

Напомена:

Уколико има више подизвођача или учесника у заједничкој понуди него што има места у табели 2. потребно је копирати табелу 2. и попунити податке за све подизвођаче или учеснике у заједничкој понуди.

Уколико група понуђача подноси заједничку понуду табелу 1. „Подаци о понуђачу“ треба са својим подацима да попуни носилац посла, док податке о осталим учесницима у заједничкој понуди треба навести у табели 2. овог обрасца.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

ПАРТИЈА 1. Свеже свињско, јунеће и пилеће месо и прерађевине од меса

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
1.1.	Свињско месо	кг		5.200	
1.1.1	Свињско месо, милански рез	кг		2.600	
1.1.2.	Свињско месо – француска обрада	кг		2.600	
1.2	Јунеће месо				
1.2.1	Јунеће месо са коском	кг		5.250	
1.3.	Пилеће месо				
1.3.1	Пилеће месо – цело пиле	кг		3.100	
1.3.2	Пилеће бело месо	кг		700	
1.3.3	Пилећи батак-карабатак	кг		700	
1.4.	Месне прерађевине				
1.4.1	Сланина хамбуршка	кг		1.100	
1.4.2	Димљена свињска ребра	кг		500	
1.4.3	Виршле	кг		350	
1.4.4	Кобасица роштиљска	кг		800	
1.4.5	Кобасица чајна	кг		130	
1.4.6	Паризер	кг		550	
1.4.7	Стишњена шунка	кг		400	
1.4.8	Месни нарезак	кг		1.100	
1.4.9	Јетрена паштета	ком		7.200	
1.4.10	Маст	кг		90	
1.4.11	Вакум пакована стишњена шунка	ком		2.000	
1.4.12	Вакум пакована чајна кобасица	ком		1.500	
1.4.13	Вакум паковани суви врат	ком		1.500	
1.4.14	Јунећа јетра	кг		250	
1.4.15	Свињска димљена печеница	кг		150	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања					
Рок испоруке			У року од _____ дана		

Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)	_____ дана
---	------------

Датум

М.П.

Понуђач

Подизвођач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

ПАРТИЈА 2. Јаја

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
2.1.	Јаја свежа конзумна	ком		27.000	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

Понуђач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ
ПАРТИЈА 3. Млеко и млечни производи

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
3.1.	Сир шумадинка, топљени сир за мазање са 45% млечне масти, 0,030г по 1 ком, својственог мириса и укуса, пакован по 6 комада у један колут	ком		6.000	
3.2.	Качкаваљ, минимум 45 % млечне масти. Мирис и укус карактеристични за качкаваљ. Конзистенција качкаваља чврсто еластична.	кг		1.050	
3.3.	Млеко 1/1 пастеризовано са 2,8% млечне масти	л		400	
3.4.	Млеко АД ¼ са 3,2% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	ком		1.300	
3.5.	Чоколадно млеко 0,25л, минимум до 0,7% млечне масти	ком		4.000	
3.6.	Јогурт чаша 0,18 2,8 % млечне масти	ком		31.000	
3.7.	Маслац 20г, прва класа	ком		1.500	
3.8.	Кисело млеко чаша 0,18	ком		1.400	
3.9.	Кисела павлака кофа 1/1	кг		200	
3.10.	Сир крављи, преврели у кришкама тврди, проценат млечне масти од 25-45%	кг		300	
3.11.	Сир Фета, крављи, 30-60% млечне масти	кг		270	
3.12.	Млеко АД 1/1 са 2,8% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	л		500	
3.13.	Воћни јогурт 150г, да је одговарајуће боје, својственог мириса и укуса, густо течне конзистенције	ком		2.000	
3.14.	Милк шејк 0,22л са 1,5г	ком		2.500	

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
 Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

	млечне масти				
3.15.	Сирни намаз, крем, 100г, минимум 60% млечне масти, равномерно беле са нијансама жућкасте боје, карактеристичан кисело млечни укус и мирис.	ком		2.500	
3.16.	Слатка павлака кофа 1/1	кг		10	
3.17.	Млечни пудинг у чаши 125г	ком		2000	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

Понуђач

М.П.

Подизвођач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

ПАРТИЈА 4. Хлеб и пекарски производи

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
4.1.	Хлеб, бели 0,5 кг	ком		35.000	
4.2.	Коре за гибаницу	кг		1.000	
4.3.	Смрзнутелиснате паштетеса сиром	ком		2.000	
4.4.	Смрзнути кроасани са кремом	ком		1.500	
4.5.	Смрзнуто лиснато пециво са шунком и качкаваљем	ком		1.500	
4.6.	Смрзнуте подлоге за мини пицу, 200г	ком		3.000	
4.7.	Смрзнути кроасани са вишњом	ком		1.500	
4.8.	Тост хлеб	ком		1.000	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

М.П.

Понуђач

Подизвођач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

ПАРТИЈА 5. Смрзнута риба и рибље конзерве, конзервисано поврће, брашно, прерађевине од житарица, колонијална роба

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
5.1.	Смрзнута риба и рибље конзерве				
5.1.	Ослић смрзнути-хоки плави 800g	кг		650	
5.2.	Рибљи филети сома залеђени	кг		650	
5.3.	Скуша смрзнута	кг		250	
5.4.	Сардине 125g „Стари Београд“ или еквивалент	ком		2.000	
5.5.	Туњевина 185г/1	ком		3.000	
5.6.	Панирани рибљи штапићи, смрзнути	кг		100	
5.7.	Паниране рибље плескавице	кг		100	
5.8.	Пастрмка смрзнута	кг		500	
5.9.	Папалине 10/1	кг		200	
5.2.	Конзервисано поврће				
5.2.1	Кромпир пире џак 25/л	кг		1.500	
5.2.2.	Ђувеч конз.	кг		600	
5.2.3	Парадајиз пире	кг		430	
5.2.4.	Цвекла салата 5/1	ком		100	
5.2.5.	Мешана салата 5/1	ком		150	
5.2.6.	Корнишони, 5/1	ком		400	
5.2.7.	Паприка филети, 5/1	ком		450	
5.2.8.	Компот бресква, 5/1, лименка	ком		70	
5.2.9.	Компот, шљива без коштица, 5/1, лименка	ком		70	
5.3	Брашно, прерађевине од житарица и колонијална роба				
5.3.1.	Брашно Т-400	кг		3.200	
5.3.2.	Макароне	кг		400	
5.3.3.	Вафел лист – обланде 5/1	ком		100	
5.3.4.	Резанци за супу, 400г	кг		200	
5.3.5.	Шпагете, 400г	кг		245	
5.3.6.	Гриз пшенични, 1/1	кг		150	
5.3.7.	Уље 1/1	л		4.500	
5.3.8.	Палмино уље	л		300	

5.3.9.	Крем 50г	ком		6.000	
5.3.10.	Еурокрем 2,5/1	кг		140	
5.3.11.	Мармелада 30г	ком		2.200	
5.3.12.	Мармелада 3/1	кг		75	
5.3.13.	Мед 25г	ком		700	
5.3.14.	Какао прах 1/1	кг		25	
5.3.15.	Шећер прах 1/1	кг		70	
5.3.16.	Шећер ситни 50/1	кг		650	
5.3.17.	Шећер ванил 10г	ком		200	
5.3.18.	Прашак за пециво 10г	ком		1.200	
5.3.19.	Пудинг ванила 1/1	кг		40	
5.3.20.	Пудинг чоколада1/1	кг		40	
5.3.21.	Пудинг јагода1/1	кг		40	
5.3.22.	Кокос брашно 1/1	кг		20	
5.3.23.	Млевени мак 1/1	кг		8	
5.3.24.	Суво грозђе 1/1	кг		5	
5.3.25.	Сенф, у кантици 1кг	кг		140	
5.3.26.	Соја љуспице 1/1	кг		45	
5.3.27.	Печурке шампињони	кг		500	
5.3.28.	Сода бикарбона (кес.)	ком		315	
5.3.29.	Чоколада за мешање 1/1	кг		100	
5.3.30.	Ораси	кг		20	
5.3.31.	Суве шљиве	кг		15	
5.3.32.	Чај врећице 20/1-нана	ком		490	
5.3.33.	Квасац свеж, пак. 500 г	кг		80	
5.3.34.	Бибер црни млевени, пак. 1/1,	кг		50	
5.3.35.	Алева паприка	кг		100	
5.3.36.	Цимет (кес. 5г),	ком		200	
5.3.37.	Зачин	кг		500	
5.3.38.	Ловоров лист (кес.) 10г	ком		200	
5.3.39.	Сусам 1/1	кг		20	
5.3.40.	Оригано (кес.) 5г	ком		1000	
5.3.41.	Кечап 1/1	л		700	
5.3.42.	Со	кг		900	
5.3.43.	Сирће, алкохолно 9% 5/1	л		1.600	
5.3.44.	Лимунтус (кес. 10г)	ком		140	
5.3.45.	Пиринач 50/1	кг		590	
5.3.46.	Пшеница за кување	кг		50	
5.3.47.	Маргарин 250 г	ком		300	
5.3.48.	Маргарин 2/1	кг		300	
5.3.49.	Сушени першун 1/1	кг		30	
5.3.50.	Млеко у праху 25/1	кг		15	
5.3.51.	Десерт чоколадице 40-55г, млечна	ком		5.000	
5.3.52.	Десерт чоколадице 40-55г,	ком		5.000	

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
 Јавна набавка: Д-1.1.1/2018Прехрамбени и пољопривредни производи:Партије 1-7

	млечна са језграстим воћем				
5.3.53.	Бонжита	ком		2.500	
5.3.54.	Сок тетрапак,0,200	ком		8.000	
5.3.55.	Кекс пти бер 1/1,	кг		110	
5.3.56.	Желатин кесице 10г	ком		10	
5.3.57.	Рен, тегла 350г	ком		5	
5.3.58.	Кисела вода 2л	ком		250	
5.3.59.	Фанта 1/1	ком		60	
5.3.60.	Пиво 1/1	ком		50	
5.3.61.	Бело вино 1/1	ком		50	
5.3.62.	Рум 1/1	ком		8	
5.3.63.	Екстрат за торту 1/10 мл	ком		10	
5.3.64.	Пројино брашно	кг		100	
5.3.65.	Мусли	кг		5	
5.3.66.	Сладолед, млечни, на штапић, 65мл	ком		1.500	
5.3.67.	Туцана, љута, паприка, 100г	ком		100	
5.3.68.	Рибља паштета 50г	ком		300	
5.3.69.	Крем бананица	ком		2.500	
5.3.70.	Рузмарин, зачин 100г	ком		10	
5.3.71.	Мускатни орашчић 10г	ком		10	
5.3.72.	Шлаг 3/1	кг		20	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

Понуђач

М.П.

Подизвођач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ
ПАРТИЈА 6. Сезонско поврће, воће и замрзнуто поврће и воће

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
6.1	Поврће				
6.1.1.	Купус свеж	кг		12.000	
6.1.2.	Црни лук	кг		3.700	
6.1.3.	Бели лук	кг		150	
6.1.4.	Парадајз сезонски	кг		1.000	
6.1.5.	Краставац салатар	кг		1.500	
6.1.6.	Паприка црвена	кг		1.100	
6.1.7.	Паприка бабура	кг		700	
6.1.8.	Шаргарепа	кг		3.000	
6.1.9.	Зелена салата	ком		2.200	
6.1.10.	Зелени купусни лист	веза		450	
6.1.11.	Спанаћ	кг		250	
6.1.12.	Першун-корен	кг		10	
6.1.13.	Пашканат-корен	кг		10	
6.1.14.	Целер-корен	кг		30	
6.1.15.	Ротквица веза	ком		5	
6.1.16.	Тиквице зелене свеже	кг		110	
6.1.17.	Блитва	кг		350	
6.1.18.	Шампињони свежи	кг		850	
6.1.19.	Кромпир, црвени	кг		9.000	
6.1.20.	Млади кромпир	кг		250	
6.1.21.	Пасуљ, градиштанац	кг		1.700	
6.1.22.	Цвекла	кг		700	
6.2	Воће				
6.2.1.	Јабуке	кг		3.000	
6.2.2.	Грожђе	кг		600	
6.2.3.	Брескве	кг		500	
6.2.4.	Крушке	кг		500	
6.2.5.	Јагоде	кг		50	
6.2.6.	Лубенице	кг		70	
6.2.7.	Банане	кг		2.600	
6.2.8.	Поморанце	кг		2.000	
6.2.9.	Мандарине	кг		1.000	
6.2.10.	Лимун	кг		300	
6.3	Замрзнуто поврће и воће				

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
 Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

6.3.1.	Грашак 10/1	кг		1.600	
6.3.2.	Боранија 10/1	кг		1.000	
6.3.3.	Вишње	кг		100	
6.3.4	Помфрит 10/1	кг		1.100	
6.3.5.	Мешано поврће замрзнуто, „Царска мешавина“ или еквивалент	кг		200	
6.3.6.	Спанаћ 10/1	кг		200	
6.3.7.	Карфиол 10/1	кг		100	
6.3.8.	Броколи 10/1	кг		100	
6.3.9.	Кукуруз шећерац 10/1	кг		200	
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

М.П.

Понуђач

Подизвођач

М.П.

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

ПАРТИЈА 7. Посластичарски производи

Р.бр.	ОПИС	ЈМ	Јединична цена	Просечна потрошња за 12 месеци	Укупно
7.1.	Посластичарски колач	ком		9.000	
Укупна цена без ПДВ-а			_____ динара без ПДВ-а		
Укупна цена са ПДВ-ом			_____ динара		
Рок плаћања			У року од _____ дана		
Рок испоруке			У року од _____ дана		
Рок важења понуде (Минимум 60 дана од дана отварања понуда)			_____ дана		

Датум

М.П.

Понуђач

Подизвођач

М.П.

Напомена:

Образац понуде је потребно попунити. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да овласти једног понуђача из групе понуђача из групе који ће потписати и печатом оверити образац понуде. Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем овај образац потписују и оверавају печатом понуђач и подизвођач.

ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ

У овом обрасцу понуђач може да искаже трошкове припреме понуде који се састоје од трошкова израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама Наручиоца и трошкова прибављања средстава обезбеђења.

Редни број	Врста трошкова	Износ трошкова
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		

Ако поступак јавне набавке буде обустављен из разлога који су на страни наручиоца Наручилац је, сходно члану 88 став 3 ЗЈН-а, дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорака или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средстава обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

Наручилац задржава право да изврши контролу исказаних трошкова увидом у фактуре и друге релевантне доказе.

Датум

Понуђач

М.П.

ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

На основу члана 26. Закона о јавним набавкама

(навести назив и адресу понуђача)

Даје следећу изјаву:

ИЗЈАВА

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу ПОТВРЂУЈЕМ да сам понуду поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

Датум

Понуђач

_____ М.П. _____

Напомена:

У случају постојања основане сумње у истинитост изјаве о независној понуди, Наручилац ће одмах обавестити организацију надлежну за заштиту конкуренције. Организација надлежна за заштиту конкуренције, може понуђачу, односно заинтересованом лицу изрећи меру забране учешћа у поступку јавне набавке ако утврди да је понуђач, односно заинтересовано лице повредило конкуренцију у поступку јавне набавке у смислу закона којим се уређује заштита конкуренције. Мера забране учешћа у поступку јавне набавке може трајати до две године. Повреда конкуренције представља негативну референцу, у смислу члана 82. став 1. тачка 2. Закона.

Уколико понуду подноси група понуђача Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ОБАВЕЗАМА ПОНУЂАЧА
НА ОСНОВУ ЧЛАНА 75. СТАВ 2. ЗЈН-а**

На основу члана 75. Став 2. Закона о јавним набавкама

(навести назив и адресу понуђача)

Даје следећу изјаву:

ИЗЈАВА

Поштовао сам обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да немамо забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

Датум

Понуђач

М.П.

Напомена:

Уколико понуду подноси група понуђача Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ДОСТАВЉАЊУ МЕНИЦЕ И МЕНИЧНОГ ОВЛАШЋЕЊА ЗА
ДОБРО ИЗВРШЕЊЕ ПОСЛА**

(навести назив и адресу понуђача)

Под пуном кривичном и материјалном одговорношћу даје следећу изјаву:

ИЗЈАВА

Под пуном кривичном и материјалном одговорношћу потврђујем да ћу Наручиоцу, на дан закључења Уговора, доставити:

- Бланко сопствену меницу (соло меницу) регистровану, уредно оверену и потписану од стране овлашћеног лица и менично овлашћење за добро извршење посла, у висини од 10% од вредности уговора са ПДВ-ом.

Датум

Понуђач

М.П.

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ДОСТАВЉАЊУ МЕНИЦЕ И МЕНИЧНОГ ОВЛАШЋЕЊА ЗА
ПОВРАЋАЈ АВАНСА**

(навести назив и адресу понуђача)

Под пуном кривичном и материјалном одговорношћу даје следећу изјаву:

ИЗЈАВА

Под пуном кривичном и материјалном одговорношћу потврђујем да ћу Наручиоцу, пре авансног плаћања, доставити:

Бланко сопствену меницу (соло меницу) регистровану, уредно оверену и потписану од стране овлашћеног лица и менично овлашћење да се меница може попунити у висини аванса са ПДВ-ом.

Датум

Понуђач

М.П.

Прилог 1.

НАРУЏБЕНИЦА

Позивамо добављача _____
(назив добављача)

да у складу са међусобно закљученим Уговором број _____ од дана _____
године доставите уговорена добра у року од _____ .

Магацин

Адреса: Цара Душана бб

32000 Чачак

РЕДНИ БРОЈ ИЗ ОБРАСЦА СПЕЦИФИКАЦИЈЕ	НАЗИВ ИЗ ОБРАСЦА СПЕЦИФИКАЦИЈЕ	КОЛИЧИНА

Лице задужено за наручивање: _____

Потпис задуженог лица: _____

Датум достављања наруџбенице: _____

Контакт телефон: _____

МОДЕЛ УГОВОРА
за партије 1,2,3,4,5,7

Уговорне стране :

1. Студентски центар Чачак из Чачка, ул. Светог Саве број 66, мат.бр: 07181817, шифра делатности: 5590, ПИБ: 101892627, бр.т.рн: 840-46661-19 код Управе за трезор Чачак, с једне стране као наручилац (у даљем тексту: Купац), а коју при закључивању овог Уговора заступа директор Драган Јововић,

и

2. _____ из _____, ул. _____ бр. _____, мат.бр: _____, шифра делатности: _____, ПИБ: _____, бр.т.рн: _____, код _____ банке с друге стране као понуђач (у даљем тексту: Продавац), а коју при закључивању овог Уговора заступа директор _____ под следећим условима:

Уговорне стране констатују:

- Да је Наручилац на основу члана 32 Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/2012, 14/15 и 68/15 – у даљем тексту ЗЈН) спровео отворени поступак, јавне набавке _____, број набавке Д-1.1.1/18 за потребе Студентског центра Чачак, ул. Светог Саве бр. 66.

- Да је Добављач дана _____ поднео понуду деловодни број _____ од _____ године (понуђач уписује свој заводни број и датум), која је заведена код Наручиоца под бројем _____ од _____ године (понуђач не попуњава овај податак, која се сматра саставним делом овог уговора.)

- Да понуда Продавца у потпуности одговара техничким карактеристикама из конкурсне документације, које се налазе у прилогу Уговора и саставни је део овог Уговора.

- Да је Наручилац на основу понуде Добављача број _____ од _____ и Одлуке о додели уговора деловодни број _____ од _____ године (понуђач не попуњава овај податак) изабрао Добављача за испоруку добара захтеваних у конкурсној документацији.

ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Уговорне стране, поводом јавне набавке добара, прехрамбени производи, коју је Купац спровео у отвореном поступку, јавна набавка број Д-1.1.1/18, овим Уговором регулишу међусобне односе везано за предметну набавку.

Члан 2.

Продавац се обавезује да без претходне писмене сагласности купца, детаље везане за овај уговор, структуре, или било какву другу спецификацију или узорак који су сачињени за или у име купца, неће откривати другим лицима, осим лицима одређеним од стране купца у одредбама овог уговора.

ПРЕДМЕТ УГОВОРА

Члан 3.

Предмет овог уговора је испорука прехрамбених производа за потребе исхране студената у студентском ресторану Студентског центра Чачак, (у даљем тексту: добара) која је ближе одређена усвојеном понудом Продавца број _____ од _____ 2018. године и захтевима из конкурсне документације, датај у отвореном поступку јавне набавке бр. Д-1.1.1/18 за партију бр. _____ које чине саставни део овог уговора

Продавац наступа са подизвођачем _____ из _____ ул. _____, који ће делимично извршити предметну набавку и то у делу _____.

Члан 4.

Јединичне цене добара која чини предмет Уговора утврђене су у понуди Продавца из чл. 3. овог Уговора.

На утврђену вредност, уговара се порез на додату вредност, у складу са законом. Коначна вредност уговора ће бити утврђена на основу стварно испоручене количине добара и јединичних цена из прихваћене понуде.

Јединичном ценом из Понуде Уговора је обухваћена цена добара на коју се односе и зависни трошкови продаје: трошкови амбалаже и паковања, утовара, транспорта и истовара на месту предаје добара - у магацин Купца, Цара Душана бб у Чачку.

ЦЕНА

Члан 5.

Купопродајна цена добара утврђена је прихваћеном понудом ПРОДАВЦА бр. _____ од _____ године, која је саставни део овог уговора и то: (за партије 1,2,3,4,5,7,)

Ред. број	Опис	Јед. мере	Јединич. цена

У цену није урачунт ПДВ.

Укупна вредност понуде, на бази просечних количина датих на основу досадашње потрошње за 12 месеци, са јединичним ценама датим у ставу 1, тачка 1- _____ овог члана износи _____ динара без ПДВ-а, односно _____ динара са ПДВ-ом.

Цена предметних добара дефинисана понудом из става 1. овог члана подразумева паритет ФЦЦО магацин КУПЦА.

Након закључења уговора Купац може да дозволи промену цене само из објективних разлога у складу са чл. 115. ЗЈН. Промену цена може да иницира како Купац тако и Продавац. За промену цена у прихваћеној понуди продавца од дана закључења уговора и за све време важења уговора за прехрамбене производе примењиваће се индекс потрошачких цена који објављује Републички завод за статистику највише до нивоа сразмере између полазне, упоредиве тржишне цене и понуђене цене у моменту отварања понуда и то уколико дође до промене цена на тржишту роба и услуга за више од 5% од последње уговорене цене, с тим да се цена за првих 90 дана почев од дана закључења

уговоране може мењати.

Релевантни индекс потрошачких цена хране у Републици Србији је онај који је објављен од стране Републичког завода за статистику за класификовану групу производа која је предмет овог уговора.

Сразмеру између полазне, упоредиве тржишне цене и понуђене цене у моменту отварања понуда утврдиће Комисија за јавне набавке, а промену цена по захтевима након закључења уговора вршиће Комисија која ће бити именована од стране директора.

Страна уговорница која захтева промену цена је у обавези да благовремено, упућивањем образложеног захтева о истом упозна другу страну уговорницу. Уз захтев који мора да садржи детаљан приказ (спецификацију) свих елемената који утичу на висину трошкова набавке, односно производње предметних добара. Захтеви који нису образложени и који не садрже спецификацију биће одбачени као непотпуни.

Страна уговорница која услед стицања услова из претходног става захтева промену цена дужна је да о својој намери обавести другу уговорну страну уз одређивање рока за прихватање понуде који не може да буде краћи од 8 дана од дана достављања.

Продавац је дужан да о свакој иницијативи за промену цена, у случају повећања цена, писмено обавести директора Студентског центра Чачак, с тим да ће се промењене цене примењивати од дана достављања писмене сагласности директора Студентског центра Чачак, односно од дана закључења анекса уговора којим ће се регулисати промена цена.

Уколико купац, након провере оправданости захтева продавца за повећање цена, утврди, да захтев није у складу са горе наведеним, одбиће захтев за повећање цена.

О иницијативи за смањење цена, купац ће писмено обавестити продавца, с тим да ће се промењене цене примењивати од дана закључења анекса уговора којим ће се регулисати промена цена.

Уколико купац, након провере оправданости захтева продавца за повећање цена, утврди да захтев није у складу са предвиђеном променом цена, одбиће захтев за повећање цена.

Уколико уговорне стране не постигну споразум о предвиђеној промени цена, тако да једна од уговорних страна једнострано откаже уговор, отказни рок износи 8 дана.

ОБИМ И ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ

Члан 6.

КУПАЦ у складу са утврђеним планом набавке одређује обим и динамику испоруке и ради прибављања добара обраћа се ПРОДАВЦУ требовањем робе у коме конкретизује врсту и количину потребних добара.

На основу конкретних поруџбина КУПЦА, приликом сваке испоруке добара ПРОДАВАЦ је дужан да обезбеди и преда КУПЦУ отпремницу о испоруци робе коју потписују и ПРОДАВАЦ и КУПАЦ, укључујући и доказ о испуњености услова у погледу квалитета добара у складу са прописаним техничким нормативима и стандардима за ту врсту добара.

Отпремница из става 2. овог члана саставља се у три истоветна примерка од којих један остаје КУПЦУ, а два ПРОДАВЦУ.

Продавац прихвата да су просечне количине дате у конкурсној документацији ове јавне набавке, која чини саставни део овог уговора, дате на основу досадашње потрошње и да током трајања овог уговора могу одступати сагласно броју издатих obroка студентима у студентским ресторанима купца.

Продавац прихвата да просечна месечна испорука током године тј. у јулу и августу, односно током летњег распуста је значајно смањена.

НАЧИН И РОКОВИ ПЛАЋАЊА

Члан 7.

КУПАЦ се обавезује да купљену и испоручену количину и врсту требаних добара плати ПРОДАВЦУ вирманом у року који је утврђен прихваћеном понудом ПРОДАВЦА и износи ____ дана од дана настанка ДПО, на текући рачун ПРОДАВЦА бр. _____, који се води код _____ банке.

Обавезе које доспевају у наредној буџетској години биће реализоване највише до износа средстава која ће КУПЦУ за ту намену бити одобрена у 2018. буџетској години.

РОК И МЕСТО ИСПОРУКЕ

Члан 8.

Испорука робе врши се ФЦЦО магацин КУПЦА.

Рокови и динамика испоруке утврђују се према требовању КУПЦА, сагласно члану 3. овог уговора.

Испоруку Продавац врши ФЦЦО истоварено у магацину Купца, Цара Душана бб, у Чачку.

КВАЛИТЕТ ДОБАРА

Члан 9.

ПРОДАВАЦ гарантује КУПЦУ трајност и квалитет испоручених добара за период прописан техничким нормативима и стандардима предвиђеним за свако предметно добро појединачно прихваћеним у Републици Србији.

Уколико се на добрима која су предмет овог Уговора установи било какав недостатак или је добро лошег квалитета, односно одступа од прихваћених стандарда, Купац ће доставити писмену рекламацију Продавцу, који је дужан да изврши неопходну замену истог дана по сачињавању Записника о рекламацији.

Добра морају бити допремљена, упакована у амбалажи и на начин који је прописан за предметну врсту робе, како би се обезбедила од делимичног или потпуног оштећења при утовару, транспорту, претовару и у складиштењу.

Продавац се обавезује да ће оштећену или изгубљену робу током транспорта, или евентуално погрешно упаковану, односно испоручену у количини мањој од наручене, надокнадити Купцу о свом трошку.

Продавац гарантује да ће испоручити уговорено добро према захтеву купца, у року датом у понуди. У случају да то не испоштује, сагласан је да надокнади купцу сву претрпљену штету која услед тога настане.

Купац задржава право да не прихвати испоруку, односно врати испоручене прехрамбене производе, из предмета овог уговора у случају да:

-продавац приликом испоруке не поштује одредбе о квалитету наведене у конкурсnoj документацији која чини саставни део овог уговора, а која се односи на структуру и квалитет прехрамбених артикала из предмета овог уговора.

- испоручени прехрамбени артикли нису у складу са одредбама Закона и Правилника који се односе на предмет овог уговора.

У случају да купац три пута, у току трајања овог уговора, не прихвати испоруку, односно врати прехрамбене артикле, по било ком основу из става 2, алинеја 1 и 2 овог члана, купац ће отказати уговор, уз отказни рок од 8 дана и реализовати меницу коју је продавац доставио као финансијску гаранцију за добро извршење посла.

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Члан 10.

ПРОДАВАЦ и КУПАЦ су сагласни да се квантитативан и квалитативан—органолептички(изглед, укус и мирис) преглед добара има извршити у месту испоруке приликом пријема, преко овлашћеног КУПЦА, односно моментом употребе добара. Ако се после пријема добара појаве скривени недостаци, купац ће о томе обавестити продавца, који ће бити у обавези да недостатак отклони одмах, тј. најкасније у року од 24 сата.

Контрола уговореног квалитета добара из предмета овог уговора, вршиће се за све време важења овог Уговора, од стране овлашћене институције, по диспозицији КУПЦА, а на терет ПРОДАВЦА.

Члан 11.

Продавац се обавезује да ће се у свему придржавати прописа, норматива и стандарда важећих за робу која је предмет овог уговора, а све у складу са одредбама Закона безбедности хране "Службени гласник РС бр. 41/09" и Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета "Службени гласник РС бр. 72/2010", те да ће уважити евентуалне примедбе инспекцијских органа као да их је добио од Купца до момента преузимања уговорених роба у магацину Купца. Продавац се обавезује на поштовање квалитета и рока употребе испоручене робе.

ФИНАНСИЈСКА ГАРАНЦИЈА

Члан 12.

ПРОДАВАЦ се обавезује да приликом закључења уговора достави КУПЦУ бланко сопствену меницу и менично овлашћење за добро извршење посла у износу од 10 % од укупне вредности уговора са ПДВ-ом, у корист купца, која треба да буде са клаузулом „ без протеста” , роком доспећа „ по виђењу” и роком важења 20 (двадесет) дана дужим од уговореног рока за испоруку добара, с тим да евентуални продужетак рока за испоруку добара има за последицу и продужење рока важења менице и меничног овлашћења, за исти број дана за који ће бити продужен и рок за испоруку добара .

КУПАЦ не може исплатити ниједан износ пре него што прими средство финансијског обезбеђења —меницу за повраћај авансног плаћања уз коју се доставља једнократно менично овлашћење да се меница може попунити у висини аванса са ПДВ-ом, картон депонованих потписа, фотокопију ОП обрасца и фотокопију захтева за регистрацију менице .

Рок важења менице и меничног овлашћења је 30 дана дуже од уговореног рока за реализацију уговора, након чега ће бити враћена Додављачу

ТРАЈАЊЕ УГОВОРА

Члан 13.

Уговор се закључује на одређено време и важи годину дана од дана закључења, с тим да свака уговорна страна задржава право једностраног отказа уговора, уз отказни рок од 8 дана, од дана достављања писменог отказа уговора.

Члан 14.

Саставни део овог уговора чине:

- конкурсна документација Наручиоца Д-1.1.1/18-Партије _____
- понуда понуђача број _____ од _____ године

ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

Евентуалне измене и допуне овог уговора могу се вршити Анексом, уз постигнуту сагласност оба уговарача, на начин предвиђен чланом 5. овог уговора.

Променом цене не сматра се усклађивање цене са унапред јасно дефинисаним параметрима у уговору и конкурсној документацији.

Купац може након закључења уговора о јавној набавци без спровођења поступка јавне набавке повећати обим предмета набавке, с тим да се вредност уговора може повећати максимално до 5% од укупне вредности првобитно закљученог уговора

Члан 16.

За све што није предвиђено овом уговором примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима.

Члан 17.

Уговор се сматра закљученим и примењиваће се од дана потписивања обе уговорне стране.

Даном закључења уговора, Купац започиње доставу требовања и диспозиција за испоруку уговорених добара.

Члан 18.

Уговор је сачињен у 6 (шест) истоветних примерака, од којих 4 (четири) задржава Купац, а 2 (два) продавац.

ПРОДАВАЦ:

Понуђач

директор

КУПАЦ:

СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР ЧАЧАК

Директор

Драган Јововић

МОДЕЛ УГОВОРА

за партију 6
Уговорне стране :

1. Студентски центар Чачак из Чачка, ул. Светог Саве број 66, мат.бр: 07181817, шифра делатности: 5590, ПИБ: 101892627, бр.т.рн: 840-46661-19 код Управе за трезор Чачак, с једне стране као наручилац (у даљем тексту: Купац), а коју при закључивању овог Уговора заступа директор Драган Јововић ,

и

2. _____ из _____, ул. _____ бр. _____, мат.бр: _____, шифра делатности: _____, ПИБ: _____, бр.т.рн: _____, код _____ банке с друге стране као понуђач (у даљем тексту: Продавац), а коју при закључивању овог Уговора заступа директор _____ под следећим условима:

Уговорне стране констатују:

- Да је Наручилац на основу члана 32 Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“ број 124/2012, 14/15 и 68/15 – у даљем тексту ЗЈН) спровео отворени поступак, јавне набавке _____, број набавке Д-1.1.1/18 за потребе Студентског центра Чачак, ул.Светог Саве бр.66.

- Да је Добављач дана _____ поднео понуду деловодни број _____ од _____ године (понуђач уписује свој заводни број и датум), која је заведена код Наручиоца под бројем _____ од _____ године (понуђач не попуњава овај податак, која се сматра саставним делом овог уговора .

-Да понуда Продавца у потпуности одговара техничким карактеристикама из конкурсне документације, које се налазе у прилогу Уговора и саставни је део овог Уговора.

- Да је Наручилац на основу понуде Добављача број _____ од _____ и Одлуке о додели уговора деловодни број _____ од _____ године (понуђач не попуњава овај податак) изабрао Добављача за испоруку добара захтеваних у конкурсној документацији.

ОПШТЕ ОДРЕДБЕ

Члан 1.

Уговорне стране, поводом јавне набавке добара, прехрамбени производи, коју је Купац спровео у отвореном поступку, јавна набавка број Д-1.1.1/18, овим Уговором регулишу међусобне односе везано за предметну набавку.

Члан 2.

Продавац се обавезује да без претходне писмене сагласности купца, детаље везане за овај уговор, структуре, или било какву другу спецификацију или узорак који су сачињени за или у име купца, неће откривати другим лицима, осим лицима одређеним од стране купца у одредбама овог уговора.

ПРЕДМЕТ УГОВОРА

Члан 3.

Предмет овог уговора је испорука прехрамбених производа за потребе исхране студената у студентском ресторану Студентског центра Чачак, (у даљем тексту: добара) која је ближе одређена усвојеном понудом Продавца број _____ од _____ 2018. године и Конкурсном документацијом, датој у отвореном поступку јавне набавке бр. Д-1.1.1/18 за партију бр. _____ која чини саставни део овог уговора
Продавац наступа са подизвођачем _____ из _____ ул. _____, који ће делимично извршити предметну набавку и то у делу _____.

Члан 4.

Јединичне цене добара која чини предмет Уговора утврђене су у понуди Продавца из чл.3. овог Уговора.

На утврђену вредност, уговара се порез на додату вредност, у складу са законом. Коначна вредност уговора ће бити утврђена на основу стварно испоручене количине добара и јединичних цена из понуде овог Уговора.

Јединичном ценом из Понуде Уговора је обухваћена цена добара на коју се односе зависни трошкови продаје: трошкови амбалаже и паковања, утовара, транспорта и истовара на месту предаје добара - у магацин Купца, Цара Душана бб, у Чачку.

ЦЕНА

Члан 5.

Купопродајна цена добара утврђена је прихваћеном понудом ПРОДАВЦА бр. _____ од _____ године, која је саставни део овог уговора и то: (за партију 6)

Ред. број	Опис	Јед. мере	Јединич. цена

У цену није урачунат ПДВ.

Укупна вредност понуде, на бази просечних количина датих на основу досадашње потрошње за 12 месеци, са јединичним ценама датим у ставу 1, овог члана износи _____ динара без ПДВ-а, односно _____ динара са ПДВ-ом.

Цена предметних добара дефинисана понудом из става 1. овог члана подразумева паритет ФЦЦО магацин КУПЦА.

Након закључења уговора Купац може да дозволи промену цене само из објективних разлога у складу са чл. 115 ЗЈН. Промену цена може да иницира како Купац тако и Продавац.

За промену цена у прихваћеној понуди продавца од дана закључења уговора и за све време важења уговора за воће и поврће усклађивање цена поврћа и воћа вршиће се према ценама које је објавило Министарство пољопривреде, водопривреде и шумарства, Систем тржишних

информација пољопривреде Србије (СТИПС), и то доминантним ценама са кванташке пијаце Краљево, са датумом фактурисања.

Уколико купац, након провере оправданости захтева продавца за повећање цена, утврди, да захтев није у складу са горе наведеним, одбиће захтев за повећање цена.

О иницијативи за смањење цена, купац ће писмено обавестити продавца, с тим да ће се промењене цене примењивати од дана закључења анекса уговора којим ће се регулисати промена цена.

Уколико уговорне стране не постигну споразум о предвиђеној промени цена, тако да једна од уговорних страна једнострано откаже уговор, отказни рок износи 8 дана.

ОБИМ И ДИНАМИКА ИСПОРУКЕ

Члан 6.

КУПАЦ у складу са утврђеним планом набавке одређује обим и динамику испоруке и ради прибављања добара обраћа се ПРОДАВЦУ требовањем робе у коме конкретизује врсту и количину потребних добара.

На основу конкретних поруџбина КУПЦА, приликом сваке испоруке добара ПРОДАВАЦ је дужан да обезбеди и преда КУПЦУ отпремницу о испоруци робе коју потписују и ПРОДАВАЦ и КУПАЦ, укључујући и доказ о испуњености услова у погледу квалитета добара у складу са прописаним техничким нормативима и стандардима за ту врсту добара.

Отпремница из става 2. овог члана саставља се у три истоветна примерка од којих један остаје КУПЦУ, а два ПРОДАВЦУ.

Продавац прихвата да су просечне количине дате у конкурсној документацији ове јавне набавке, која чини саставни део овог уговора, дате на основу досадашње потрошње и да током трајања овог уговора могу одступати сагласно броју издатих obroка студентима у студентским ресторанима купца.

Продавац прихвата да просечна месечна испорука током године тј. у јулу и августу, односно током летњег распуста је значајно смањена.

НАЧИН И РОКОВИ ПЛАЋАЊА

Члан 7.

КУПАЦ се обавезује да купљену и испоручену количину и врсту требованих добара плати ПРОДАВЦУ вирманом у року који је утврђен прихваћеном понудом ПРОДАВЦА и износи _____ дана од дана настанка ДПО, на текући рачун ПРОДАВЦА бр. _____, који се води код _____ банке.

Обавезе које доспевају у наредној буџетској години биће реализоване највише до износа средстава која ће КУПЦУ за ту намену бити одобрена у 2018. буџетској години.

РОК И МЕСТО ИСПОРУКЕ

Члан 8.

Испорука робе врши се ФЦЦО магацин КУПЦА, Цара Душана бб, у Чачку.
Рокови и динамика испоруке утврђују се према требовању КУПЦА, сагласно члану 3. овог уговора.

КВАЛИТЕТ ДОБАРА

Члан 9.

ПРОДАВАЦ гарантује КУПЦУ трајност и квалитет испоручених добара за период прописан техничким нормативима и стандардима предвиђеним за свако предметно добро појединачно прихваћеним у Републици Србији.

Уколико се на добрима која су предмет овог Уговора установи било какав недостатак или је добро лошег квалитета, односно одступа од прихваћених стандарда, Купац ће доставити писмену рекламацију Продавцу, који је дужан да изврши неопходну замену истог дана по сачињавању Записника о рекламацији.

Добра морају бити допремљена, упакована у амбалажи и на начин који је прописан за предметну врсту робе, како би се обезбедила од делимичног или потпуног оштећења при утовару, транспорту, претовару и у складиштењу.

Продавац се обавезује да ће оштећену или изгубљену робу током транспорта, или евентуално погрешно упаковану, односно испоручену у количини мањој од наручене, надокнадити Купцу о свом трошку.

Продавац гарантује да ће испоручити уговорено добро према захтеву купца, у року датом у понуди. У случају да то не испоштује, сагласан је да надокнади купцу сву претрпљену штету која услед тога настане.

Купац задржава право да не прихвати испоруку, односно врати испоручене прехранбене производе, из предмета овог уговора у случају да:

- продавац приликом испоруке не поштује одредбе о квалитету наведене у конкурсnoj документацији која чини саставни део овог уговора, а која се односи на структуру и квалитет прехранбених артикала из предмета овог уговора.

- испоручени прехранбени артикли нису у складу са одредбама Закона и Правилника који се односе на предмет овог уговора.

Уколико не може да понови испоруку у предвиђеном термину, а да се не би прекинуо континуитет припремања оброка, роба ће се прихватити, под условом да се плаћање умањи сразмерно проценту искоришћења добара у складу са међусобним договором.

У случају да купац **три пута**, у току трајања овог уговора, не прихвати испоруку или прихвати испоруку добара са сразмерним искоришћењем, купац ће отказати уговор, уз отказни рок од 8 дана и реализовати меницу коју је продавац доставио као финансијску гаранцију за добро извршење посла.

КОНТРОЛА КВАЛИТЕТА

Члан 10.

ПРОДАВАЦ и КУПАЦ су сагласни да се квантитативан и квалитативан–органолептички (изглед, укус и мирис) преглед добара има извршити у месту испоруке приликом пријема, преко овлашћеног КУПЦА, односно моментом употребе добара. Ако се после пријема добара појаве скривени недостаци, купац ће о томе обавестити продавца, који ће бити у обавези да недостатак отклони одмах, тј. најкасније у року од 24 сата.

Контрола уговореног квалитета добара из предмета овог уговора, вршиће се за све време важења овог Уговора, од стране овлашћене институције, по диспозицији КУПЦА, а на терет ПРОДАВЦА.

Члан 11.

Продавац се обавезује да ће се у свему придржавати прописа, норматива и стандарда важећих за робу која је предмет овог уговора, а све у складу са одредбама Закона о безбедности хране "Службени гласник РС бр. 41/09" и Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета "Службени гласник РС бр. 72/2010", те да ће уважити евентуалне примедбе инспекцијских органа као да их је добио од Купца до момента преузимања уговорених роба у магацину Купца. Продавац се обавезује на поштовање квалитета и рока употребе испоручене робе.

ФИНАНСИЈСКА ГАРАНЦИЈА

Члан 12.

ПРОДАВАЦ се обавезује да приликом закључења уговора достави КУПЦУ бланко сопствен меницу и менично овлашћење за добро извршење посла у износу од 10 % од укупне вредности уговора са ПДВ-ом, у корист купца, која треба да буде са клаузулом „без протеста”, роком доспећа „по виђењу” и роком важења 20 (двадесет) дана дужим од уговореног рока за испоруку добара, с тим да евентуални продужетак рока за испоруку добар има за последицу и продужење рока важења менице и меничног овлашћења, за исти број дана за који ће бити продужен и рок за испоруку добара.

КУПАЦ не може исплатити ниједан износ пре него што прими средство финансијског обезбеђења –меницу за повраћај авансног плаћања уз коју се доставља једнократно менично овлашћење да се меница може попунити у висини аванса са ПДВ-ом, картон депонованих потписа, фотокопију ОП обрасца и фотокопију захтева за регистрацију менице.

Рок важења менице и меничног овлашћења је 30 дана дуже од уговореног рока за реализацију уговора, након чега ће бити враћена Додављачу

ТРАЈАЊЕ УГОВОРА

Члан 13.

Уговор се закључује на одређено време и важи годину дана од дана закључења, с тим да свака уговорна страна задржава право једностраног, отказа уговора, уз отказни рок од 8 дана, од дана достављања писменог отказа уговора.

Члан 14.

Саставни део овог уговора чине:

- конкурсна документација Наручиоца Д-1.1.1/18-Партија _____
- понуда понуђача број _____ од _____ године

ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 15.

Евентуалне измене и допуне овог уговора могу се вршити Анексом, уз постигнуту сагласност оба уговарача, на начин предвиђен чланом 5. овог уговора.

Променом цене не сматра се усклађивање цене са унапред јасно дефинисаним параметрима у уговору и конкурсnoj документацији.

Купац може након закључења уговора о јавној набавци без спровођења поступка јавне набавке повећати обим предмета набавке, с тим да се вредност уговора може повећати максимално до 5% од укупне вредности првобитно закљученог уговора

Члан 16.

За све што није предвиђено овом уговором примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима.

Члан 17.

Уговор се сматра закљученим и примењиваће се од дана потписивања обе уговорне стране.

Даном закључења уговора, Купац започиње доставу требовања и диспозиција за испоруку уговорених добара.

Члан 18.

Уговор је сачињен у 6 (шест) истоветних примерака, од којих 4 (четири) задржава Купац, а 2 (два) продавац

ПРОДАВАЦ:

Понуђач

директор

КУПАЦ:

СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР ЧАЧАК

Директор

Драган Јововић

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

ПАРТИЈА 1. – Свеже свињско месо, свеже јунеће месо, смрзнуто пилеће месо и прерађевине од меса

Р.б.	Опис добара	Оквирна потреба за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ-а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
1.1.1	Свињско месо, милански рез	2.600	кг					
1.1.2.	Свињско месо – француска обрада	2.600	кг					
1.2.1	Јунеће месо са коском	5.250	кг					
1.3.1	Пилеће месо – цело пиле	3.100	кг					
1.3.2	Пилеће бело месо	700	кг					
1.3.3	Пилећи батак-карабатак	700	кг					
1.4.1	Сланина хамбуршка	1.100	кг					
1.4.2	Димљена свињска ребра	500	кг					
1.4.3	Виршле	350	кг					
1.4.4	Кобасица роштиљска	800	кг					
1.4.5	Кобасица чајна	130	кг					
1.4.6	Паризер	550	кг					
1.4.7	Стишњена шунка	400	кг					
1.4.8	Месни нарезак	1.100	кг					
1.4.9	Јетрена паштета	7.200	ком					
1.4.10	Маст	90	кг					
1.4.11	Вакум пакована	2.000	ком					

	стишњена шунка							
1.4.12	Вакум пакована чајна kobасица	1.500	ком					
1.4.13	Вакум паковани суви врат	1.500	ком					
1.4.14	Јунећа јетра	250	кг					
1.4.15	Свињска димљена печеница	150	кг					

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

 Потпис овлашћеног лица

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ПАРТИЈА 2. – Јаја

Р.б.	Опис добара	Оквирна потреба за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ- а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ- ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
2.1.	Јаја свежа конзумна	27.000	ком					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П. _____
 Потпис овлашћеног лица

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

ПАРТИЈА 3. – Млеко и млечни производи

Р.б.	Опис добара	Оквир на потреб а за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ- а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ- ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
3.1.	Сир шумадинка, топљени сир за мазање са 45% млечне масти, 0,030г по 1 ком, својственог мириса и укуса, пакован по 6 комада у један колут	6.000	ком					
3.2.	Качкаваљ, минимум 45 % млечне масти. Мирис и укус карактеристични за качкаваљ. Конзистенција качкаваља чврсто еластична.	1.050	кг					
3.3.	Млеко 1/1 пастеризовано са 2,8% млечне масти	400	л					
3.4.	Млеко АД ¼ са 3,2% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	1.300	ком					
3.5.	Чоколадно млеко 0,25л, минимум до 0,7% млечне масти	4.000	ком					
3.6.	Јогурт чаша 0,18 2,8 % млечне масти	31.000	ком					
3.7.	Маслац 20г, прва класа	1.500	ком					
3.8.	Кисело млеко чаша 0,18	1.400	ком					
3.9.	Кисела павлака кофа 1/1	200	кг					
3.10	Сир крављи, преврели у кришкама тврди, проценат млечне масти од 25-	300	кг					

	45%							
3.11	Сир Фета, крављи, 30-60% млечне масти	270	кг					
3.12	Млеко АД 1/1 са 2,8% млечне масти и додатком витамина А и Д, дуготрајно	500	л					
3.13	Воћни јогурт 150г, да је одговарајуће боје, својственог мириса и укуса, густо течне конзистенције	2.000	ком					
3.14	Милк шејк 0,22л са 1,5г млечне масти	2.500	ком					
3.15	Сирни намаз, крем, 100г, минимум 60% млечне масти, равномерно беле са нијансама жућкасте боје, карактеристичан кисело млечни укус и мирис.	2.500	ком					
3.16	Слатка павлака кофа 1/1	10	кг					
3.17	Млечни пудинг у чаши 125г	2000	ком					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а(наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене упротивном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

Потпис овлашћеног лица

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

ПАРТИЈА 4. – Хлеб и пекарски производи

Р.б.	Опис добара	Оквирна потреба за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ-а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ-ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
4.1.	Хлеб, бели 0,5 кг	35.000	ком					
4.2.	Коре за гибаницу	1.000	кг					
4.3.	Смрзнутелисна те паштетеса сиром	2.000	ком					
4.4.	Смрзнути кроасани са кремом	1.500	ком					
4.5.	Смрзнуто лиснато пециво са шунком и качкаваљем	1.500	ком					
4.6.	Смрзнуте подлоге за мини пицу, 200г	3.000	ком					
4.7.	Смрзнути кроасани са вишњом	1.500	ком					
4.8	Гост хлеб	1.000	ком					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

Потпис овлашћеног лица

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ПАРТИЈА 5. – Смрзнута риба и рибље конзерве, конзервисано поврће, брашно,
прерађевине од житарица, колонијална роба**

Р.б.	Опис добара	Оквирна потреба за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ- а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ- ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
5.1.1.	Ослић смрзнути-хоки плави 800g	650	кг					
5.1.2.	Рибљи филети сома залеђени	650	кг					
5.1.3.	Скуша смрзнута	250	кг					
5.1.4.	Сардине 125g „Стари Београд“ или еквивалент	2.000	ком					
5.1.5.	Туњевина 185г/1	3.000	ком					
5.1.6.	Панирани рибљи штапићи, смрзнути	100	кг					
5.1.7.	Паниране рибље пљескавице	100	кг					
5.1.8.	Пастрмка смрзнута	500	кг					
5.1.9.	Папалине 10/1	200	кг					
5.2.1.	Кромпир пире цак 25/л	1.500	кг					
5.2.2.	Ђувеч конз.	600	кг					
5.2.3.	Парадајиз пире	430	кг					
5.2.4.	Цвекла салата 5/1	100	ком					
5.2.5.	Мешана салата 5/1	150	ком					
5.2.6.	Корнишони, 5/1	400	ком					
5.2.7.	Паприка филети, 5/1	450	ком					
5.2.8.	Компот бресква, 5/1, лименка	70	ком					
5.2.9.	Компот, шљива без коштица, 5/1, лименка	70	ком					
5.3.1.	Брашно Т-400	3.200	кг					
5.3.2.	Макароне	400	кг					
5.3.3.	Вафел лист –	100	ком					

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
 Јавна набавка: Д-1.1.1/2018Прехрамбени и пољопривредни производи:Партије 1-7

	обланде 5/1							
5.3.4.	Резанци за супу, 400г	200	кг					
5.3.5.	Шпагете, 400г	245	кг					
5.3.6.	Гриз пшенични, 1/1	150	кг					
5.3.7.	Уље 1/1	4.500	л					
5.3.8.	Палмино уље	300	л					
5.3.9.	Крем 50г	6.000	ком					
5.3.10.	Еурокрем 2,5/1	140	кг					
5.3.11.	Мармелада 30г	2.200	ком					
5.3.12.	Мармелада 3/1	75	кг					
5.3.13.	Мед 25г	700	ком					
5.3.14.	Какао прах 1/1	25	кг					
5.3.15.	Шећер прах 1/1	70	кг					
5.3.16.	Шећер ситни 50/1	650	кг					
5.3.17.	Шећер ванил 10г	200	ком					
5.3.18.	Прашак за пециво 10г	1.200	ком					
5.3.19.	Пудинг ванила 1/1	40	кг					
5.3.20.	Пудинг чоколада 1/1	40	кг					
5.3.21.	Пудинг јагода 1/1	40	кг					
5.3.22.	Кокос брашно 1/1	20	кг					
5.3.23.	Млевени мак 1/1	8	кг					
5.3.24.	Суво грозђе 1/1	5	кг					
5.3.25.	Сенф, у кантици 1кг	140	кг					
5.3.26.	Соја љуспице 1/1	45	кг					
5.3.27.	Печурке шампињони	500	кг					

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
Јавна набавка: Д-1.1.1/2018 Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

5.3.28 .	Сода бикарбона (кес.)	315	ком					
5.3.29 .	Чоколада за мешење 1/1	100	кг					
5.3.30 .	Ораси	20	кг					
5.3.31 .	Суве шљиве	15	кг					
5.3.32 .	Чај врећице 20/1-нана	490	ком					
5.3.33 .	Квасац свеж, пак. 500 г	80	кг					
5.3.34 .	Бибер црни млевени, пак. 1/1,	50	кг					
5.3.35 .	Алева паприка	100	кг					
5.3.36 .	Цимет (кес. 5г),	200	ком					
5.3.37 .	Зачин	500	кг					
5.3.38 .	Ловоров лист (кес.) 10г	200	ком					
5.3.39 .	Сусам 1/1	20	кг					
5.3.40 .	Оригано (кес.) 5г	1000	ком					
5.3.41 .	Кечап 1/1	700	л					
5.3.42 .	Со	900	кг					
5.3.43 .	Сирће, алкохолно 9% 5/1	1.600	л					
5.3.44 .	Лимунтус (кес. 10г)	140	ком					
5.3.45 .	Пиринач 50/1	590	кг					
5.3.46 .	Пшеница за кување	50	кг					
5.3.47 .	Маргарин 250 г	300	ком					
5.3.48 .	Маргарин 2/1	300	кг					
5.3.49	Сушени першун	30	кг					

Студентски центар Чачак, ул. Светог Саве 66
 Јавна набавка: Д-1.1.1/2018Прехрамбени и пољопривредни производи: Партије 1-7

.	1/1							
5.3.50	Млеко у праху 25/1	15	кг					
5.3.51	Десерт чоколадице 40- 55г, млечна	5.000	ком					
5.3.52	Десерт чоколадице 40- 55г, млечна са језграстим воћем	5.000	ком					
5.3.53	Бонжита	2.500	ком					
5.3.54	Сок тетрапак, 0,200	8.000	ком					
5.3.55	Кекс пти бер 1/1,	110	кг					
5.3.56	Желатин кесице 10г	10	ком					
5.3.57	Рен, тегла 350г	5	ком					
5.3.58	Кисела вода 2л	250	ком					
5.3.59	Фанта 1/1	60	ком					
5.3.60	Пиво 1/1	50	ком					
5.3.61	Бело вино 1/1	50	ком					
5.3.62	Рум 1/1	8	ком					
5.3.63	Екстрат за торту 1/10 мл	10	ком					
5.3.64	Пројино брашно	100	кг					
5.3.65	Мусли	5	кг					
5.3.66	Сладолед, млечни, на штапић, 65мл	1.500	ком					
5.3.67	Тузана, љута, паприка, 100г	100	ком					
5.3.68	Рибља паштета 50г	300	ком					
5.3.69	Крем бананица	2.500	ком					

5.3.70.	Рузмарин, зачин 100г	10	ком					
5.3.71.	Мускатни орашчић 10г	10	ком					
5.3.72.	Шлаг 3/1	20	кг					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

 Потпис овлашћеног лица

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
 ПАРТИЈА 6. – Сезонско поврће и воће, замрзнуто поврће и воће**

Р.б.	Опис добара	Оквирна потреба за 12 месеци	Ј.М.	Јед. цена без ПДВ- а	Јед. цена са ПДВ-ом	Укупна цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а	Укупна цена са ПДВ- ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
6.1.1.	Купус свеж	12.000	кг					
6.1.2.	Црни лук	3.700	кг					
6.1.3.	Бели лук	150	кг					
6.1.4.	Парадајз сезонски	1.000	кг					
6.1.5.	Краставац салатар	1.500	кг					
6.1.6.	Паприка црвена	1.100	кг					
6.1.7.	Паприка бабура	700	кг					
6.1.8.	Шаргарепа	3.000	кг					
6.1.9.	Зелена салата	2.200	ком					
6.1.10	Зелени купусни лист	450	веза					
6.1.11	Спанаћ	250	кг					
6.1.12	Першун-корен	10	кг					
6.1.13	Пашканат- корен	10	кг					
6.1.14	Целер-корен	30	кг					
6.1.15	Ротквица веза	5	ком					
6.1.16	Тиквице зелене свеже	110	кг					
6.1.17	Блитва	350	кг					
6.1.18	Шампињони свежи	850	кг					
6.1.19	Кромпир, црвени	9.000	кг					
6.1.20	Млади кромпир	250	кг					
6.1.21	Пасуљ, градиштанац	1.700	кг					
6.1.22	Цвекла	700	кг					
6.2.1	Јабуке	3.000	кг					
6.2.2	Грожђе	600	кг					
6.2.3.	Брескве	500	кг					
6.2.4.	Крушке	500	кг					
6.2.5.	Јагоде	50	кг					
6.2.6.	Лубенице	70	кг					
6.2.7.	Банане	2.600	кг					
6.2.8.	Поморанце	2.000	кг					

6.2.9.	Мандарине	1.000	кг					
6.2.10	Лимун	300	кг					
6.3.1.	Грашак 10/1	1.600	кг					
6.3.2.	Боранија 10/1	1.000	кг					
6.3.3.	Вишње	100	кг					
6.3.4	Помфрит 10/1	1.100	кг					
6.3.5.	Мешано поврће замрзнуто, „Царска мешавина“ или одговарајући	200	кг					
6.3.6.	Спанаћ 10/1	200	кг					
6.3.7.	Карфиол 10/1	100	кг					
6.3.8.	Броколи 10/1	100	кг					
6.3.9.	Кукуруз шећерац 10/1	200	кг					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

 Потпис овлашћеног лица

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
 ПАРТИЈА 7. – Посластичарски производи**

Р.б.	Опис добара	Оквирна	Ј.М.	Јед. цена	Јед.	Укупна	Износ	Укупна
------	-------------	---------	------	-----------	------	--------	-------	--------

		потреба за 12 месеци		без ПДВ- а	цена са ПДВ-ом	цена без ПДВ-а	ПДВ-а	цена са ПДВ- ом
1	2	3	4	5	6	7(5x3)	8	9(6x3)
7.1.	Посластичарски колач	9.000	кг					
УКУПНО:								

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђачи треба да попуне образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5. уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а дата као у понуди
- у колони 6. уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом;
- у колону 7. уписати колико износи укупна цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће се помножити јединична цена без ПДВ-а (наведено у колони 5.) са оквирним количинама (наведено у колони 3.);
- у колони 8. уписати укупан износ пореза који се обрачунава;
- у колону 9. уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 6.) са траженим количинама (које су наведене у колони 3.);

Укупна цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива трошкове које понуђач има у реализацији испоручених добара.

Понуђач је у обавези да искаже тражене податке из Обрасца структуре цене у противном понуда ће се одбити.

Датум: _____

М.П.

 Потпис овлашћеног лица

Образац „Н“

СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР ЧАЧАК

Јавна набавка Д-1.1.1/2018 прехрамбени и пољопривредни производи
Партија бр. _____ - _____

СПИСАК КУПАЦА/НАРУЧИЛАЦА КОЈИМА СУ ИСПОРУЧИВАНА ДОБРА ПО ПАРТИЈИ

Бр. _____ - _____ у претходне три године 2015, 2016. и 2017. године

Редни број	Купац/нaручилац	Вредност уговора са ПДВ-ом		
		2015.год.	2016.год.	2017.год.
1.				
2.				
3.				
4.				
5.				
6.				
7.				
8.				
9.				
10.				

НАПОМЕНА:

Докази су оригиналне потврде наручилаца наведених у претходном списку, потписане и оверене.
Уз понуду се могу поднети и копије

ПОТПИС

(лице овлашћено за заступање уписано у регистар АПР-а или др. регистар)

Датум: _____

М.П.

ПОТВРДА КУПЦА/ НАРУЧИОЦА

Назив купца/нaruчиоца: _____

Седиште: _____

Улица и број: _____

Матични број: _____

ПИБ: _____

Телефон: _____

На основу члана 77. став 2. тачка 1) Закона о јавним набавкама издаје се

ПОТВРДА

Да је продавац/понуђач _____ у претходне три године
(назив и седиште)

купцу/нaruчиоцу испоручио добра у уговореном року, обиму и квалитету и да у року трајања уговора није било рекламације _____ (навести предмет јавне набавке) у вредности од _____ динара са ПДВ-ом.

Укупна вредност у 2015. години	Укупна вредност у 2016. години	Укупна вредност у 2017. години
	Укупно:	

Потврда се издаје на захтев _____ ради учешћа у отвореном поступку јавне набавке добара _____ (навести предмет јавне набавке), код наручиоца _____, _____ и у друге сврхе се не може користити.

Потврђујем печатом и потписом да су горе наведени подаци тачни.

Место: _____

Датум: _____

Овлашћено лице купца

М.П. _____

У случају више купаца/нaruчилаца, оригинал образаца «Потврда купаца/нaruчилаца партија бр. __» копирати, попунити, потписати и оверити.