

II ОДГОВОРИ НА ПИТАЊА ЈН бр.7/18 Отворени поступак за набавку намирница за исхрану по партијама

У вези са Јавном набавком бр.7/18, набавка намирница за исхрану по партијама, за потребе Дома ученика средњих школа Крагујевац, потенцијални понуђач је поставио следеће питање, одн. тражио појашњење конкурсне документације:

1. strana 21 konkursne dokumentacije

Za partiju 9 i 10

UKOLIKO JE PONUĐAČ POLJOPRIVREDNI PROIZVOĐAČ

„Ponudāč je obavezan da dostavi važeće sertifikate kao dokaz o primeni sistema upravljanja higijenom na svim lokacijama.....“

„Dokaz: kopija važećih sertifikata ponuđača o primeni HACCP standarda ili ISO 22000:2005 za predmet nabavke“

-Poljoprivredni proizvođač nije u obavezi da poseduje HACCP ili ISO 22000:2005, (Član 47. Zakona o bezbednosti hrane),jer se radi o primarnoj proizvodnji, pa Vas iz tog razloga molim da u skladu sa tim izvršite izmenu konkursne dokumentacije.

Takođe , ukoliko ponuđač nije poljoprivredni proizvođač, već nabavlja proizvode od poljoprivrednog proizvođača nije u obavezi da dostavi HACCP ili ISO 22000-2005,za poljoprivrednog proizvođača, kao što ste tražili u konkursnoj dokumenatciji, jer smatram da vršite diskriminaciju ponuđača, odnosno favorizujete pojedince sto nije u skladu sa Zakonom o javnim nabavkama.

2, Da je potrebno dostaviti analize proizvoda za svaki artikal iz specifikacije ili samo one koje ste naznačili npr. Za voće- proizvodi pod rednim brojem 2,3,4,5,i 7

Isto pitanje važi i za povrće, proizvodi pod rednim brojem 3,4,9,13,14,18, i 23.

3.Koji dokument trebamo dostaviti za analizu a koji za ocenu akreditovane laboratorije, i koja je razlika između njih?

4., Da li je dovoljno dostaviti strukturu biljne proizvodne(iz uprave za Trezor) i time dokazati i ha (hekrare) koje poljoprivrednik poseduje?

5,Na strani 23. Konkursne dokumentacije „ukoliko ponuđač nije proizvođač) tražite da se poseduje skladišni prostor od najmanje 200m2 i hladnjača najmanje 200m2.

Smatramo da je ne realno tražiti ovoliko kvadraturu za oba objekta,obzirom na količinu robe koju trebate na godišnjem nivou, propisujući uslove koji su van objektivnih potreba, čime se naročito ograničava konkurencija, što je suprotno Zakonu o javnim nabavkama.

Shodno članu 76. Stav 2 ZJN, naručilac određuje dodatne uslove za učešće u postupku , tako da ti uslovi ne diskriminišu ponuđače i da su svi u logičkoj vezi sa predmetom javne nabavke.

Одговори:

1. Пословни процеси који подлежу сертификацији код примарних произвођача су складиштење и дистрибуција производа.
2. Да, понуђачи достављају анализе за артикле наведене у спецификацијама за конкретне партије.

3. Оцене издаје именовано тело за контролу безбедности хране чије су лабораторије акредитоване код националног тела за акредитацију за вршење анализа за испитивање производа који су тражени у конкурсној документацији. Извештај о здравственој исправности на тешке метале и пестициде понуђених добара је превентивна мера заштите наручиоца од производа који не испуњавају услове из Закона и Правилника наведених у конкурсној документацији. Наручилац је у Спецификацијама предмета набавке за предметне партије конкурсне документације јасно дефинисао обавезу добављача у току трајања уговора, а која се односи на пријемну контролу квалитета добара која су предмет испоруке. У том делу је између осталог дефинисана и обавеза добављача у погледу достављања Извештаја о микробиолошком и хемијском испитивању за предметна добра.
4. За активно регистровано пољопривредно газдинство, понуђачи достављају потврду о статусу пољопривредног газдинства са Прилогом 3 Засејане културе из Управе за трезор.
5. На страни 23. за партију пијачни производи је наведено „... да поседује складишни простор од најмање 200 m² (доказ: копија пописне листе или уговора о закупу); да поседује хладњачу од најмање 200 m³ (доказ: копија пописне листе или уговора о закупу), а не хладњачу од 200 m², како је навео заинтересовани понуђач. Приликом дефинисања додатних услова, наручилац је имао у виду процењену вредност појединачних партија, габарите појединачних производа (обзиром да су у питању једногодишње биљке), захтеве Закона о безбедности хране и тд.