

КОМИСИЈА ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА БР. Д-2-17, НАБАВКА ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА – ЖИВОТНИХ НАМИРНИЦА ЗА ПОТРЕБЕ ИСХРАНЕ СТУДЕНАТА

доставља

ИЗМЕНЕ И ДОПУНЕ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ бр. 1

У складу са чл.63 Закона о изменама и допунама закона о јавним набавкама (Сл.гласник РС“ бро. 124/12, 14/2015 и 68/2015), Комисија за јавну набавку бр.Д-2-17 врши измену конкурсне документације на следећи начин:

Мења се образац број III – ВРСТА, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА СА СПЕЦИФИКАЦИЈОМ за партију 3. – МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ стоји:

ПАРТИЈА 3. – МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Предмет јавне набавке	Јед.мере	Кол.
1	2	3
Јогурт – чаша 180 мл	ком	36000
Јогурт од 0,5 л	ком	10000
Млеко слатко 1/1	л	18000
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	ком	12000
Крем сир 100гр.	ком	10000
Качкаваљ (погача)	кг	2000
Качкаваљ вакуум – паковање 50 гр	кг	2000
Сир – ситан са 25% млечне масти	кг	1200
Сир кришка	кг	1500
Топљени сир од 30 гр/ком	ком	30000
Чоколадно млеко од 0,25 л	ком	8000
Кисело млеко чаша 180 мл	ком	2000

Назив сировине	Фета сир (меки пуномасни)
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) мора да испуњава следеће услове: 1) Да је беле до белосивкасте боје 2) Да је хомогене мазиве конзистенције, без грудвица и без отпуштања сурутке 3) Да има укус и мирис карактеристичан за сиреве
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002) не сме да садржи: 1) Протеус врсте
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002) да не садржи: 1) антибиотике 2) полихлороване бифениле 3) хемиотерапеутике
Амбалажа и паковање	Канта од белог лима; ПВС кантица
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима - извештај о здравственој исправности производа од референтне лабораторије
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У комори; у фрижидеру 4 -8 °С
Планирана употреба	Директан конзумација

Назив сировине	Стерилизована млека - трајна 1) Трајно млеко 2) Чоколадно млеко
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) Стерилизовано млеко са најмање 3,2% млечне масти 2) Стерилизовано обрано млеко са мање од 3,2% а више од 0,5% млечне масти 3) Стерилизовано обрано млеко са највише 0,5% млечне масти
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002)
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и

	32/2002) да не садрже: 1) Хемиотерапеутике у количинама које се могу доказати прописаним или признатим методама
Амбалажа и паковање	Тетрапак и картонска амбалажа
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима
Начин транспортовања	Возило наменског типа
Складиштење	У магацину са одговарајућим микроклиматским условима
Планирана употреба	Директна конзумација

Назив сировине	Млеко (пастеризовано) са 3,2% млечне масти
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и starter културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) Да не садржи колострум 2) Да су укус, мирис и боја својствени 3) Да садржи најмање 3,2% млечне масти
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002) не сме да садржи: 1) Коагулозу позитивне стафилококе 2) Сулфиторедукујуће кластридије 3) Протеус врсте 4) Echerichia coli 5) Број микроорганизама не сме бити већи од 100.000
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	ПВЦ гајбе и пластичне кесе
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима: назив производа, сировински сатав, услови чувања и складиштења - извештај референтне установе о здравственој исправности производа -упутство о начину употребе
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У фрижидеру
Планирана употреба	Термичка обрада (кување)

Назив сировине	Качкаваљ
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и starter културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) Да је жуто-беле боје 2) Да је својственог укуса и мириса
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности

	намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002)
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	Вакумирана најлон амбалажа
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима: назив производа, сировински сатав, услови чувања и складиштења - извештај референтне установе о здравственој исправности производа
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У фрижидеру, комори
Планирана употреба	Директна конзумација, термичка обрада (печење)

Назив сировине	Топљени сир (зденка)
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) да је жуто-беле боје 2) да има мирис и укус својствен врсти сира
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002) не сме да садржи: 1) Коагулаза позитивне стафилококе 2) Сулфиторедукујуће улостридије 3) Протеус врсте 4) Echerichia coli 5) микроорганизми не више од 10 000
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	Збирно паковање, алуминијумска фолија и картонска кутија
Пријемно контролисање	1) Органолептика 2) Декларација са свим подацима 3) Извештај референтне установе о здравственој исправности производа
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	Комора и фрижидер до 8 ⁰ С
Планирана употреба	Конзумација

Назив сировине	Ситан сир (полумасни) 25% млечних масти
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и

	<p>стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010)</p> <p>1) Да су равномерно беле боје са нијансом жућкасте, што зависи од садржаја масти</p> <p>2) Да су меке, мазиве уједначене контистенције</p> <p>3) Да имају пријатан карактеристичан кисео млечни укус и мирис</p>
Микробиолошке карактеристике	<p>Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002) не сме да садржи:</p> <p>1) Протеус врсте</p>
Хемијске и токсиколошке карактеристике	<p>Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)</p>
Испоручиоци сировина	Регистар одобрених испоручилаца П9-34
Географско порекло	Србија
Амбалажа и паковање	Чаше од поливинила
Пријемно контролисање	<p>- органолептика</p> <p>- декларација са свим подацима</p> <p>- потврда о здравственој исправности производа од референтне лабораторије</p>
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У комори, фрижидеру на температури до 8°C
Планирана употреба	<p>Конзумација</p> <p>Термичка обрада (печење)</p>

Назив сировине	Млечни намаз (крем сир)
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл.лист" бр.26/2002 и "Сл.лист СЦГ" бр. 56/2003 - др правилник, 4/2004 - др. правилник и 5/2004)
Микробиолошке карактеристике	Према Правилнику о микробиолошкој исправности намирница у промету ("Сл. лист бр СРЈ" бр. 26/93, 53/95, 46/2002)
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Испоручиоци сировина	Регистар одобрених испоручилаца П9-34
Амбалажа и паковање	оригинална пластична амбалажа
Пријемно контролисање	Декларација са свим подацима, сертификат о здравственој исправности производа
Начин транспортовања	Наменско возило
Складиштење	У фрижидеру или комори плусног режима 0-4°C
Планирана употреба	Директна конзумација

ПРАТЕЋА ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. Сваку испоруку треба да прати доставница са тачним подацима о врсти робе ,количини ,цени,као и датум и место испоруке.

Производи 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),
- 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. лист СРЈ“ бр. 26/02 и „Сл. лист СЦГ“ бр. 56/03 – др. правилник, 4/04 – др. правилник 5/04 и „Сл. гласник РС“ бр. 21/09 - др. правилник, „Сл. гласник“ бр. 33/10- др. правилник),
- Правилник о квалитету млека и стартер култура („Сл. гласник“ РС бр. 33/2010.,69/2010.,43/2013.- др. правилник и 34/2014.).
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ бр. 72/10),
- Правилник о прехранбеним адитивима („Сл. гласник“ РС бр. 63/13).
- 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),
-
- Закон о техничким захтевима за производе и оцењивању усаглашености „Сл. гласник РС“, бр. 36/2009
- 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, 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 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 „

- 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. 19/2017. и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима програма за безбедност хране-ХАЦЦП што подразумева:

- Правилно декларисање производа, 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,

употребљиво до ...

Декларација мора бити лако уочљива ,јасна и читка .она не сме да садржи ознаке (називе, слике, цртеже и др.) које би могле довести у заблуду наручиоца (његовог корисника)у погледу порекла и квалитета производа и мора бити на српском језику..

Код ситног сира уколико се сматра потребним вршиће се одговарајућа провера дегустирањем органолептичких својства (мирис, боја, конзистенција и укус).

Наручилац задржава право да у било ком моменту трајања уговора, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра целисходном. Узорковање ће у складу са Интерним актом и процедурама система управљања вршити комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање добављача на позив, не зауставља процес узорковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се у складу са захтевима Закона о техничким захтевима за производе и оцењивање усаглашености обављати лабораторијама именованог тела за оцену усаглашености по избору наручиоца, а за рачун и за терет испоручиоца

. 6. Свака испорука која по квалитету не одговара спецификацији предмета набавке на основу записника о квалитативном пријему у присуству и уз верификацију лица које извршило испоруку (возач) враћа се добављачу .Наручилац ће једнострано раскинути уговор и активирати средство обезбеђења за добро извршење посла уколико се у току трајања уговора због одступања у квалитету у односу на понуђени квалитет изврши повраћај више од 3(три) пута,

. Уз сваку испоруку добављач је дужан да достави:

- Декларацију
- Потврда или изјава о здравственој исправности
- Анализе производа .

Анализе производа, спецификације производа и све врсте потврда за предметна добра могу се слати и на маил slobodan.randjelovic@scnis.rs

Испоруке ће се обављати према требовању и динамици коју одреди Наручилац, а роба ће бити истоварана у магацину централне кухиње у улици Александра Медведева број 2.

Напомена: Наручилац задржава право да у било ком моменту сарадње, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу. Испорука ће се обављати два или три пута недељно према требовању наручиоца, франко магацин наручиоца истоварено.

Мења се образац број VI – ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ за партију 3. – МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ стоји:

VI ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку прехранбених производа – животних намирница и хране за потребе исхране студената за ЈН број Д-2-17 за партију 3. – Млеко и млечни производи.

1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:

А) САМОСТАЛНО
Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ
В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача

3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ

1)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	
2)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	

Напомена:

Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.

4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

1)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
2)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
3)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	

Напомена:

Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

5.ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ за партију 3. – Млеко и млечни производи

Предмет јавне набавке	Јед.мере	Кол.	Назив произвођача	Комерцијални назив добра
Јогурт – чаша 180 мл	ком	36000		
Јогурт од 0,5 л	ком	10000		
Млеко слатко 1/1	л	18000		
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	ком	12000		
Крем сир 100гр.	Ком	10000		
Качкаваљ (погача)	кг	2000		
Качкаваљ вакуум – паковање 50 гр	кг	2000		
Сир – ситан са 25% млечне масти	кг	1200		
Сир кришка	кг	1500		
Топљени сир од 30 гр/ком	ком	30000		
Чоколадно млеко од 0,25 л	ком	8000		
Кисело млеко чаша 180 мл	ком	2000		

Укупна цена без ПДВ-а*	
Укупна цена са ПДВ-ом**	
Рок и начин плаћања	
Рок важења понуде	
Место и начин испоруке: Франко магацин наручиоца	

Напомена: * Уписати укупну цену понуде без ПДВ-а, која мора бити идентична укупној цени без ПДВ-а исказаној у обрасцу структуре цене (образац VII конкурсне документације).

** Уписати укупну цену понуде са ПДВ-ом, која мора бити идентична укупној цени са ПДВ-ом исказаној у обрасцу структуре цене (образац VII конкурсне документације).

Датум
М. П.

Понуђач

(потпис овлашћеног лица)

Мења се образац број VII – ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ за партију 3. – МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ стоји:

VII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

ПАРТИЈА 3: - МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Предмет јавне набавке	Јед. мере	Кол.	Цена по јед.мере без ПДВ-а	Цена по јед.мере са ПДВ-ом	Укупно без ПДВ-а	УКУПНО са ПДВ-ом
1	2	3	4	5	6 (3 x 4)	7 (3 x 5)
Јогурт – чаша 180 мл	ком	36000				
Јогурт од 0,5 л	ком	10000				
Млеко слатко 1/1	л	18000				
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	ком	12000				
Крем сир 100гр.	ком	10000				
Качкаваљ (погача)	кг	2000				
Качкаваљ вакуум – паковање 50 гр	кг	2000				
Сир – ситан са 25% млечне масти	кг	1200				
Сир кришка	кг	1500				
Топљени сир од 30 гр/ком	ком	30000				
Чоколадно млеко од 0,25 л	ком	8000				
Кисело млеко чаша 180 мл	ком	2000				
УКУПНО:						
ЕЛЕМЕНТИ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ			ИЗНОС ИЗРАЖЕН У ПРОЦЕНТИМА			

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:

- у колони 4. Уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а, за сваки тражени предмет јавне набавке
- у колони 5. Уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом, за сваки тражени предмет јавне набавке
- у колони 6. Уписати укупну цену без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену без ПДВ-а наведену у колони 4. са траженим количинама које су наведене у колони 3 а затим уписати укупну цену предмета набавке без ПДВ-а
- у колони 7. Уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 5. са траженим количинама наведеним у колони 3. а затим уписати укупну цену предмета набавке са ПДВ-ом.

У колони „елементи структуре цене“ понуђач таксативно наводи трошкове који су саставни део укупне цене понуђеног добра и исказује их процентуално у колони „износ изражен у процентима“.

Понуђач:

М.П. _____

(потпис овлашћеног лица)

А ТРЕБА ДА СТОЈИ:

**III ВРСТА, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС
ДОБАРА СА СПЕЦИФИКАЦИЈОМ**

ПАРТИЈА 3. – МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Предмет јавне набавке	Јед. мере	Кол.
1	2	3
Јогурт – чаша 200 мл	КОМ	36000
Јогурт од 0,5 л	КОМ	10000
Млеко слатко 1л	Л	18000
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	КОМ	12000
Крем сир 100гр.	КОМ	10000
Качкаваљ (погача) 2кг	КГ	2000
Качкаваљ вакуум – паковање 100 гр	КГ	2000
Сир – ситан са 25% млечне масти 2кг	КГ	1200
Сир Фета 5/1кг	КГ	1500
Топљени сир од 17,5 гр/ком	КОМ	30000
Чоколадно млеко од 0,25 л	КОМ	8000
Кисело млеко чаша 180 мл	КОМ	2000

Назив сировине	Фета сир- Пуномасни меки бели сир са мин 45 % млечне масти у сувој материји
Вежа са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) мора да испуњава следеће услове: 1)Изглед : Глатке површине , беле боје , наливен сурутком 2) Да је хомогене мазиве конзистенције, без грудвица и без отпуштања сурутке 3) Да има укус и мирис карактеристичан за сиреве
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002) да не садржи: 1) антибиотике

	2) полихлороване бифениле 3) хемиотерапеутике
Амбалажа и паковање	Канта од белог лима; ПВС кантица
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима Рок трајања мах 120 дана у оригинално запакованој амбалажи , -Чувати на температури до 8°C - извештај о здравственој исправности производа од референтне лабораторије
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У комори; у фрижидеру 4 -8 °С
Планирана употреба	Директан конзумација

Назив сировине	Стерилизована млека - трајна 1) Трајно млеко 0,5л-2,8% мм 2) Чоколадно млеко 0,25л
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) Стерилизовано млеко са најмање 2,8% млечне масти Чоколадно млеко са најмање 1% млечне масти
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002) да не садрже: 1) Хемиотерапеутике у количинама које се могу доказати прописаним или признатим методама
Амбалажа и паковање	Картонско амбалажа Тетрапак и картонска амбалажа
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима -рок трајања мах 150 дана на температури до 25 степени
Начин транспортовања	Возило наменског типа
Складиштење	У магацину са одговарајућим микроклиматским условима
Планирана употреба	Директна конзумација

Назив сировине	Млеко (пастеризовано) са 3,2% млечне масти 1литар
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) Да су укус, мирис и боја својствени 2) Да садржи најмање 3,2% млечне масти
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума

	за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	ПВЦ гајбе и картонска тетра рех амбалажа
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима: назив производа, Мин 3,2% млечне масти Рок трајања мин 7 дана сировински сатав, услови чувања и складиштења - извештај референтне установе о здравственој исправности производа -упутство о начину употрбе
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У фрижидеру
Планирана употреба	Термичка обрада (кување)

Назив сировине	Качкаваљ 100гр вакум и качкаваљ погача 2кг-мин 45 %суве материје и н мин 35% мм у сувој материји.
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и стартер културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) 1) Да је жуто-беле боје 2) Да је својственог укуса и мириса
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	Вакумирана најлон амбалажа
Пријемно контролисање	- органолептика -мин 45 %суве материје и н мин 35% мм у сувој материји и најдужи рок трајања је три месеца. - декларација са свим подацима: назив производа, сировински сатав, услови чувања и складиштења - извештај референтне установе о здравственој исправности производа
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У фрижидеру, комори
Планирана употреба	Директна конзумација, термичка обрада (печење)

Назив сировине	Топљени сир (зденка) 17,5гр Мин 25% мм у сувој материји и мин 30 % суве материје
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)

Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и starter културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) Топљени сир има светло жуту боју, укус и мирис на сир, компакну али мазиву конзистенцију, глатку и сјајну површину.
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Амбалажа и паковање	Збирно паковање, алуминијумска фолија и картонска кутија
Пријемно контролисање	Органолептика. Мин 25% мм у сувој материји и мин 30 % суве материје Декларација са свим подацима, Максимимум 6 месеци од датума производње. 3) Извештај референтне установе о здравственој исправности производа
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	Комора и фрижидер до 8 ⁰ С
Планирана употреба	Конзумација

	Ситан сир (полумасни) мин 25% млечних масти 2кг
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и starter културе ("Сл. лист СРЈ" бр. 26/2002, 56/2003, 4/04, 5/04, 21/2009, 33/2010) Растресите конзистенције беле боје, Пријатан, својствен мирис и благ и средње кисео укус и без страних мириса и укуса.
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Испоручиоци сировина	Регистар одобрених испоручилаца П9-34
Географско порекло	Србија
Амбалажа и паковање	ПВЦ кесе
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима мин 25% мм у сувој материји и 20% суве материје највише 30 дана од дана производње.

	- потврда о здравственој исправности производа од референтне лабораторије
Начин транспортовања	Возило са термокином
Складиштење	У комори, фрижидеру на температури до 8°C
Планирана употреба	Конзумација Термичка обрада (печење)

Назив сировине	Млечни намаз (крем сир)100гр Мин 60% мм у сувој материји
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Према Правилнику о квалитету и другим захтевима за млеко, млечне производе, композитне млечне производе и starter културе ("Сл.лист" бр.26/2002 и "Сл.лист СЦГ" бр. 56/2003 - др правилник, 4/2004 - др. правилник и 5/2004) Глатке површине беле боје,ароматично пријатног својственог мириса ,и благог киселог укуса .Без страних мириса и укуса.
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
ааХемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)
Испоручиоци сировина	Регистар одобрених испоручилаца П9-34
Амбалажа и паковање	оригинална пластична амбалажа
Пријемно контролисање	Декларациа са свим подацима, сертификат о здравственој исправности производа Мин 60% мм у сувој материји,Максималан рок 210 дана у оргоналној амбалажи.
Начин транспортовања	Наменско возило
Складиштење	У фрижидеру или комори плусног режима 0-8°C
Планирана употреба	Директна конзумација
Назив сировине	Јогурт – чаша 200 мл-3,2% млечне масти Јогурт од 0,5 л-2,8% млечне масти Кисело млеко чаша 180 мл-мин 6 % млечне масти
Веза са документима	Листа екстерних докумената (закони и правилници који се односе на квалитет и безбедност намирница)
Сензорне карактеристике	Изглед својствњен ,беле боје и без издвојене сурутке, Својствено густо течна структура ,хомогене конзистенције,ароматично пријатно својственог мириса и благ и средње кисео пун укус ,без страних укуса и мириса. Правилник о квалитету производа од млека и starter култура СЛ.гласник 33/2010
Микробиолошке карактеристике	Према Водичу за примену микробиолошких критеријума за храну од јуна 2011
Хемијске и токсиколошке карактеристике	Правилник о количинама пестицида, метала и металоида и других отровних супстанција, хемиотерапеутика, анабоика и других супстанција које се могу налазити у намирницама ("Сл. лист СРЈ" бр. 5/92, 11/92 испр. и 32/2002)

Испоручиоци сировина	Регистар одобрених испоручилаца П9-34
Географско порекло	Србија
Амбалажа и паковање	-Полипропиленска чаша са алуминијумским поклопцем и комби лаком на којем је одштампана декларација за запремине 180гр и 200гр . -ПЕТ боца , етикета са декларацијом и плстични поклопац запремине 500гр.
Пријемно контролисање	- органолептика - декларација са свим подацима мин 3,2 % мм у јогурту чше 200мл , 2,8% мм у јогурту флаше од 500мл и мин 6% мм у киселом млеку чаше од 180 мл и рок највише 30 дана од дана производње. - потврда о здравственој исправности производа од референтне лабораторије
Начин транспортовања	Возило са термокингом
Складиштење	У комори, фрижидеру на температури до 8С
Планирана употреба	Конзумација

ПРАТЕЋА ДОКУМЕНТАЦИЈА:

1. Сваку испоруку треба да прати доставница са тачним подацима о врсти робе ,количини ,цени,као и датум и место испоруке.

Производи 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),
- 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. лист СРЈ“ бр. 26/02 и „Сл. лист СЦГ“ бр. 56/03 – др. правилник, 4/04 – др. правилник 5/04 и „Сл. гласник РС“ бр. 21/09 - др. правилник, „Сл. гласник“ бр. 33/10- др. правилник),
- Правилник о квалитету млека и стартер култура („Сл. гласник“ РС бр. 33/2010.,69/2010.,43/2013.- др. правилник и 34/2014.).
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета („Сл. гласник РС“ бр. 72/10),
- Правилник о прехранбеним адитивима („Сл. гласник“ РС бр. 63/13).
- 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),
-
- Закон о техничким захтевима за производе и оцењивању усаглашености „Сл. гласник РС“, бр. 36/2009

- 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, 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 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 „

- 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. 19/2017. и друге сходно врсти и категорији животних намирница за које се конкурише.

Потенцијалне испоручиоце упознајемо са установљеном праксом наручиоца да се на пријему контролишу карактеристике производа дефинисане „Планом пријемног контролисања и испитивања“ наручиоца према захтевима програма за безбедност хране-ХАЦЦП што подразумева:

- Правилно декларисање производа, 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,

употребљиво до ...

Декларација мора бити лако уочљива јасна и читка .она не сме да садржи ознаке (називе, слике, цртеже и др.) које би могле довести у заблуду наручиоца (његовог корисника)у погледу порекла и квалитета производа и мора бити на српском језику..

Код ситног сира уколико се сматра потребним вршиће се одговарајућа провера дегустирањем органолептичких својства (мирис, боја, конзистенција и укус).

Наручилац задржава право да у било ком моменту трајања уговора, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу коју сматра целисходном. Узорковање ће у складу са Интерним актом и процедурама система управљања вршити комисија именована од стране наручиоца. Добављач ће бити обавештен о термину и предмету узорковања и позван да истом присуствује. Неодазивање добављача на позив, не зауставља процес узорковања. Трошак анализа сноси добављач. Анализа ће се у складу са захтевима Закона о техничким захтевима за производе и оцењивање усаглашености обављати лабораторијама именованог тела за оцену усаглашености по избору наручиоца, а за рачун и за терет испоручиоца

. **6.** Свака испорука која по квалитету не одговара спецификацији предмета набавке на основу записника о квалитативном пријему у присуству и уз верификацију лица које извршило испоруку (возач) враћа се добављачу .Наручилац ће једнострано раскинути уговор и активирати средство обезбеђења за добро извршење посла уколико се у току трајања уговора због одступања у квалитету у односу на понуђени квалитет изврши повраћај више од 3(три) пута,

. Уз сваку испоруку добављач је дужан да достави:

- Декларацију
- Потврда или изјава о здравственој исправности
- Анализе производа .

Анализе производа,спецификације производа и све врсте потврда за предметна добра могу се слати и на маил slobodan.randjelovic@scnis.rs

Испоруке ће се обављати према требовању и динамици коју одреди Наручилац, а роба ће бити истоварана у магацину централне кухиње у улици Александра Медведева број 2.

Напомена: Наручилац задржава право да у било ком моменту сарадње, уколико процени као потребно, узорак испоручене животне намирнице пошаље на лабораторијску анализу. Испорука ће се обављати два или три пута недељно према требовању наручиоца, франко магацин наручиоца истоварено.

VI ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр _____ од _____ за јавну набавку прехранбених производа – животних намирница и хране за потребе исхране студената за ЈН број Д-2-17 за партију 3. – Млеко и млечни производи

1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Телефакс:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора	

2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:

А) САМОСТАЛНО
Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ
В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ

Напомена: заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача.

3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ

1)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	
2)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	

Напомена:

Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.

4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ

1)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
2)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	
3)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Име особе за контакт:	

Напомена:

Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.

5. ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ за партију 3. – Млеко и млечни производи

Предмет јавне набавке	Јед. мере	Кол.	Назив произвођача	Комерцијални назив добра
Јогурт – чаша 200 мл	ком	36000		
Јогурт од 0,5 л	ком	10000		
Млеко слатко 1л	л	18000		
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	ком	12000		
Крем сир 100гр.	ком	10000		
Качкаваљ (погача) 2кг	кг	2000		
Качкаваљ вакуум – паковање 100 гр	кг	2000		
Сир – ситан са 25% млечне масти 2кг	кг	1200		
Сир Фета 5/1кг	кг	1500		
Топљени сир од 17,5 гр/ком	ком	30000		
Чоколадно млеко од 0,25 л	ком	8000		
Кисело млеко чаша 180 мл	ком	2000		

Укупна цена без ПДВ-а*	
Укупна цена са ПДВ-ом**	
Рок и начин плаћања	
Рок важења понуде	
Место и начин испоруке: Франко магацин наручиоца	

Напомена: * Уписати укупну цену понуде без ПДВ-а, која мора бити идентична укупној цени без ПДВ-а исказаној у обрасцу структуре цене (образац VII конкурсне документације).

** Уписати укупну цену понуде са ПДВ-ом, која мора бити идентична укупној цени са ПДВ-ом исказаној у обрасцу структуре цене (образац VII конкурсне документације).

Датум
М. П.

Понуђач

(потпис овлашћеног лица)

VII ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

ПАРТИЈА 3: - МЛЕКО И МЛЕЧНИ ПРОИЗВОДИ

Предмет јавне набавке	Јед. мере	Кол.	Цена по јед. мере без ПДВ-а	Цена по јед. мере са ПДВ-ом	Укупно без ПДВ-а	УКУПНО са ПДВ-ом
1	2	3	4	5	6 (3 x 4)	7 (3 x 5)
Јогурт – чаша 200 мл	ком	36000				
Јогурт од 0,5 л	ком	10000				
Млеко слатко 1л	л	18000				
Млеко слатко – 0,5 тетрапак	ком	12000				
Крем сир 100гр.	ком	10000				
Качкаваљ (погача) 2кг	кг	2000				
Качкаваљ вакуум – паковање 100 гр	кг	2000				
Сир – ситан са 25% млечне масти 2кг	кг	1200				
Сир Фета 5/1кг	кг	1500				
Топљени сир од 17,5 гр/ком	ком	30000				
Чоколадно млеко од 0,25 л	ком	8000				
Кисело млеко чаша 180 мл	ком	2000				
УКУПНО:						
ЕЛЕМЕНТИ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ			ИЗНОС ИЗРАЖЕН У ПРОЦЕНТИМА			

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:

Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:

- у колони 4. Уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а, за сваки тражени предмет јавне набавке
- у колони 5. Уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом, за сваки тражени предмет јавне набавке
- у колони 6. Уписати укупну цену без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену без ПДВ-а наведену у колони 4. са траженим количинама које су наведене у колони 3 а затим уписати укупну цену предмета набавке без ПДВ-а
- у колони 7. Уписати колико износи укупна цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом (наведену у колони 5. са траженим количинама наведеним у колони 3. а затим уписати укупну цену предмета набавке са ПДВ-ом.

У колони „елементи структуре цене“ понуђач таксативно наводи трошкове који су саставни део укупне цене понуђеног добра и исказује их процентуално у колони „износ изражен у процентима“.

Понуђач:

М.П. _____

(потпис овлашћеног лица)

Ове измене и допуне чине саставни део конкурсне документације.

Понуђачи су у обавези да своје понуде сачине у складу са овим изменама.

Комисија за јавну набавку бр. Д-2-17