

Геронтолошки центар „Књажевац“

Књажевац

Ул. Карађорђева 55

Број: 78/1-03

Дана: 24.05.2019.године

На основу члана 63. Закона о јавним набавкама ("Службени гласник РС" број 124/2012, 14/2015 и 68/2015) наручилац даље врши

ИЗМЕНУ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ

ЈАВНЕ НАБАВКЕ У ОТВОРЕНОМ ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

Наручилац Геронтолошки центар „Књажевац“ из Књажевца у конкурсној документацији за јавну набавку бр. 4/19 - Набавка намирница за исхрану корисника у року предвиђеном за достављање понуда врши следећу измену конкурсне документације:

На страни број 6 конкурсне документације у оквиру одељка „III врста, техничке карактеристике, квалитет, количина и опис добара, начин спровођења контроле и обезбеђивања гаранције квалитета, рок извршења, место извршења или испоруке добара и сл.“ мења се спецификација партије број 2 – месо и месне прерађевине и додају се још две ставке и то: пилећа јетра и срце замрзнуто – 216 кг и јунећа јетра свежа – 108 кг. Такође, на страни број 48 у одељку „структура цене са упутством како да се попуни“ Образац 2-2а се мења, односно додају исте ставке.

У прилогу се налазе обрасци.

Комисија за јавне набавке

Партија 2. – МЕСО И МЕСНЕ ПРЕРАЂЕВИНЕ

Редни број	Артикал	Паковање	Јед. м.	количина	Опис
1	Јунеће месо Б.К. : -Јунећи бут -Јунећа плећка		килограм	400 400	Без костију, мах 5% масти, очишћено од масног везивног ткива, већих крвних судова, лимфних чворова, ружичасто-црвене боје. У свежем стању. Прва категорија – у складу са чланом 10. тачка 1. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
2	Роштињско месо - замрзнуто	1 кг	килограм	150	Јунеће месо, јунеће масно ткиво, вода, беланчевинасти производи соје, кухињска со, антиоксиданс (Е300, Е301), мин. 10% укупних протеина.
3	Пилеће роштињско месо - замрзнуто	1 кг	килограм	400	Пилеће месо батака и карабатака 82%, говеђи лој 12%, кухињска со, адитиви, укупан садржај протеина мин.14%
4	Свињско месо Б.К. -Свињски бут -Свињска плећка		килограм	500 700	Без костију, мах 5% масти, очишћено од масног везивног ткива, већих крвних судова, лимфних чворова, ружичасто-црвене боје. У свежем стању. Прва категорија – у складу са чланом 10. тачка 1. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
5	Јагњеће месо		килограм	180	Свеже јагњеће месо, очишћено од изнутрица, спремно за печење, тежина по грлу највише 25 кг
6	Прасеће месо		килограм	270	Свеже прасеће месо, очишћено од изнутрица, спремно за печење, тежина

					по грлу највише 40 кг
7	Цело пиле, грил	2-3 кг по ком	килограм	300	„А“ класа – цело пиле, свеже, очишћено од изнутрица, тежине од 2-3 кг, без главе и ногица, укупан садржај протеина мин.18,5%
8	Пилећи батаци и карабатаци	мин. 200 гр/ком	килограм	1.700	Калибрирани, свежи (тежине преко 200 гр. по комаду тј. 5 комада по кг.), батак са карабатаком без дела леђа
9	Пилеће бело месо – пилеће груди		килограм	200	Без костију, „А“ класе, свеже охлађен пилећи филе, укупан садржај протеина мин.21%
10	Пилећа салама	1,500- 2 кг	килограм	250	Фино уситњена барена кобасица од пилећег меса: механички сепарисано пилеће месо минимум 38%, садржај укупних протеина најмање 10% Прва класа, без садржаја беланчевинастих производа у складу са чл.73. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл. гласник РС бр.33/04)
11	Пилећи паризер	1,500 – 2 кг	килограм	400	Механички откошћено пилеће месо мин 30%, говеђе месо, масно ткиво, вода, беланчевинасти производи соје, кухињска со, зачин, емулгујућа со (Е450, Е451), шећер, стабилизатор (Е407), антиоксиданс (Е300, Е301), конзерванс (Е250), боја (Е120), мин.10% укупних протеина.
12	Прашка шунка у омоту	1,500 - 2 кг	килограм	200	Свињско месо I категорије, лед, беланчевинасти препарати, угљени хидрати, зачини, стабилизатори Е450, Е451, Е452, стабилизатор Е407, антиоксиданс Е316, конзерванс Е250;
13	Суви врат		килограм	10	Обескошћени део врата свиња, вода, кухињска со, беланчевинасти производи соје, стабилизатор (Е407), емулгујућа со (Е451, Е452), шећер, конзерванс (Е250),

					антиоксиданс (E300, E301)
14	Чајна кобасица		килограм	10	На штап, свињско и говеђе месо I и II категорије, кухињска со, киселина (E575), зачин, конзерванс (E250), мин. 16% протеина меса
15	Сланинска кобасица		килограм	450	Говеђе месо, свињско месо, масно ткиво, везивно ткиво, беланчевинасти производи од соје, со, зачини, стабилизатор, антиоксиданс, конзерванс, боја, садржај укупних протеина минимум 12%
16	Сланина		килограм	200	Прва класа, димљена свињска хамбуршка сланина, правилно обликовани грудно трбушни део свиње са припадајућом кожом и поткожним масним ткивом, вода, кухињска со, беланчевинасти производи соје, стабилизатор (E407), емулгујућа со (E451, E452), шећер, конзерванс (E250)
17	Димљене буткице		килограм	120	
18	Шпиц ребра		килограм	80	Свињска ребра са припадајућим мишићима и масним ткивом, кожом и костима, вода, кухињска со, беланчевинасти препарати, зачини, стабилизатори (E407, E450, E451, E452), антиоксиданс E316, конзерванс E250
19	Пилећа виршла		килограм	400	У пвц омоту. Прва класа, механички сепарисано пилеће месо минимум 55%, садржај укупних протеина најмање 10%, командна тежина виршле 50г, ринфузно паковање, у складу са чланом 71. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе од меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
20	Виршла месна - специјал		килограм	400	У пвц омоту. Прва класа, свињско месо, механички сепарисано пилеће месо минимум 19%, садржај укупних

					протеина најмање 10%, командна тежина виршле 50г, у складу са чланом 71. Правилника о квалитету и другим захтевима за производе меса (Сл.гл.РС бр 33/04)
21	Печеница		килограм	10	Сушено свињско месо, без додатака адитива и конзерванса, без глутена и соје
22	Паштета пилећа	75 гр	комад	3.600	садржај укупних протеина најмање 9%,пилеће месо.
23	Паштета јетрена	75 гр	комад	3.600	садржај укупних протеина најмање 9%, везивно и масно ткиво, свињско месо, свињска јетра минимум 10%,
24	Месни нарезак	100 гр	комад	4.000	Свињско месо мин.60%, свињско масно ткиво,свинј.изнутрице, кукурузни скроб, беланчевине, кухињска со, зачини, стабилизатор.
25	Сардина	125 гр	комад	6.400	Јадранска сардина у биљном уљу, састав: сардела мин.70%, потпуно рафинисано сојино уље мах.30%, кухињска со. Оцеђена маса мин. 88 г.
26	Ослић без главе, смрзнут-Хек		килограм	400	Већи комади, 300-500 гр
27	Fish finger		килограм	60	Панирани производи од рибе, делимично пржен и смрзнут, састав: риба 75%, маса за панирање, хлебне мрвице, уља репице, пшенично брашно, вода, кромпиров скроб, дробљени пиринач, со
28	Пилећа јетра и срце		килограм	216	Пилећа јетра и срце замрзнуто, са роком до годину дана
29	Јунећа јетра		килограм	108	Јунећа јетра свежа

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ, СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

Партија 2 – МЕСО И МЕСНЕ ПРЕРАЂЕВИНЕ

Р. б р.	Назив артикла	Паковање	Ј.м.	Произвођач (комерцијални назив)	количине	Јед. цена без ПДВ-а	Јед.цена са ПДВ-ом	Укупан износ без ПДВ-а	Укупан износ са ПДВ-ом
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
1	Јунеће месо Б.К. : -Јунећи бут -Јунећа плећка		килограм		400 400				
2	Роштињско месо - замрзнуто	1 кг	килограм		150				
3	Пилеће роштињско месо - замрзнуто	1 кг	килограм		400				
4	Свињско месо Б.К. -Свињски бут -Свињска плећка		килограм		500 700				
5	Јагњеће месо		килограм		180				
6	Прасеће месо		килограм		270				

7	Цело пиле, грил	2-3 кг по ком	килог рам		300				
8	Пилећи батаци и карабатац и	мин. 200 гр/ко м	килог рам		1.700				
9	Пилеће бело месо (пилећа прса)		килог рам		200				
1 0	Пилећа салама	1,500 - 2 кг	килог рам		250				
1 1	Пилећи паризер	1,500 - 2 кг	килог рам		400				
1 2	Прашка шунка у омоту	1,500 - 2 кг	килог рам		200				
1 3	Суви врат		килог рам		10				
1 4	Чајна кобасица		килог рам		10				
1 5	Сланинска кобасица		килог рам		450				
1 6	Сланина		килог рам		200				
1 7	Димљене буткице		килог рам		120				
1 8	Шпиц ребра		килог рам		80				
1 9	Пилећа виршла		килог рам		400				
2 0	Виршла месна -		килог рам		400				

	специјал								
2 1	Печеница		килог рам		10				
2 2	Паштета пилећа	75 гр	кома д		3.600				
2 3	Паштета јетрена	75 гр	кома д		3.600				
2 4	Месни нарезак	100 гр	кома д		4.000				
2 5	Сардина	125 гр	кома д		6.400				
2 6	Ослић без главе, смрзнут „Хек“		килог рам		400				
2 7	Fish finger		килог рам		60				
2 8	Пилећа јетра и срце		килог рам		216				
2 9	Јунећа јетра		килог рам		108				

Укупна вредност без ПДВ-а

ПДВ

Укупна вредност са ПДВ-ом

Датум:

ПОТПИС ОВЛАШЋЕНОГ ЛИЦА

М.П.

Упутство за попуњавање обрасца структуре цене.

Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:

- У колони 6 уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а, за сваки тражени артикал
- У колони 7 уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом, за сваки тражени артикал
- У колони 8 уписати укупну цену без ПДВ-а, за сваки тражени артикал, и то тако што се помножи јединична цена без ПДВ-а наведена у колони 6) са траженим количинама (које су наведене у колони 5)
- У колони 9 уписати укупну цену са ПДВ-ом, за сваки тражени артикал, и то тако што се помножи јединична цена са ПДВ-ом наведена у колони 7) са траженим количинама (које су наведене у колони 5)
- На крају табеле уписати укупну цену без ПДВ-а, износ ПДВ-а и укупну цену са ПДВ-ом.

У _____

Дана _____

М.П.

Потпис понуђача
