

Основна школа "Јован Миодраговић"
Јавна набавка услуге испоруке готових obroка за ученике у продуженом боравку
у школској 2020. години
-јавна набавка мале вредности-
(ЈНМВ 6/2019)

Основна школа „ Јован Миодраговић“
Војводе Драгомира 1, Београд
Број: 1510-1.1/2019
Датум: 23. 12. 2019. године

**ЈАВНА НАБАВКА УСЛУГЕ ИСПОРУКЕ ГОТОВИХ ОБРОКА
ЗА УЧЕНИКЕ У ПРОДУЖЕНОМ БОРАВКУ
У ШКОЛСКОЈ 2020. ГОДИНИ
-ЈАВНА НАБАВКА МАЛЕ ВРЕДНОСТИ-
ЈНМВ 6/2019**

**Питања и одговори
Измене конкурсне документације**

У поступку Јавне набавке услуге испоруке готових obroка за ученике у продуженом боравку у школској 2020. години - јавна набавка мале вредности- (ЈНМВ 6/2019) постављена су питања, у складу са одредбама тачке **IV.15. Конкурсне документације - Додатне информације и појашњења.**

Питање 1:

Потенцијални понуђач везано за одредбу тачке **VII.3. Конкурсне документације, алинеја 3** тражи допунско објашњење шта се подразумева под одредбом "**комплети посуђа за једнократну употребу**".

Одговор на питање:

Под наведеном одредбом подразумева се посуђе (тањира и прибор) у складу са карактеристикама obroка који је на дневном менију. С обзиром да наведена одредба Конкурсне документације није довољно јасна врши се допуна Конкурсне документације у предметној јавној набавци и то:

На страни 38 Конкурсне документације у тачки VII.3. – Достава, у алинеји 3, након речи "употребу" ставља се знак интерпункције ",," и додају речи "у складу са структуром obroка који је на дневном менију:

- чинија за супу-чорбу/добоки тањир или оба
- кашика и виљушка)." "

Питање 2:

Потенцијални понуђач пита зашто се, када се испорука врши у термосима, у додатним условима (услов П.2.3.2) траже возила са термоизолационом комором, јер сматра да термос као начин доставе obroка представља посуду која задржава температуру и самим тим није неопходно да се достава врши возилом са термоизолационом комором.

Одговор на питање:

Наручилац је, у досадашњој пракси, имао ситуације да храна, која је транспортована само у термосима и обичним доставним возилима, буде испоручена млака или прохлађена, те није при сервирању имала одговарајућу температуру, односно да храна која треба да буде транспортована на ниским температурама (у периодима када је спољна температура висока) то није била. С обзиром на то, постоји ризик од пропадања хране.

Како постоје технолошка решења која омогућавају одржавање температуре потребне за транспорт хране, термоизолационе коморе, које при раду у плусном режиму могу да буду подешене да одржавају простор у коме се транспортују термоси на одговарајућим вишим или нижим температурама, Наручилац, желећи да максимално заштити квалитет хране и сигурност корисника, захтева начин транспорта како је то наведено у конкурсној документацији.

Основ за овако поступање Наручиоца стоји у члану 19, став 4 Правилника о условима хигијене хране ("Сл. гласник РС" 73/2010) који у каже: "**Према потреби, превозна средства и/или контејнери који се употребљавају за превоз хране морају да буду такви да омогуће одржавање хране у њима на одговарајућој температури која може да се прати**"

Остали делови Конкурсне документације остају непромењени.

Комисија