



Датум: 18 JAN 2018  
Број: 03061-214  
Тел./ факс +38111/ 2602-653, 2604-928  
Централа: +38111/ 2695-605  
Лиценца бр.0001 Услуга домског смештаја  
Лиценца бр.0002 Услуга помоћи у кући

Предмет: Појашњење у вези са припремом понуде за ЈН  
-39/2017-  
СВЕЖЕ МЕСО И ПЕКАРСКИ ПРОИЗВОДИ

Дана 16.01.2018. године, примили смо електронску пошту следећег садржаја:

KAKO U VASOJ PONUDI TRAZITE IZMEDJU OSTALOG I BATAK-KARABATAK, MOLIM DA NAM POJASNITE DA LI SE MOZE PONUDITI I BATAK-KARABATAK BEZ KOSTI ILI JE SVEJEDNO.

TAKODJE NAPOMINJEM DA ZA PILECI FILE KAO I PILECI BATAK KARABATAK-RAVILNIKOM O OPSTIM I POSEBNIM USLOVIMA HIGIJENE HRANE U BILO KOJOJ FAZI PROIZVODNJE PRERADE I PROMETASL.GLASNIK RS 72/10, OTKRIVANJE PRISUSTVA SALMONELLA SPP,- MIKROBIOLOGIJA- SE NE RADI ZA TZV PILECU KONFEKCIJU TJ PILECE DELOVE - KAO STO SU BATAK, KARABATAK GRUDI ITD. VEC SE ANALIZIRA KOZICA VRATA. NA POSEBAN ZAHTEV STRANKE DA SE TO URADI I NA KONFEKCIJI, RADI SE MIKROBIOLOGIJA, ALI U TOM SLUCAJU LABORATORIJA PRIKAZUJE U NALAZU REZULTAT MIKROBIOLOSKOG ISPITIVANJA PREMA PARAMETRIMA, ALI NE ISKAZUJE MISLJENJE. TJ NE POZIVA SE NA NAPRED NAVEDEN PRAVILNIK

Наручилац ће прихватити пилећи батак и карабатак и у варијанти- без кости.

На страни 5. и 6. Конкурсне документације наручилац је предвидео:

б) Да има потврде надлежног органа о квалитету производа (атест за сваки производ). Подразумева се да понуђач приложи Извештаје акредитоване институције о испитивању да УЗОРАК одговара захтевима: Правилника о општим и посебним условима хигијене хране у било којој фази производње, прераде и промета (Сл. гласник РС 72/2010)....

У Прилогу 1 наведеног правилника утврђени су микробиолошки критеријуми за полупроизоде од меса живине, намењени за јело после кувања.



"Геронтолошки центар Београд"

С. Мишић

Директор