

ВОЈНА ПОШТА

Бр. 4666

бр. 4784 - 15
29.05.2020. године
НИШ

Појашњење Конкурсне документације
у поступку јавне набавке број 09/2020,
одговор, доставља.

У складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама ("СГ РС" 124/12, 14/15 и 68/15), Наручилац даје одговоре (појашњења) на питања у вези са конкурсном документацијом бр. 4784-9 од 05.05.2020. године, достављена 26.05.2020. године, од стране заинтересованог лица у јавној набавци бр. 09/2020 – **свеже воће и поврће, у отвореном поступку ради закључења оквирног споразума са једним понуђачем на период од две године, по следећем:**

Питања гласе:

1. Није јасно дефинисана каква је амбалажа потребна за сваку врсту поврћа и воћа јер у Правилнику о квалитета воћа и поврћа јер по том правилнику су дефинисане више врста амбалаже и за сваку врсту воћа и поврћа. Молим вас да то јасно дефинишете јер одабир амбалаже изискује раније порућивање амбалаже.

Одговор:

У поглављу II тачка б) Амбалажа, начин паковања и транспорта, обележавање и члановима 6. Модела оквирних споразума, односно члановима 4. Модела појединачних уговора, Конкурсне документације за набавку воћа и поврћа свежег, Наручилац ВП 4666 Ниш је дефинисао следеће:

Предметна добра морају бити упакована у одговарајућој стандардној, оригиналној произвођачкој амбалажи која одговара технолошким захтевима за поврће, воће и јестиве печурке, при чему се производи обезбеђују од загађења, расипања, квара и других промена у гарантном року.

Збирна и појединачна паковања морају бити прегледно декларисана и усклађена са Правилником о декларисању, озаначавању и рекламирању хране ("Сл.гласник РС", бр. 19/2017, 16/2018 и 17/2020) и Правилником о квалитету свежег воћа, поврћа и печурки („Сл. Лист СФРЈ“ бр. 29/79, 53/87 и „Сл. Лист СЦГ“ бр. 31/2003 – др. правилник, 56/2003 – др. правилник и 4/2004 – др. Правилник).

Свеже воће и поврће се мора паковати у амбалажи која је за поједине врсте, сорте и I класу, прописна горе наведеним правилником о квалитету свежег воћа, поврћа и печурки.

Иако је горе наведеним правилником о квалитету свежег воћа, поврћа и печурки предвиђена прописана амбалажа за скоро сваку врсту воћа и поврћа, наручилац разуме жељу потенцијалног понуђача да се на време припреми за што квалитетнију реализацију уговора, као и спремност за стриктно придржавање одредби правилника о квалитету у погледу предметног питања, па ће овом приликом таксативно навести врсту за сва добра која су предмет јавне набавке:

Партија 1. - Поврће:

Ред. бр.	НАЗИВ АРТИКЛА	Врста амбалаже и начин паковања
1	Блитва свежа	У летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), у дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028) као и у картонске кутије.
2	Целер лист и корен свежи	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), дубоке отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.041), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.044).
3	Лук црни свежи	У велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), картонске кутије и плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1.029), као и у јутане вреће бр. 3 и 4 (ЈУС Ф.Г4.020) и у вреће од синтетичких влакана.
4	Карфиол свежи	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 028), велике летварице без поклопца (ЈУС Д. Ф1. 042), у велике летварице са поклопцем (ЈУС Д. Ф1. 045), као и у прикладне картонске кутије.
5	Краставци свежи	У велике отворене плитке летварице (ЈУС Д. Ф1. 022), дубоке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 028), плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 029), летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 037), дубоке отворене летварице (ЈУС Д. Ф1. 041), велике летварице (ЈУС Д. Ф1. 042), двоструке плитке летварице (ЈУС Д. Ф1. 044) и у картонске кутије.
6	Кромпир свежи	У отворене плитке летварице (ЈУС Д. Ф1. 022), летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 026 и ЈУС Д. Ф1. 037), вреће од јуте (ЈУС Ф. Г4. 020) и вреће од синтетичких влакана. Материјал за амбалажу мора бити нов и чист.
7	Купус свежи	У летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 026 или ЈУС Д. Ф1. 037) и у дубоке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 028), а позни купус може се испоручивати и у преградама за отворена паковања у расутом стању (ЈУС Д. Ф1. 035) и у врећама од синтетичког влакна.
8	Лук бели свежи	У велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.026 и ЈУС Д.Ф1.037), дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), плитке летварице за поврће (ЈУС

		Д.Ф1.029), картонске кутије и у јутане вреће бр. 3 или 7 (ЈУС Ф.Г4.020).
9	Лук црни млади	повезан у снопиће од 5, 10, 15 или 20 струкова, с тим да у сваком снопићу стабљике, односно луковице морају бити уједначене по дебљини. Снопици се могу паковати у велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), картонске кутије и плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1.029).
10	Шаргарепа свежа	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 037), дубоке отворене летварице (ЈУС Д. Ф1. 041), у двоструке плитке летварице (ЈУС Д. Ф1. 044) и у картонске кутије, пластичне перфориране вреће до 5 кг и вреће од синтетичког влакна.
11	Паприка свежа	У летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 028), летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 041), велике летварице ЈУС Д. Ф1. 044) у двоструке плитке летварице (ЈУС Д. Ф1.044) или у картонске кутије. Паприке класе И и ИИ могу се паковати и у корпе, као и у чисте вреће израђене од текстилних или пластичних влакана.
12	Парадајз свежи	У нове и чисте средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1 021), плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 029) и велике плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022 и ЈУС Д.Ф1.045).
13	Печурке (шампињони) свеже	У средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1 021), плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 029) и велике плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022 и ЈУС Д.Ф1.045), као И картонске кутије.
14	Першун свежи, корен и лист	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), дубоке отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.038), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.044).
15	Салата зелена свежа	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), дубоке отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.041), велике летварице (ЈУС Д.Ф1.042), двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.044) и у картонске кутије.
16	Спанаћ свежи	У дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.037), дубоке отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.041), велике летварице (ЈУС Д.Ф1.042), двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.044) и у картонске кутије.
17	Бундева свежа (бела)	Пакују у велике сандуке за поврће и воће, као и у вреће.
18	Тиквица свежа	У велике отворене плитке летварице (ЈУС Д. Ф1. 022), летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 026), плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 029), као и у картонске кутије.
19	Цвекла свежа	У летварице јабучаре (ЈУС Д. Ф1. 026 или ЈУС Д. Ф1. 027) у картонске кутије и у преграде за отворено паковање (ринфуза - ЈУС Д. Ф1. 035), као

		и у вреће од синтетичких влакана.
20	Патлиџан плави свежи	У нове и чисте средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1 021), плитке летварице за поврће (ЈУС Д. Ф1. 029) и велике плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022 и ЈУС Д.Ф1.045).
21	Празиљук свежи	У летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.026 или ЈУС Д.Ф1.037), дубоке летварице за поврће (ЈУС Д.Ф1.028), дубоке отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.041), картонске кутије и у двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.044).

Партија 2. - Воће и коштуњаво воће:

Ред. бр.	НАЗИВ АРТИКЛА	Врста амбалаже и начин паковања
1	Мандарина, поморанџе и лимун	У различиту амбалажу од дрвета и картона, као и од пластичних и других материјала, различитих димензија и других особина
2	Банане	У различиту амбалажу, како од картона, тако и од дрвета. Амбалажа мора да буде нова и довољно издржљива да заштити производ у току транспорта и руковања.
3	Лубенице	Пакују у велике сандуке за поврће и воће, као и у вреће од синтетичког влакана.
4	Трешње	У отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.020) и у велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022). У малопродаји могу се паковати и у мању прикладну комерцијалну амбалажу од различитог материјала, претежно од 0,5 кг нето масе.
5	Брескве	У нову и чисту амбалажу обложену папиром или снабдевену улошцима, и то у отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.023 и ЈУС Д.Ф1.036) и у велике отворене летварице (ЈУС Д.Ф1.022). Могу се паковати и у палетне сандуке, али специјално направљене за ту сврху са мањом дужином и обложене папиром, уз услов да су пажљиво обране, довољно чврсте да издрже транспорт и руковање и уједначене по зрелости и калибру.
6	Воће свеже сезонско	У средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.021) и велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022).
7	Јабукe	Велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022), средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.021), двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.025), затворене мале летварице (ЈУС Д.Ф1.027), затворене америчке сандуке (ЈУС Д.Ф1.031) и у затворене кабинетске сандуке (ЈУС Д.Ф1.032) обложене папиром или другим погодним материјалом и снабдевене са посебним улошцима. Поред слагања у наведену амбалажу, могу се

		паковати у расутом стању у летварице јабучаре (ЈУС Д.Ф1.026 или ЈУС Д.Ф1.037).
8	Грожђе	У нове средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.021), велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022) и у затворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.023), као и у различиту комерцијалну амбалажу
9	Крушке	Велике отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.022), средње отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.021), затворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.023), двоструке плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.025), затворене мале летварице (ЈУС Д.Ф1.027), затворене америчке сандуке (ЈУС Д.Ф1.031), затворене кабинетске сандуке (ЈУС Д.Ф1.032) обложене папиром или другим одговарајућим материјалом и у отворене плитке летварице (ЈУС Д.Ф1.036) са улошцима или без ових. Поред слагања у наведену амбалажу, могу се паковати и у палетне сандуке.
10	Језгро ораха	У комерцијалну амбалажу мале запремине, укључујући и целофанске кесе нето масе до 0,5 кг (Посто се ради о малим колицима).

Наручилац оставља могућност потенцијалном понуђачу да за сваку врсту воћа и поврћа, сам на основу својих потреба, а у циљу стварања што мањих трошкова приликом набавке амбалаже, да се сам определи за било коју амбалажу, од прописаних за ту врсту производа. Пре набавке потребне амбалаже за реализацију предметне набавке, наручилац предлаже да се у случају непознаница за конкретнији изглед, облик, величину и остале параметре наведене амбалаже обратите Националном телу за стандардизацију (Институт за стандардизацију Србије).

2. Како је процењено да је за кадровски капацитет потребно минимум једно лице пољопривредне струке VI и који су његови радни задаци с обзиром да нема контроле производње нити технолошке прераде воћа и поврћа.

Одговор:

Пре свега, за испуњење додатног услова у погледу кадровског капацитета, наручилац није захтевао миним једно лице са наведеном стручном спремом.

Наручилац је у конкурсној документацији као додатни услов за учешће у поступку јавне набавке у погледу кадровског капацитета захтевао од потенцијалних понуђача, да у моменту подношења понуде по било ком основу у смислу Закона о раду, располаже са:

- кључним техничким особљем и другим експертима који раде за понуђача, а који ће бити одговорни за извршење уговора, чији број није дефинисао,
- као и о лицима одговорним за контролу квалитета, чији број такође није дефинисао, од којих најмање једно лице пољопривредне струке (најмање VI степен стручне спреме), смер-модул агрономија (уколико подноси понуду за целокупну набавку), односно смер-модул повртарство (уколико подноси понуду само за партију 1), односно смер-модул воћарство (уколико подноси понуду само за партију 2).

Чланом 76. ЗЈН установљена је законска могућност за наручиоца, да у конкурсној документацији одреди додатне услове за учешће у поступку јавне набавке. Све додатне услове у овој јавној набавци наручилац је одредио на основу објективне

процене, те да је то потребно и неопходно имајући у виду предмет јавне набавке „Воће и поврће свеже”. Предмет јавне набавке је пре свега пољоприврени производ, па је и логично зашто се у погледу кадровског капацитета захтева ангажовање лица пољоприврене струке.

Улога и задаци наведеног лица у овој набавци није ни пројектована у примарној пољопривреној производњи, као ни даљој преради свежег воћа и поврћа (дехидрација, пастеризација, стерилизација, биолошко врење, производња и паковање производа од воћа и поврћа итд.), у ком случају би као лице неопходно за обезбеђење квалитета било лице прехрамбене или друге одговарајуће стручне спреме са стеченим вишим или високим образовањем на вишој технолошкој школи или технолошком факултету.

Потенцијални понуђачи у овом предмету набавке баве се не само производњом, већ и откупом од лица са којима имају закључене уговоре о пословној сарадњи, при чему су дужни да пре испоруке крајњим потрошачима спроведу низ захтеваних и неопходних активности. Најпре преглед на оштећења производа од патогених микроорганизама, парзита и штеточина, затим предходно чишћење и сортирање, односно прање оних врсти воћа и поврћа за које је то Правилником о квалитету свежег воћа и поврћа дозвољено. Наведне послове врши или надзире стручно лице које има добар увид у квалитет производа. То лице треба да познаје сорту те да оцену врши на основу најважнијих технолошких показатеља квалитета. Након тога се врши одређивање квалитета и декларисање производа на основу доброг познавања сорти (за поједине врсте воћа постоје и до 40 сорти), као и разним другим методама (калибража, мерење зрелости и сл.), за шта је такође неопходно стручно лице пољопривредне струке. Следећа фаза би била складиштење предметних производа, и на крају паковање и дистрибуција до крајњих корисника. Но пре складиштења мора да се води рачуна о дозревању производа, времену потребном за дозревања које је различито за сваку сорту од наведених врсти производа. За неке производе се врши третирање фунгицидима, третирање антиоксидантима, третирање калцијумом третирање инхибиторима деловања етилена, код кромпира се рецимо врше третирање средствима против клијања итд. Наведене послове такође може обављати само стручно лице пољопривредне струке. Из свега наведеног, услов за захтевани кадровски капацитет проистиче из потребе наручиоца да се увери да ће испоручени производи бити исправно декларисани у складу са горе наведеним правилником о квалитету свежег воћа и поврћа, као и да ће квалитет производа одговарати квалитету тражених по техничкој спецификацији наведеној у конкурсној документацији и да ће исти бити безбедни и здравствено исправни за употребу.

Чланом 76. став 2. ЗЈН прописано је да наручилац у конкурсној документацији одређује додатне услове за учешће у поступку јавне набавке, између осталог и у погледу кадровског капацитета увек када је то потребно имајући у виду предмет јавне набавке, док је ставом 6. истог члана прописано да наручилац одређује услове за учешће у поступку тако да ти услови не дискриминишу понуђаче и да су у логичкој вези са предметом јавне набавке.

У предходном тексту аргументовано је наведена неопходност лица са наведеним стручном спремом за обезбеђење квалитета производа који су предмет јавне набавке, као и логичка веза са предметом јавне набавке.

Чињенице, које потврђују да наведени додатни услов не дискриминише понуђаче ни по којем основу су:

- Наручилац не захтева да наведена лица буду запошљена на неодређено време, већ даје могућност да иста буду ангажована по другом правном основу ангажовања (Уговор о допунском раду, Уговор о привременим и повременим пословима и Уговор о делу);

- Наручилац не захтева од понуђача да већ имају ангажована наведена лица, већ да понуђач располаже са наведеним лицима у моменту подношења понуда, што у коначном значи, да уколико понуђач није располагао са наведеним лицима, иста може до момента подношења понуда да ангажује на неки од поменутих начина.
- На основу Закона о јавним набавкама понуђачима је дата могућност подношења заједничке понуде, где додатне услове понуђачи из групе могу испуњавати заједно.

Наручилац неће вршити измену конкурсне документације по наведеном питању.

3. Зашто се осим сертификата HACCP и ISO 22000 који се траже за прераду и промет не траже докази о контролисаној пољопривредној производњи кроз Дневник поља (третирање средствима за заштиту биља, ђубрење, наводњавање, берба, контрола транспорта до складишта итд.

Одговор:

Наручилац је у конкурсној документацији као додатни услов за учешће у поступку јавне набавке у погледу пословног капацитета, као један од услова захтевао од потенцијалних понуђача, да је понуђач успоставио систем осигурања безбедности хране заснован на доброј произвођачкој пракси и на принципима HACCP у свим фазама производње, прераде и промета хране, осим на нивоу примарне производње.

Као доказ о испуњености наведеног услова Наручилац је захтевао Исправу о усаглашености (извештај или сертификат HACCP) која обухвата сва подручја (обим) сертификације: од завршетка примарне производње до дистрибуције крајњим примаоцима или Сертификат за стандард ISO 22000 или одговарајуће (издат од тела за оцењивање усаглашености које је акредитовано од старне Акредитационог тела Србије или од стране неког акредитационог тела које потписник једног од два међународна мултилатерална споразума: EA MLA или IAF MLA, где обим акредитације тог тела за оцењивање усаглашености мора да обухвати делатност која је предмет ове јавне набавке.

Наведена документа морају бити валидна (да имају важност) у време отварања понуда. Уколико неко добро није домаћег порекла или је добро које се обезбеђује други субјекат, наведени доказ се доставља и за увозника добара која се увозе, односно тог другог субјекта.

Уколико понуђач наступа са подизвођачима, неопходно је да понуђач и подизвођачи (уколико учествују у откупу и дистрибуцији производа) испуне овај услов и доставе доказ, а уколико понуду подноси група понуђача, потврда се доставља за сваког члана из групе понуђача, тако да буду покривене све фазе дистрибуције производа, осим примарне производње. Наведене исправе морају бити на српском језику или преведене на српски језик.

Одговор на наведено питање директно је поткрепљен чланом 47. став 1. Закона о јавним набавкама, у коме је наведено: Субјекти у пословању храном дужни су да успоставе систем за осигурање безбедности хране у свим фазама производње, прераде и промета хране, **осим на нивоу примарне производње**, у сваком објекту под њиховом контролом, у складу са принципима добре произвођачке и хигијенске праксе и анализе опасности и критичних контролних тачака (HACCP). Докази које предлагете да се захтевају конкурсном документацијом несумњиво су везани за примарну пољопривредну производњу. С обзиром да је конкурсном документацијом дата могућност да поједина добра која су предмет јавне набавке могу бити из увоза, захтевање достављања наведених доказа је апсолутно неприменљиво за предметну јавну набавку.

Наручилац неће вршити измену конкурсне документације по наведеном питању.

4. Технички капацитет понуђача да складишта за смештај и чување понуђених добара од најмање 1400 м² је по нашем мишљењу је незадовољавајући узевши у обзир планске количине предметних добара и вредност партија предметне набавке, те се моли да Понуђач повећа складишног простора или се ради о могућим Понуђивачима који робу преузимају од копераната или на други начин (пијаца) и није потребан адекватни складишни простор.

Одговор:

Наручилац је у конкурсној документацији као додатни услов за учешће у поступку јавне набавке у погледу техничког капацитета, као један од услова захтевао од потенцијалних понуђача, да у моменту подношења понуде имају обезбеђен складишни простор за смештај и чување понуђених добара од најмање 140 м². Поред наведеног, као следећи услов у погледу техничког капацитета, наручилац је захтевао, да понуђач у моменту подношења понуде има расхладни простор за смештај и чување понуђених добара од најмање 80 м².

Приликом одређивања наведених капацитета, наручилац је у обзир узео своје објективне потребе, а разлоге неопходности поседовања наведеног складишног простора код потенцијалних понуђача, наручилац ће изнети у тексту који следи.

Пре дефинисања наведених услова, наручилац је узео у обзир чињеницу да се производи који су предмет јавне набавке складиште не само у складиштима, већ и у хладњачама. При чему се у просеку по м³, могу складиштити следеће количине свежег воћа и поврћа (подаци прузете из стручне литературе за студенте архитетонских факултета, за потребе пројектовања складишта и хладњача):

- воће свих врсти у сандуцима 300 — 400 кг/м³,
- кромпир 625 — 750 кг/м³ (с тим да се складишти само до 1 метра висине),
- мрква 670 — 700 кг/м³,
- цвекла 550 — 650 кг/м³,
- лук црни 600 кг/м³,
- купус 350 — 400 кг/м³,
- остале врсте свежег поврћа у сандуцима 260 — 400 кг/м³ просечно.

Наведене количине су прорачунате, узимајући у обзир и потребан простор за манипулацију наведеним производима. Приликом прорачунавања потреба, наручилац је узео у обзир да је висина складиштења око 3,5—4м, просечно у ковенционалним складиштима старијег типа, каквих је највише у нашој земљи, па је наручилац њих узео у обзир, не фаворизујући понуђаче који располажу са складиштима новијег типа, где је висина складиштења већа од наведене, па се пропорционално смањује потребна кубатура просторије за исту количину роба. Данас у најсавременије грађеним магацинима висина складиштења роба се повећава, у зависности од механичких средстава за унутрашњи транспорт, те се она често креће и преко 6 до 7 м. Осим наведеног приликом прорачунавања потреба наручилац је узео у обзир, да се већина производа који су углавном сезонског карактера не може чувати дуже од рокова декларисаних за њихову употребу (најчешће не дуже од 1-2 недеље). Од свих врста производа који су предмет јавне набавке, само се меркатилни кромпир, лук црни, лук бели и поједине врсте коренастог поврћа могу улагеровати и чувати дужи временски период у складиштима без инсталираних расхладних елемената, што би изискивало потребе за нешто већим складишним простором у односу на просек који би се узео за око 96 недеља (2 године), колико би оквирно требало да трају појединачни уговори, а које би наручилац закључио на основу оквирног споразума, чије закључивање је циљ ове јавне набавке. Све наведено важи и за складиштење појединих производа у хладњачи, где би на дужи временски период могло да се чувају веће количине јабуке и крушке. С обзиром да се потебе крајњих корисника начелно базирају на

једној испоруци седмично, наведене количине воћа и поврћа би биле подељене на 96 (колико има седмица у две календарске године), осим наведених врсти које се могу чувати на дужи временски период и чије би складиштење захтевало нешто већи складишни простор.

Из свега наведеног, може се израчунати да су захтевани складишни капацитети у конкурсној документацији као додатни услов за учешће у поступку јавне набавке у погледу техничког капацитета, од 140 м² и расхладни простор за смештај и чување понуђених добара од најмање 80 м², је чак и нешто већи од капацитета који би се добили простом рачуницом, и то напомињемо када би све испоруке биле равномерне и идентичне, што је готово у пракси немогуће, јер потребе варирају у односу на потребе и број крајњих корисника, као и доба (сезоне) када се користе производи који су предмет јавне набавке.

Разлози, због којих је наручилац захтевао нешто веће складишне капацитете након што је сагледао своје потребе, огледају се у следећем:

- предходно већ наведени разлог, да се поједини производи могу улагеровати и чувати знатно дуже од осталих производа: кромпир, црни лук, јабука итд., па је за њихово складиштење поребно више складишног простора,
- конкурсном документацијом, наручилац је предвидео могућност хитне испоруке, па је неопходно да понуђач увек на располагању има одређене додатне залихе предметних производа,
- конкурсном документацијом, наручилац је поред наведених места за испоруку, предвидео могућност придодавања нових места испоруке,
- из искуства наручиоца у предходним година, повремено долази до наглих повећања потреба појединих крајњих примаоца (код једног од наведених и до 8 пута),
- од претпоставке да потенцијални понуђач, с обзиром да се бави прометом свежег воћа и поврћа, врши испоруку предметних производа још неком другом наручиоцу на основу закључених уговора или по другом основу.

Из изетог је више него јасно због чега је наручилац приликом дефинисања овог услова, захтевао наведене складишне капацитете. Наручилац није дужан да дефинише додатне услове на начин да захтевани капацитети одговарају сваком понуђачу понаособ, већ их дефинише на основу својих објективних потреба.

Наручилац неће вршити измену конкурсне документације по наведеном питању.

Одговори на овде постављена питања су саставни део конкурсне документације ВП 4666 Ниш, бр. 4784-9 од 05.05.2020. године.

БС

Достављено:

- www.portal.ujn.gov.rs,
- www.nabavke.mod.gov.rs,
- а/а (уз предмет ЈН).



ЗАМЕНИК КОМАНДАНТА

ПУКОВНИК

Драган Антић