

**РЕПУБЛИКА СРБИЈА**  
**МИНИСТАРСТВО УНУТРАШЊИХ ПОСЛОВА**

Сектор за материјално-финансијске послове  
07 број 404-ЈН-29/18  
12.09.2018. године  
Београд

**Предмет: Одговори на питања у отвореном поступку јавне набавке добара са закључењем оквирног споразума: Готова јела ЈН број 29/18**

Овим путем Вас обавештавамо о одговорима на питања у отвореном поступку јавне набавке **добара са закључењем оквирног споразума: Готова јела ЈН број 29/18**, за потребе Министарства унутрашњих послова (у складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама „Службени гласник РС“ број 124/2012, 14/2015 и 68/2015).

**ПИТАЊЕ 1:**

У конкурсној документацији за ЈН број 29/18 - Готова јела у делу додатни услови стоји да понуђач односно произвођач морају да поседују сертификате

1. ISO 9001 i HACCP
2. ISO 14001
3. ISO 18001

Претпостављамо да је дошло до грешке приликом израде документације и да је тај услов грешком преузет из неке друге набавке, јер смо уверења да је сасвим довољан услов да понуђач поседује све наведене сертификате и да послује у складу са њима, док је за произвођача неопходно да поседује сертификате ISO 9001 i HACCP (пошто се ради о набавци прехранбених производа). Сматрамо да је пословање понуђача као носиоца посла у складу са стандардима ISO 14001 и 18001 и више него довољан услов и гаранција испуњења свих норматива.

**ОДГОВОР 1.**

Наручилац остаје при наведеним захтевом да понуђач односно произвођач мора да поседује сертификате стандарда ISO 9001 i HACCP (или ISO 22000), ISO 14001 и ISO 18001, на начин како је и дефинисано конкурсном документацијом.

Предмет јавне набавке су прехранбени производи који су од стратешког значаја за Наручиоца с обзиром да су заступљени у теренској исхрани посебних категорија корисника. С тим у вези, са становишта Наручиоца није довољно да само понуђач достави тражене сертификате наведених стандарда већ се исто захтева и за произвођача јер је од важности да је у самом производном процесу обезбеђен континуитет контроле над ризицима и опасностима по безбедност хране, здравље и безбедност на раду и заштиту животне средине. Имплементацијом стандарда HACCP (или ISO 22000) који се односе систем менаџмента и безбедности хране обезбеђује се здравствено безбедан производ, а интеграцијом у пословање и остала три наведена стандарда (9001, 14001 и 18001), а који су генерични и међусобно компатибилни, обезбеђује се добијање производа жељених карактеристика у погледу укупног квалитета и усаглашеног са савременим захтевима који се односе на област заштите животне средине и безбедност и заштиту на раду.

**Комисија за јавне набавке**