

РЕПУБЛИКА СРБИЈА
МИНИСТАРСТВО УНУТРАШЊИХ ПОСЛОВА
Сектор за материјално-финансијске послове
07- 404-ЈН-182/17
02.08. 2017. године
Београд

**ПРЕДМЕТ: ПИТАЊЕ И ОДГОВОР У ОТВОРЕНОМ ПОСТУПКУ ЈАВНЕ
НАБАВКЕ ДОБАРА: Кондиторски производи, ЈН-182/17**

У складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС број 124/12, 14/15 и 68/15“), достављамо Вам одговор на питање у вези набавке добара: **Кондиторски производи, за потребе Министарства унутрашњих послова, ЈН број 182/17**

ПИТАЊЕ бр. 1: На основу чега или на основу којих прописа и акредитованих метода ће било која лабораторија вршити оцењивање; или која то акредитована лабораторија у Србији има у свом обиму акредитације дозволу за оцењивање и бодовање како се тражи конкурсном документацијом, да би неки производ оценио: одличан, врло добар, добар или довољан?

ОДГОВОР бр.1: Оцену квалитета обавља акредитована лабораторија методом бодовања на основу сензорне анализе. У свом обиму акредитације лабораторија обавља сензорну квалитативну анализу. Сензорна својства прехранбених производа дефинисана су Законом о безбедности хране и одговарајућим правилницима о квалитету. Сензорна анализа је оцењивање одабраних и дефинисаних репрезентативних својстава квалитета добара која су предмет јавне набавке. Заснива се научном испитивању, извођењу и вредновању репрезентативних сензорних својстава квалитета, а на основу тачно дефинисаног метода. Након математичке обраде резултата испитивања изводи се коначна објективна оцена и дефинише став о укупном нивоу квалитета испитиваног производа.

Испитивање сензорних особина производа (изглед, боја, конзистенција, текстура, мирис, укус) чулима обављају аналитичари (оцењивачи). **Особе које врше оцењивање су оспособљени и компетенти да обављају сензорно испитивање и дају стручно мишљење за које су ангажовани. Сензорну анализу коју обавља акредитована лабораторија и која је обавезни саставни део сваког испитивања квалитета прехранбених производа обављају за то обучена и проверена лица у складу са SRPS ISO стандардима (Сензорне анализе –Методологија, Сензорне анализе-Речник, Сензорне анализе -Опште упутство за одабир, обуку и праћење оцењивача).**

За сензорну анализу квалитета производа Комисија из лабораторије чији су чланови стручни оцењивачи примењује метод **квантитавни-дескриптивни тест, бодовање, односно кориговани петобални бод систем. На нумеричко-дескриптивној скали, оценама од 1 до 5 оцењена су тачно дефинисана сензорна својства квалитета:**

- Појединачно се оцењују репрезентативна својства квалитета, специфична за сваку групу и /или врсту производа појединачним оценама 1-5;

- Оцена репрезентативних сензорних својства квалитета се множи са коефицијентима важности у складу са утицајем који имају на укупни квалитет испитиваног производа;

-Збир коригованих оцена претставља коначну нумеричку вредност која је изражена у процентима и назива се % од максимално могућег квалитета;

-Вредност % од максимално могућег квалитета дели се збиром коефицијента важности и добија се квантитативни израз укупног квалитета као пондерисана средња вредност датих оцена (бодова) за одређена репрезентативна својства.

У извештају лабораторије прецизно се дефинишу и изражавају као бројчана вредност нивои изражености специфичних показатеља сензорних својстава квалитета за сваки производ на основу објективног и поузданог стручног испитивања. Резултат аналитичког испитивања су тачно одређене нумеричке вредности, а коначан израз укупног квалитета дат је као горе наведена вредност.

У складу са Законом о јавним набавкама, Наручиоц има право да изабере критеријум за избор најповољније понуде у складу са својим захтевима и специфичним потребама, при чему је Наручиоц у конкурсној документацији на јасан начин дефинисао и описао методологију и критеријум за избор економски најповољније понуде.

ЧЛАНОВИ КОМИСИЈЕ С.Р.