

ГЕРОНТОЛОШКИ ЦЕНТАР

ЈАГОДИНА

Број: 3041

Датум: 28.07.2016.

Предмет: Одговор на питање

Поштовани,

Поводом Вашег питања упућеног наручиоцу у вези ЈН 1.19./2016. Партија 9 –Хлеб дајемо Вам следећ и одговор:

Након анализе Вашег питања и Ваших предлога Комисија наручиоца је заузела став да остаје при постављеном критеријуму за утврђивање погодности хлеба за машинско сечење. Годинама уназад наручилац је на тај начин оцењивао и вредновао приспеле понуде и до сада никада није било примедби понуђача. У интересу наручиоца, тј. службе сервирања наручиоца, је да хлеб изабраног понуђача буде што подеснији за машинско сечење а самим тим и за исхрану старих особа.

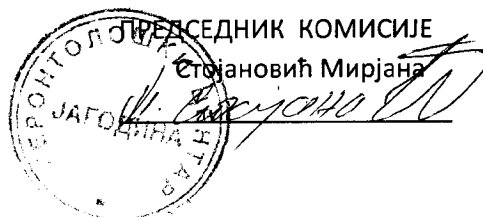
С поштовањем,

Обрадила,

Ивановић Наташа



ПРЕДСЕДНИК КОМИСИЈЕ
Стојановић Мирјана



Poštovani,

Kriterijum za bodovanje „pogodnost za sečenje,, hleba i dalje nije JASNO I NEDVOSMISLENO utvrđen , naime:

1. dostavljanje identifikacija uzoraka u prepoznatljivoj ambalaži i dalje ostavlja mogućnost SUBJEKTIVNE procene zbog prepoznatljive ambalaže na tržištu.
PREDLOG: uzorke na prijemu primati bez ambalaže, dodeljivati im šifru koju će dodeljivati osobe na prijemu dokumentacije, a komisija će šifre dešifrovati nakon ocene zaposlenih koji seku hleb

2. Mrvljivost hleba je i dalje ostala subjektivna
PREDLOG: dostavljene uzorke prema šiframa zaposleni koji režu hleb mere, a nakon rezanja mere i utvrđuju % mrvica koje se suštinski predstavljaju gubitak bodovi se praktično utvrđuju prema najmanjem % mrvica.

3. Homogenost hleba takođe treba precizirati na bazi volumena hleba.
Nadamo se da će te utvrditi JASAN kriterijum, a kao pomoć možete uzeti važeći pravilnik o kvalitetu žitomlinskih proizvoda.

ЕРОНТОЛОШКИ ЦЕНТАР
ЈАГОДИНА

Примљено: 28.07.2016			
Орг. јед.	број	Предлог	Погодност
	3040		

Наручилац ће утврдити погодност достављених узорака сечењем векни на машини за сечење хлеба, тако што ће достављене векне хлеба Комисија доставити запосленима у кухињи који ће исећи хлеб на машини за сечење хлеба и притом утврдити структуру тако добијених кришки хлеба (узима се у обзир мрвљење приликом сечења као и хомогеност добијене кришке хлеба). Идентификација достављених узорака хлеба врши се по означеној амбалажи у којој су узорци достављени. По препоруци стручне службе Комисија ће извршити вредновање по овом критеријуму.