

ПРЕДШКОЛСКА УСТАНОВА „ЛАБУД ПЕЈОВИЋ“
21220 Б Е Ч Е Ј, ул. Милоша Црњанског бр. 72.
Тел/Факс: 021/6912-396
Број: 239/9
Дана: 14.07.2016.

ПРЕДМЕТ: **Измена конкурсне документације** за јавну набавку опреме за домаћинство за потребе централне кухиње Предшколске установе „Лабуд Пејовић“ у Бечеју бр. 1.1.4./2016

- **ВРШИ СЕ ИЗМЕНА** додатног услова наведеног на страни 5., тачка 1.2 подтачка 2) – Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона, на начин да се **брише стандард ISO 14001:2004, и брише се стандард OHSAS 18001:2007** као додатни услов, па подтачка 2) гласи:

“2) Понуђач мора да има успостављен систем менаџмента квалитетом према званичним захтевима стандарда ISO 9001:2008, који мора бити акредитован од стране АТС или акредитован од стране Сертификационог тела земаља ЕУ.“

БРИШЕ СЕ и Доказ који је потребан за наведен додатни услов, и то на стр. 6. конкурсне документације под насловом Упутство како се доказује испуњеност услова - додатни услов, тачка 2., мења се и гласи:

„2. Понуђач мора да има успостављен систем менаџмента квалитетом према званичним захтевима стандарда ISO 9001:2008, који мора бити акредитован од стране АТС или акредитован од стране Сертификационог тела земаља ЕУ.

Доказ: Сертификат ISO 9001:2008 – акредитован од стране АТС или акредитован од стране Сертификационог тела земаља ЕУ “

- **ВРШИ СЕ ИЗМЕНА** Обрасца предрачуна са ехничким спецификацијама на страни 25., поглавља VI подтачке 5), на начин да се код тејничких спецификација ГАСНОГ КАЗАНА – снага горионика – **додаје се** од 28 до 30 Kw, па техничке спецификација гласи:

ГАСНИ КАЗАН – НЕХЕРМЕТИК

- Максимална дименизија:
 - ширина до 900 мм
 - дужина до 1000 мм
- Запремина - 200 лит
- Радни притисак – главне посуде 0,2 бар
 - Дупликатора 0,5 бар
- Снага горионика – **од 28 до 30 Kw**
- Прикључак – воде - ½ Col
 - гаса – ½ Col
- Притисак гаса–пропан/бутан – 22- 30 мбар
 - земни гас - 22-30 мбар
- тежина - 250 кг

Опис: посуда и све спољне странице казана треба да су израђене од високо квалитетног нерђајућег чеолика. Паљење и регулација температуре треба да се врши манулено помоћу гасне аутоматике. Казан треба да је опремљен славином за испуст хране, батеријом за пуњење посуде топлим и хладном водом, сигурносним вентилом дуплокатора са манометром, уливном и изливном славином дупликатора.