

Република Србија  
Министарство просвете, науке и технолошког развоја  
Немањина 22-26  
Београд

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде  
Омладинских бригада, СИВ 3  
Нови Београд

Подносилац:  
Транспарентност Србија  
Палмотићева 31  
Београд

**Предмет: Иницијатива наручиоцима, Министарству просвете, науке и технолошког развоја, Министарству пољопривреде, шумарства и водопривреде у вези са предузимањем мера око стандардизације и поштравања услова приликом поступака јавних и других набавки хране у школама**

Поштовани,

У оквиру пројекта „Јавне набавке под лупом“ који спроводи организација Транспарентност Србија, анализирали смо велики број поступака из различитих области са циљем утврђивања евентуалних проблема и сачињавања предлога да се уочени проблеми умање или отклоне.

Почетком октобра 2017. велику пажњу јавности привукао је случај тровања 136 ђака из пет београдских основних школа, које су оброке куповале од истог добављача, штагете са болоњез сосом. Власник фирме је ухапшен, испоруке оброка су привремено обустављене. Градски менаџер Горан Весић је означио као кривца школе које су куповале оброке по критеријуму најниже понуђене цене, па се „зато догађају овакве ствари“. Како бисмо проверили колико су ове тврдње релевантне и где би могли да буду евентуални системски проблеми, Транспарентност Србија је анализирала 4 поступка јавних набавки припремања и достављања хране у основним школама у којима су се деца отровала храном. Упоредно смо испратили и истоветне набавке у 6 других школа како бисмо утврдили да ли има разлика у начину на који су спроведене.

Анализирали смо основне елементе поступака: начин на који је сачињена и описана техничка спецификација, додатне услове у поступку, средства обезбеђења, критеријум који је примењен у избору понуда и однос између процењене и уговорене вредности. Основно питање које смо поставили јесте како је, а рачунајући на уведени систем контроле припреме хране, лице задужено за припрему или транспорт могло санитарно неисправно ући у процес припреме или превоза?

Анализирајући ове поступке, закључили смо да је начин набављања услуга припреме и доставе хране кроз систем јавних набавки у основи добро постављен. Захтевани додатни услови (уз одређене додатке и детаљније доказивање у циљу подизања максималног квалитета и сигурности) су управо они који су неопходни да би се добило оно што се тражи. Готово идентичан резултат би се вероватно добио и када би као критеријум избора била узета економски најповољнија понуда. У том случају, понуђени елементи критеријума не би могли да пруже неки суштински помак у сигурности испоруке, јер је једино примерено да хигијенски

захтеви буду услов да се на набавку конкурише а не елемент који повећава шансе да се добије посао.

Сматрамо да би ради спречавања оваквих случајева неопходно да размотрите следеће мере:

- У поступку припреме конкурсне документације, наручилац треба да захтева не само одређени број микробиолошких тестирања, већ да захтева доказ о континуираном броју тестирања у сваком месецу у периоду од објављивања јавног позива за који захтева достављање додатних услова (на пример у претходне 2 године);
- У процесу извршења уговора о јавној набавци, конкретно у поступку припреме и доставе хране, неопходно је вршити већи број обавезних микробиолошких тестирања, с обзиром на то да је сада прилично нејасно да ли се тестира узорак сваке потенцијално ризичне хране (на пример месо или млеко) или се провере врше у дужим периодима;
- За време поступка извршења уговора, треба увести обавезно периодично достављање доказа о исправности санитарних књижица које би морали да прибаве сви учесници у припреми и достављању хране, који би даље требало да их имају све време пружања услуга а наручилац би требало да периодично проверава да ли се уговорена обавеза извршава;
- Оштрија интерна контрола и надзор од стране наручица у погледу испуњавања захтеваних услова за време извршења уговора. Интерна контрола се не сме сводити, као што често бива, само на преобројавање испоручених оброка, већ и на контролу квалитета, провере да ли се микробиолошка тестирања врше редовно, да ли се уопште врше, као и да ли лица упуслена на припреми хране поседују важеће санитарне књижице и слично;
- Чешћа контрола исправности лабораторија које врше микробиолошка тестирања као и редовније надгледање од стране надлежних инспекција, као и озбиљност спровођења ХАЦЦП анализа потенцијалних макробиолошких опасности с обзиром на то да су се након ових случајева појавиле сумње у поступке тестирања;
- Прецизна стандардизација услова за овакве набавке (минимални додатни услови), на нивоу читаве земље или града Београда, као и примена најбољих пракси у погледу начина спровођења поступка и решавања проблема (нпр. оквирни споразум, како би се у случају да једна фирма не може да испуни уговор ангажовала друга без спровођења новог поступка јавне набавке).

У Београду,

Дана 22. 12. 2017. године.

За Транспарентност Србије:

Раде Ђурић