

UNIVERZITET CRNE GORE - BIOTEHNIČKI FAKULTET.

Crna Gora
UNIVERZITET CRNE GORE
BIOTEHNIČKI FAKULTET

Broj iz evidencije postupaka javnih nabavki: 07-2252

Broj: 07-2252

Mjesto i datum: Podgorica, 02.07.2020 godine

Podgorica, 02.07.2020 god.

Na osnovu člana 30 Zakona o javnim nabavkama („Službeni list CG“, br. 42/11, 57/14, 28/15 i 42/17), Pravilnika o sadržaju akta i obrascima za sprovođenje nabavki male vrijednosti („Službeni list CG“, br. 49/17), i i Pravila o nabavkama male vrijednosti Univerziteta Crne Gore, br. 02-346/3 od 26.12.2018.godine, **Biotehnički fakultet** dostavlja

**ZAHTJEV ZA DOSTAVLJANJE PONUDA
ZA NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI**

I Podaci o naručiocu

Naručilac: Biotehnički fakultet UCG.	Lice/a za davanje informacija: Dejan Pejović
Adresa: Mihaila Lalića broj 1	Poštanski broj: 81000
Sjedište: Podgorica	PIB (Matični broj): 02016702
Telefon: 020 268-432	Faks: 020 268-242
E-mail adresa: dejanp@ac.me	Internet stranica (web): www.ucg.ac.me/btf

II Predmet nabavke:
☐ robe
III Opis predmeta nabavke:

Nabavka robe: **Enološka sredstva, repromaterijal za proizvodnju vina i rakije i sl. Biotehničkog fakulteta** CPV - 44400000-4 - Razni fabrički proizvodi i srodna roba

IV Procijenjena vrijednost nabavke:

Procijenjena vrijednost nabavke sa uračunatim PDV-om do 3.000,00 €;

V Tehničke karakteristike ili specifikacije

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE ILI SPECIFIKACIJE PREDMETA JAVNE NABAVKE, ODNOSNO PREDMJER RADOVA

KARAKTERISTIKE ILI SPECIFIKACIJE PREDMETA JAVNE NABAVKE, ODNOSNO PREDMJER RADOVA

R.B.	Opis predmeta nabavke, odnosno dijela predmeta nabavke	Bitne karakteristike predmeta nabavke u pogledu kvaliteta, performansi i/ili dimenzija	Jedinica mjere	Količina
1.	Kvasac za crvena vina ICV D254 ili ekvivalent	Kvasac za crvena vina ICV D254 ili ekvivalent Rod kvasca: Saccharomyces cerevisiae var cerevisiae Karakteristike kvasca: Umjerena brzina fermentacije Tolerancija alkohola do 16 vol% Optimalna temp fermentacija 15-28°C Veoma kratka Lag faza Umjerena produkcija glicerola Niska produkcija SO₂ Niska produkcija H₂ S Umjerena potreba za azotnom hranom. Umjerena produkcija isparljivih kiselina. Pogodnost za koinokulaciju Pakovanje proizvoda: Vreće od po 500 grama	Kilogram	9
2.	Hrana za kvasce Fermaid E ili ekvivalent	Hrana za kvasce Fermaid E ili ekvivalent -Specijalni kompleks kvašćevih nutrienata za dodatak tokom alkoholne fermentacije grožđa. - Specifikacija proizvoda	Kilogram	15

		Inaktivisan ćelijski zid i ćelijske membrane -Diamonijumfosfat Amonijumsulfat Tiamin Suva materija >93 % Pakovanje proizvoda: Vreće od po 1 kg i 2.5 kg		
3.	Sredstvo za rehidraciju kvasca Go Ferm Protect Evolution ili ekvivalent	Sredstvo za rehidraciju kvasca Go Ferm Protect Evolution ili ekvivalent Autolizat kvasca (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) i specifični inaktivni kvasac (<i>Saccharomyces cerevisiae</i>) bež boje i tipičnog mirisa na kvasac - Specifikacija proizvoda Sadržaj ukupnih sterola min 2,3% suve materije Suva materija >93 % Pakovanje proizvoda Vrece od po 1 kg i 2,5 kg	Kilogram	15
4.	Vinobran	Sadržaj: 90-100 % kalijev metabisulfit E224 konzervans i antioksidant K₂S₂O₅	Kilogram	5
5.	Kvasac BDX za sva crvena vina	Rod kvasca: <i>Saccharomyces cerevisiae</i> Karakteristike kvasca: Umjerena brzina fermentacije Tolerancija alkohola do 16 % Vol. Optimalna temp. fermentacije 18 - 30 °C Niska produkcija H₂S Velika potreba za azotnom hranom Pakovanje proizvoda: vreće od po 500 g	Kilogram	2
6.	Opti-mum Red - inaktivni kvasac za stabilizaciju boje mnogih	Karakteristike: -izvor biološki dostupnog polisaharida -dodaje se u ranoj fazi alkoholne	Kilogram	10

	crvenih vina	fermentacije kako bi se povećala koncentracija i dostupnost polisaharida koji će formirati polifenol-polisaharid lanac Preporučena doza: 20 – 40 g/hL dodati u mošt poslije taloženja za zaokružena i strukturalna crna vina Proizvod je u skladu sa USDA što znači da se može primjenjivati u organskoj proizvodnji Pakovanje proizvoda: 100 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg		
7.	Noblesse – proizvod sa sspecifično inaktiviranom ćelijom	Karakteristike: Utiče na modifikaciju i stabilizaciju koloidnog balansa vina tako što povećava percepciju mirisa i ukusa zrelog voća u vinu; smanjenjem percepcije „piljevine“ u vinima koja su dozrijevala u novima bačvama, percepcije oporosti, gruboće, osjećaja paljenja usljed povišenog alkohola; stimulise malolaktičku fermentaciju Preporučena doza 20-30 g/hL dodati u mošt pri kraju fermentacije ili nakon fermentacije u bilokojem trenutku tokom dozrijevanja vina, odličan je za skidanje negativnih mirisa u vinu u doziranju 10g/100l Pakovanje proizvoda: 100 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg	Kilogram	10
8.	Redules – derivat kvasca	Jedinstveni derivat kvasca koji redukuje sumporne arome i poboljšava kvalitet vina namijenjen za bijela i crvena vina Redukuje H₂S, DMS, DES i druge mirise u vezi sa sumpornim jedinjenjima Poboljšava organoleptiku vina, daje više balansa i manje aroma koje potiču od fenola Preporučena doza: 1 – 30 g/l u zavisnosti od stepena prisutnosti sumpornih jedinjenja Pakovanje proizvoda: 100 g, 500 g, 1 kg, 2,5 kg	Kilogram	8

9.	Lallzyme OE - enzim mikrobiološkog porijekla	Karakteristike: Visoko koncentrisana pektinaza za maceraciju crnog grožđa, jaka ekstrakcija boje, tanina, prekursora aroma - za srednje do jako strukturna crna vina Preporučena doza: 1 – 1.5 g / 100kg grožđa Pakovanje proizvoda: 5g, 20g, 100g	Kilogram	1
10.	Vinska kiselina – čista vinska kiselina prirodnog porijekla	Karakteristike: -služi za povećanje kiselosti u moštu i vinu -povećava potencijal vina za odležavanje pa tako sprečava pojavu nekih bolesti vina -Preporučena doza: 50 - 250g /hL (max.), doza od 100 g / hL povećava ukupnu kiselost za 1g / l Pakovanje proizvoda: 100g, 1 kg	Kilogram	50
11.	Limunska kiselina (citronska kiselina) – čista limunska kiselina bez primjesa	Karakteristike: -povećava kiselost u vinu, naročito pred punjenje u boce jer dodatkom vinske kislone može doći do njenog taloženja -koristi se i kao sredstvo za čišćenje u podrumarstvu -Preporučena doza: 10 – 100 g / hL Pakovanje proizvoda: 100g, 1kg	Kilogram	15

NAPOMENA:

- Ponudjači su dužni da artikle u svojoj ponudi naslože istim redosledom pod istim rednim brojevima kako ih je Naručilac dao u gore navedenoj Tehničkoj specifikaciji, sa identično istim opisom artikla, sa jedinicom mjere, kao i sa izraženom cijenom u eurima.
- Isporuka robe treba biti izvršavana do franko poslovnih jedinica Naručioca koje se nalaze na adresi Mihaila Lalica br.1 Podgorica kao i do Oglednog imanja Naručioca koje sa nalazi u naselju Tolosi bb. Podgorica u količinama i specifikacijama shodno potrebama Naručioca, najkasnije u roku od 24 sata od momenta iskazivanja potreba Naručioca za istim. O prihvatanju ovog uslova Ponudjač je dužan dostaviti pisanu i pečatiranu Izjavu.
- Procijenjena vrijednost za predmetnu javnu nabavku iznosi do 3.000,00 eura.

☐ Garantni rok : Sva tražena roba mora biti u rokovima

☐ Garancije kvaliteta: Sva trazena roba mora posjedovati deklaraciju proizvođača

☐ Način sprovođenja kontrole kvaliteta : Prilikom preuzimanja robe

NAPOMENA:

- Isporuku robe je potrebno izvršavati, u skladu sa zahtjevima za isporuku od strane Naručioca, a u zavisnosti od stvarnih potreba.
- Prevoz i isporuka tražene robe treba biti izvršena do franko magacina Naručioca koji se nalazi u naselju Tološi bb. u Podgorici kao I poslovne jedinice na adresi Mihaila Lalića broj 1.

Rok plaćanja je: 15 dana od dana isporuke robe

Način plaćanja je: virmanski

Kriterijum za izbor : Najniže ponudjena cijena 100 bodova

VI Rok i Način plaćanja

Rok plaćanja je: u roku od 15 dana od dana isporuke robe i dostavljanja fakture Naručiocu
Način plaćanja je: Virmanski

VII Rok važenja ponude

Period važenja ponude je 15 dana od dana otvaranja ponuda.

VIII Rok pružanja usluge:

Rok izvršenja ugovora je 365 dana od dana prijema obavještenja o ishodu postupka nabavke male vrijednosti

VIII Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

☐ najniža ponuđena cijena

brojbodova

IX Rok i način dostavljanja ponuda

Ponude se predaju radnim danima od 10 do 12 sati, zaključno sa danom 07.07.2020. godine do 11 sati.

Ponude se mogu predati:

- ☐ neposrednom predajom na arhivi naručioca na adresi Mihaila Lalića broj 1.
- ☐ preporučenom pošiljkom sa povratnicom na adresi Mihaila Lalića broj 1.

X Rok za donošenje obavještenja o ishodu postupka

Obavještenje o ishodu postupka donijeće se najkasnije u roku od 15 dana od dana dostavljanja ponuda.

XI Druge informacije

Ponuđač je dužan dostaviti:

-Rješenje iz CRPS da je registrovan za pružanje predmetnih usluga (dokaz o registraciji kod organa nadležnog za registraciju privrednih subjekata sa podacima o ovlaštenim licima ponuđača);

-Podatke o Ponuđaču;

-Podatke o kontakt osobi i kontakt telefon.

Način iskazivanja ponuđene cijene.

Ponuđač dostavlja ponudu sa cijenom/ama izraženom u EUR-ima, sa posebno iskazanim PDV-om, na način predviđen obrascem "Finansijski dio ponude" koji je sastavni dio Tenderske dokumentacije. U ponuđenu cijenu uračunavaju se svi troškovi i popusti na ukupnu ponuđenu cijenu, sa posebno iskazanim PDV-om, u skladu sa zakonom. Ponuđena cijena/e piše se brojkama. Ponuđena cijena/e izražava se za cjelokupni predmet javne nabavke, a ukoliko je predmet javne nabavke određen po partijama za svaku partiju za koju se podnosi ponuda dostavlja se posebno Finansijski dio ponude.

Službenik za javne nabavke

Dejan Pejović



Ovlašćeno lice naručioca

Prof. dr. Božidarka Marković

