OBRAZAC1

**UNIVERZITET CRNE GORE - BIOTEHNIČKI FAKULTET.**

Broj iz evidencije postupaka javnih nabavki: 07-2252

Mjesto i datum: Podgorica, 02.07.2020 godine

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:**

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

**IV Procijenjena vrijednost nabavke:**

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

**V Tehničke karakteristike ili specifikacije**

**TEHNICKE 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**  |
|  | **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** |
|  | **Hrana za kvasce Fermaid E ili ekvivalent**  | **Hrana za kvasce Fermaid E ili ekvivalent****-Specijalni kompleks kvaščevih nutrienata za dodatak tokom alkoholne fermentacije grožđa.****- Specifikacija proizvoda****Inaktivisan ćelijski zid i ćelijske membrane****-Diamonijumfosfat Amonijumsulfat Tiamin****Suva materija >93 %****Pakovanje proizvoda:****Vreće od po 1 kg i 2.5 kg** | **Kilogram** | **15** |
|  | **Sredstvo za rehidrataciju kvasca Go Ferm Protect Evolution ili ekvivalent**  | **Sredstvo za rehidrataciju kvasca Go Ferm Protect Evolution ili ekvivalent** **Autolizat kvasca (Saccharomyces cerevisiae) i specifični inaktivni kvasac (Saccharomyces cerevisiae)****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** |
|  | **Vinobran** | **Sadržaj: 90-100 % kalijev metabisulfit** **E224 konzervans i antioksidant K2S2O5** | **Kilogram** | **5** |
|  | **Kvasac BDX za sva crvena vina** | **Rod kvasca: Saccharomyces cerevisae****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** |
|  | **Opti-mum Red -inaktivni kvasac za stabilizaciju boje mnogih crvenih vina** | **Karakteristike:****-izvor biološki dostupnog polisaharida****-dodaje se u ranoj fazi alkoholne 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** | **Kilogram** | **10** |
|  | **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; stimuliše 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** |
|  | **Reduless – 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** |
|  | **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** |
|  | **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** |
|  | **Limunska kiselina (citronska kiselina) – čista limunska kiselina bez primjesa** | **Karakteristike:****-povećava kiselost u vinu, naročito pred punjenje u boce jer dodatkom vinske kiseline može doći do njenog taloženja****-koristi se i kao sredstvo za ćišćenje 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 Narucioca 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 proizvodjača**

**🞎 Način sprovođenja kontrole kvaliteta : Prilikom preuzimanja robe**

**NAPOMENA**:

- Isporuku robe je potrebno izvršavati, u skladu sa zahtjevima za isporuku od strane Naručicioca, 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 broj1.

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 100

**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 ovlašćenim 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 Ovlašćeno lice naručioca

Dejan Pejović Prof. dr. Božidarka Marković

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ M.P. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# **OBRAZAC PONUDE SA OBRASCIMA KOJE PRIPREMA PONUĐAČ**

## PODACI O PONUDI I PONUĐAČU

 **Ponuda se podnosikao:**

🞎Samostalna ponuda

**Podaci o podnosiocu samostalne ponude:**

|  |  |
| --- | --- |
| Naziv i sjedište ponuđača |   |
| PIB[[1]](#footnote-1) |   |
| Broj računa i naziv banke ponuđača |   |
| Adresa |   |
| Telefon |   |
| Fax |   |
| E-mail |   |
| Lice/a ovlašćeno/a za potpisivanje finansijskog dijela ponude i dokumenata u ponudi | *(Ime, prezime i funkcija)* |
| *(Potpis)* |
| Ime i prezime osobe za davanje informacija |   |

## FINANSIJSKI DIO PONUDE

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| r.b. | opis predmeta | bitne karakteristike ponuđenog predmeta nabavke | jedinica mjere | količina | jedinična cijena bez pdv-a | ukupan iznos bez pdv-a | pdv | ukupan iznos sapdv-om |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ..... |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ukupno bez PDV-a |   |
| PDV |   |
| Ukupan iznos sa PDV-om: |   |

**Uslovi ponude:**

|  |  |
| --- | --- |
| Rok izvršenja ugovora je |   |
| Rok plaćanja |  |
| Način plaćanja |  |
| Period važenja ponude |  |

Ovlašćeno lice ponuđača

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*ime, prezime i funkcija*)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(*svojeručni potpis*)

 M.P.

U skladu sa Odredbama Zakona o javnim nabavkama Crne Gore („*Sl.list CG“ br. 42/11, 57/14, 28/15 i 42/17*) i člana 7 stav 6Pravilnika o sadržajuakta i obrascima za sprovođenje nabavke male vrijednosti („Službeni list CG“, br. 49/17), dajemo sljedeću;

I Z J A V U

Pod punom moralnom, materijalnom i krivičnom odgovornošću izjavljujemo da uslove iz člana 65Zakona o javnim nabavkama CGu potpunosti ispunjavamo.

Ova izjava je sastavni dio dokumentacije predmeta javne nabavke tj. zahtjeva za dostavljanje ponuda.

Potpis ovlašćenog lica

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Datum i mjesto potpisivanja

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

M. P.

1. Ili nacionalniidentifikacionibrojpremazemljisjedištaponuđača [↑](#footnote-ref-1)