

Naručilac UNIVERZITET CRNE GORE - ELEKTROTEHNIČKI FAKULTET
PODOGRICA

Broj 02/1-361

Datum 13.03.2020

Na osnovu člana 30 Zakona o javnim nabavkama („Službeni list CG“, br. 42/11, 57/14, 28/15 i 42/17) i Pravilnika o sadržaju akta i obrascima za sprovođenje nabavki male vrijednosti („Službeni list CG“, br. 42/11, 57/14, 28/15, 42/17 i 49/17), UNIVERZITET CRNE GORE - ELEKTROTEHNIČKI FAKULTET PODOGRICA dostavlja

ZAHTJEV ZA DOSTAVLJANJE PONUDA ZA NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI

I Podaci o naručiocu

Naručilac: Elektrotehnički fakultet Podgorica	Lice/a za davanje informacija: Nikola Žarić
Adresa: Džordža Vašingtona bb	Poštanski broj: 81000
Sjedište: Podgorica	PIB: 02016702
Telefon: +382 67 531 815	Faks: +382 20 245 873
E-mail adresa: zaric@ucg.ac.me	Internet stranica: www.ucg.ac.me/etf

II Predmet nabavke:

- robe
 usluge
 radovi

III Opis predmeta nabavke:

Reprezentacija-kokteli i svečanost za potrebe Elektrotehničkog fakulteta
39222100-5 Potrepštine za dostavu pripremljene hrane (catering), za jednokratnu upotrebu
55520000-1 Usluge dostavljanja pripremljene hrane (catering)

IV Procijenjena vrijednost nabavke:

Procijenjena vrijednost nabavke sa uračunatim PDV-om je 4800,00 €;

V Tehničke karakteristike ili specifikacije

R.B. partije	Opis predmeta javne nabavke, odnosno dijela predmeta javne nabavke	Bitne karakteristike predmeta nabavke u pogledu kvaliteta, performansi i/ili dimenzija	Jedinica mjere	Količina
1.	Meni 1	<p>Kanapei sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i pipunom • Pršutom i dimljenim sirom <p>Rošnice sa mesom i gorgonzolom,</p> <p>Slane torte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelena – zelje, pečnica, sir • Žuta - šunka, peršun, sir <p>Pite sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirom • Zeljem <p>Tortiljice sa kari piletinom</p> <p>Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom</p> <p>Punjene proje sa urnebes salatam</p> <p>Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatam</p> <p>Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande</p> <p>Voćni ražnjići: grožđe, kivi, ananas, banana, pipun, kruška, jabuka.</p> <p>Piće:</p> <ul style="list-style-type: none"> - crna i bijela vina vrhunskog kvaliteta (iz Crne Gore) - sokove na bazi organskog voća, šumskog voća i ljekovitog bilja, mineralna voda <p>Potrebno je obezbijediti: tanjire, viljuške, čaše, stoljnake, salvete, čačkalice, led</p>	Komad	1
2.	Meni 2	<p><u>Predjelo</u></p> <p>Kanapei sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i jajima od prepelice <p>Rošnice sa mesom i gorgonzola sirom</p> <p>Slane torte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelena – zelje, pečnica, sir • Žuta - šunka, peršun, sir <p>Pite sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirom • Zeljem <p>Tortiljice sa kari piletinom</p> <p><u>Glavno jelo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Roštilj: • Čevapi 	Komad	1

		<ul style="list-style-type: none"> • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini • Pohovani fileti ribe u susamu sa koktel sosom • Rolovani svinjski kare sa dimljenim sirom, povrćem i zeljem • Začinjni mladi krompir u korici <p><u>Salate:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grška: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, kolutovi crvenog luka • Ruska salata • Vitaminska salata <p><u>Desert:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande • Dezert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća <p><u>Piće:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • crna i bijela vina vrhunskog kvaliteta (iz Crne Gore) • sokove na bazi organskog voća, šumskog voća i ljekovitog bilja, mineralna voda <p>Potrebno je obezbijediti: tanjire, viljuške, čaše, stoljnake, salvete, čačkalice, led</p>		
3.	Meni 3	<p><u>Predjelo:</u></p> <p>Kanapei sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i jajima od prepelice • Pršutom i dimljenim sirom <p>Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom</p> <p>Egzotični ražnjići:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive <p>Slane torte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zelena – zelje, pečenica, sir • Žuta – šunka, peršun, sir • Crvena – Urnebes <p>Pite sa:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sirom • Zeljem i sirom <p>Selekcija sireva:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Plavi sa plesnima • Feta • Trapist • Dimljeni • Mozzarella <p><u>Salate:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer) 	Komad	1

		<ul style="list-style-type: none"> • Mediteranska salata • Grčka salata: paradajz, krastavac, paprika, feta, crne masline, crni luk <p><u>Glavno jelo:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Roštilj: <ul style="list-style-type: none"> ○ Čevapi ○ Roštilj kobasice ○ Pileće bijelo meso u slanini ○ Kocke mesa sa povrćem • Pileće bijelo meso u sosu od četiri vrste sira • Rolovani batac sa šunkom i sirom • Grilovane lignje <p><u>Desert:</u> Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande Dezert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća</p> <p><u>Piće:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - crna i bijela vina vrhunskog kvaliteta (iz Crne Gore) - sokove na bazi organskog voća, šumskog voća i ljekovitog bilja, mineralna voda <p>Potrebno je obezbijediti: tanjire, viljuške, čaše, stoljnake, salvete, čačkalice, led</p>		
--	--	---	--	--

VI Način plaćanja

Naručilac se obavezuje da će plaćanje izvršiti u roku od 15 dana od dana izdavanja računa od strane ponuđača, za svaki dio izvršene usluge.

VII Rok isporuke robe, izvođenja radova, odnosno pružanja usluge:

12 mjeseci od dana prihvatanja ponude, a maksimalno do utroška predviđenih sredstava

VIII Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

najniža ponudena cijena

broj bodova

IX Rok i način dostavljanja ponuda

Ponude se predaju radnim danima od 09:00 do 14:00 sati, zaključno sa danom 23.03.2019. godine do 12:00 sati.

Ponude se mogu predati:

neposrednom predajom na arhivi naručioca na adresi: Elektrotehnički fakultet, Džordža Vašingtona bb, 81000, Podgorica, Crna Gora.

elektronskim putem na meil adresu: zaric@ucg.ac.me.

X Rok za donošenje obavještenja o ishodu postupka

5 radnih dana od isteka roka za dostavljanje ponuda.

XI Druge informacije

Sastavni dio predmetne dokumentacije je i izjava ponuđača da pod punom moralnom, materijalnom i krivičnom odgovornošću u cjelosti ispunjava uslove iz člana 65 Zakona o javnim nabavkama CG.

Izjava mora biti potpisana i pečatirana od strane ovlašćenog lica ponuđača.

NAPOMENA:

Način iskazivanja ponudene cijene:

Ponuđač dostavlja ponudu sa cijenom izraženom u EUR-ima, sa posebno iskazanim PDV-om.

U ponudenu cijenu moraju biti uračunati svi troškovi i popusti na ukupnu ponudenu cijenu, sa posebno iskazanim PDV-om u skladu sa zakonom.

Ponudena cijena piše se brojkama.

Službenik za javne nabavke
Prof. dr Nikola Žarić



Ovlašćeno lice naručioca
Prof. dr Saša Mujović

