

Naručilac: Univerzitet Crne Gore - Rektorat
Broj: 05/1-2-1- 355/2
Mjesto i datum: Podgorica 16.04.2019.godine

**OBAVJEŠTENJE O ISHODU POSTUPKA
NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI**

I PODACI O NARUČIOCU

Naručilac:Univerzitet Crne Gore-Rektorat	Kontakt osoba: Bojana Ninković
Adresa: Cetinjska broj 2	Poštanski broj: 81000
Grad: Podgorica	Identifikacioni broj: 02016702
Telefon: 020-414-285	Faks:
Elektronska adresa (e-mail): javne.nabavke@ucg.ac.me	Internet adresa (web): https://www.ucg.ac.me

II Predmet nabavke:

- ☐ robe,
☒ usluge,
☐ radovi.

III Opis predmeta nabavke:

R.B.	Predmet nabavke	Bitne karakteristike predmeta nabavke u pogledu kvaliteta, performansi i/ili dimenzija	Jedinica mjere	Količina
1.	Meni 1	Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i pipunom • Krostini sa gorgonzolom i voćem • Krostini sa njeguškom pršutom i dimljenim sirom Domaće hot dog kiflice sa gaudom Domaće kiflice sa kremom I sosom od višanja Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande	osoba	20
2.	Meni 2	Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem	osoba	20

		• Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i pipunom Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom Slane torte: • Zelena – zelje, pečenica, sir • Žuta – šunka, peršun, sir Pite sa: • Sirom • Zeljem Tortiljice sa kari piletinom Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatom Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande		
3.	Meni 3	Kanapei sa: • 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 Rolnice sa mesom i gorgonzolom Slane torte: • Zelena – zelje, pečnica, sir • Žuta - šunka, peršun, sir Pite sa: • Sirom • Zeljem Tortiljice sa kari piletinom Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom Punjene proje sa urnebes salatam Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatam Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande Voćni ražnjići: grožđe, kivi, ananas, banana, pipun, kruška, jabuka	osoba	20
4.	Meni 4	<u>Predjelo</u> Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem	osoba	20

		• Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i jajima od prepelice Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom Slane torte: • Zelena – zelje, pečenica, sir • Žuta - šunka, peršun, sir Pite sa: • Sirom • Zeljem Tortiljice sa kari piletinom <u>Glavno jelo:</u> 1. Roštilj: • Čevapi • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini 2. Pohovani fileti ribe u susarnu sa koktel sosom 3. Rolovani svinjski kare sa dimljenim sirom, povrćem i zeljem 4. Začinjeni mladi krompir u korici <u>Salate:</u> • Grčka: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, kolutovi crvenog luka • Ruska salata • Vitaminska salata <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		
5	Meni 5	<u>Predjelo:</u> Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrće (tikvice, paprika, šampinjoni)	osoba	20

		• Pečenicom i jajima od prepelice • Pršutom i dimljenim sirom Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom Egzotični ražnjići: • Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive Slane torte: • Zelena – zelje, pečenica, sir • Žuta – šunka, peršun, sir • Crvena – Urnebes Pite sa: • Sirom • Zeljem i sirom Selekcija sireva: • Plavi sa plesnima • Feta • Trapist • Dimljeni • Mozzarella <u>Salate:</u> • Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer) • Mediteranska salata • Grčka salata: paradajz, krastavac, paprika, feta, crne masline, crni luk <u>Glavno jelo:</u> • Roštilj: ○ Ćevapi ○ 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 <u>Desert:</u> Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum šangle, breskvice, mocart kugle, oblande Dezert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća		
6	Meni 6	<u>Predjelo:</u> Kanapei sa: • Dimljenim lososom i crveno-crnim kavijarom i renom • Gamborima i mesom od krabe • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i grožđem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni)	osoba	20

		• Pečenicom i jajima od prepelice Rolnice sa mesom i dimljenim sirom Egzotični ražnjići: • Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive • Punjene dagnje sa salatnom od plodova mora Slane torte: • Zelena – zelje, pečenica, sir • Žuta - šunka, peršun, sir • Crvena – Urnebes Pite sa: • Sirom • Zeljem i sirom • Mesom Punjene šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom Selekcija sireva: • Plavi sa plesnima • Feta • Trapist • Dimljeni • Mozzarella <u>Salate:</u> • Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer) • Grčka salata: paradajz, krastavac, paprika, feta, crne masline, crni luk • Vitaminska salata <u>Glavno jelo:</u> • Roštilj: ○ Čevapi ○ Roštilj kobasice ○ Pileće belo meso u slanini ○ Kocke mesa sa povrćem • Juneći biftek u sosu od zelenog bibera • Losos šnicle u krem sosu od gambora • Rolovana piletina • Ćuretina u susamu <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		
--	--	---	--	--

Napomena: Ponudenu cijenu definisati kao jediničnu/po osobi. Ponuđači su u obavezi da dostave uzorak sa naznakom za meni 1, 2, 3, 4, 5 i 6

IV Procijenjena vrijednost nabavke:

Procijenjena vrijednost nabavke sa uračunatim vrijednosti sa uračunatim PDV-om.

14.995,00 eura

V Ishod postupaka nabavke male vrijednosti je

☒ izbor najpovoljnije ponude

VI Razlozi za obustavljanje postupka nabavke:

Nema

VII Rang lista ponuda po silaznom redosljedu:

Ponuda ponuđača „Marco Polo travel agency,, doo

VIII Naziv ponudjača čija je ponuda izabrana kao najpovoljnija:

Ponuđač: „Marco Polo travel,, doo	Kontakt-osoba: Gordana Tapušковиć
Adresa: City kvart, Podgorica	Poštanski broj: 81000
Grad: Podgorica	Identifikacioni broj (PIB): 02920905
Telefon: 020/220-700 067/240-315	Fax: 020/220-705
Elektronska adresa (e-mail): office@marcopolotravel.me	Internet adresa:

IX Cijena najpovoljnije ponude

Ukupno bez PDV-a..... 1471,20

PDV..... 308,952

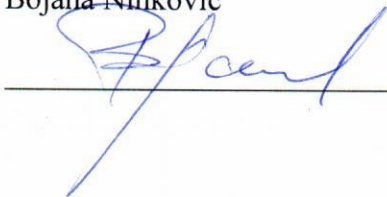
Ukupan iznos sa PDV-om.... 1.780,15

X Sa izabranim ponuđačem naručilac

☒ će zaključiti ugovor

Službenik za javne nabavke

Bojana Ninković



Odgovorno lice naručioca – starješina

Ovlašćeno lice naručioca

Prof.dr Danilo Nikolić

