

UNIVERZITET CRNE GORE REKTORATBroj iz evidencije postupaka: 05/1-2-1- 355Podgorica, **03.04.2019. 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 Pravila o nabavkama male vrijednosti Univerziteta Crne Gore br. 02-346/3 od 26.12.2018.godine, Univerzitet Crne Gore - Rektorat_dostavlja

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

I Podaci o naručiocu

Naručilac: Univerzitet Crne Gore - Rektorat	Lice/a za davanje informacija: Bojana Ninković
Adresa: Cetinjska br. 2	Poštanski broj: 81000
Sjedište: Podgorica	PIB (Matični broj): 02016702
Telefon: 020 414 285	Faks: 020 414 285
E-mail adresa: javne.nabavke@ucg.ac.me	Internet stranica (web): www.ucg.ac.me

II Predmet nabavke:

- ☐ robe
☒ usluge
☐ radovi

III Opis predmeta nabavke:

Nabavka usluga kateringa za potrebe Rektorata, ukupne procijenjene vrijednosti 14.995,00 eura sa uračunatim PDV-om.

Reprezentacija-kokteli i svečanost - Rektorat

39222100-5 Potrepštine za dostavu pripremljene hrane (catering), za jednokratnu upotrebu

55520000-1 Usluge dostavljanja pripremljene hrane (catering).

IV Procijenjena vrijednost nabavke:

Predmet javne nabavke se nabavlja:

- ☒ kao cjelina, ukupne procijenjene vrijednosti 14.995,00 eur-a sa uračunatim pdv-om.

V Tehničke karakteristike ili specifikacije

Nabavka usluga kateringa za potrebe Rektorata, ukupne procijenjene vrijednosti 14.995,00 eura sa uračunatim pdv-om.

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 • 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 salatam Sitni kolači žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande	osoba	20
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:	osoba	20

		• 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		
4.	Meni 4	<u>Predjelo</u> Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i jajima od prepelice Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom Slane torte: • Zelena – zelje, pečnica, 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 susamu sa koktel sosom 3. Rolovani svinjski kare sa dimljenim sirom, povrćem i zeljem 4. Začinjeni mladi krompir u korici <u>Salate:</u>	osoba	20

		• 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) • 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: ○ Čevapi ○ Roštilj kobasice ○ Pileće bijelo meso u slanini ○ Kocke mesa sa povrćem	osoba	20

		• 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 groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenicom i jajima od prepelice Rolnice sa mesom i dimljenim sirom Egzotični ražnjići: • Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive • Punjene dagnje sa salatoma 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	osoba	20

		○ 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:

- Ponuđenu cijenu definisati kao jediničnu/po osobi.
- Ponuđači su u obavezi da dostave uzorke sa naznakom za meni 1, 2,3, 4, 5 i 6.

VI Rok i Način plaćanja

Rok plaćanja je: 10 dana od dana dostavljanja fakture.

Način plaćanja je: Virmanski

VII Rok važenja ponude

Period važenja ponude je 30 dana od dana dostavljanja ponuda.

VIII Rok pružanja usluge:

Rok pružanja usluge: sukcesivno, prema potrebama Naručioca, do utroška iznosa procijenjene vrijednosti.

Mjesto izvršenja usluge: FCO Naručilac (Rektorat - Podgorica).

IX Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

☒ ekonomski najpovoljnija ponuda, sa slijedećim podkriterijumima:

☒ najniža ponuđena cijena

broj bodova 60

☒ kvalitet

broj bodova 40

☒ Stručno-tehnička i kadrovska osposobljenost:

Ispunjenost uslova stručno - tehničke i kadrovske osposobljenosti u postupku javne nabavke roba dokazuje se dostavljanjem jednog ili više sljedećih dokaza:

☐ uzoraka, opisa, odnosno fotografija roba koje su predmet isporuke, a čiju je vjerodostojnost ponuđač obavezan potvrditi, ukoliko to naručilac zahtijeva:

Ponuđači su u obavezi da dostave uzorke :

		○ 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 šangle, breskvice, mocart kugle, oblande • Dezert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća		
--	--	--	--	--

Napomena:

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

VI Rok i Način plaćanja

Rok plaćanja je: 10 dana od dana dostavljanja fakture.

Način plaćanja je: Virmanski

VII Rok važenja ponude

Period važenja ponude je 30 dana od dana dostavljanja ponuda.

VIII Rok pružanja usluge:

Rok pružanja usluge: sukcesivno, prema potrebama Naručioca, do utroška iznosa procijenjene vrijednosti.

Mjesto izvršenja usluge: FCO Naručilac (Rektorat - Podgorica).

IX Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

☒ ekonomski najpovoljnija ponuda, sa sljedećim podkriterijumima:

☒ najniža ponuđena cijena

broj bodova

60

☒ kvalitet

broj bodova

40

☒ Stručno-tehnička i kadrovska osposobljenost:

Ispunjenost uslova stručno - tehničke i kadrovske osposobljenosti u postupku javne nabavke roba dokazuje se dostavljanjem jednog ili više sljedećih dokaza:

☐ uzoraka, opisa, odnosno fotografija roba koje su predmet isporuke, a čiju je vjerodostojnost ponuđač obavezan potvrditi, ukoliko to naručilac zahtijeva:

Ponuđači su u obavezi da dostave uzorke :

Jedan uzorak po izboru iz svakog menija (ukupno šest) za jednu osobu sa naznakom uzorci i naziv ponuđača.

X Rok i način dostavljanja ponuda

Ponude se predaju radnim danima od 08.04.2019. godine od 10 do 12 sati do 11.04.2019.godine, zaključno sa danom 11.04.2019. godine do 12 sati.

Ponude se mogu predati:

- ☒ neposrednom predajom na arhivi naručioca na adresi Cetinjska br. 2.
- ☒ preporučenom pošiljkom sa povratnicom na adresi Cetinjska br. 2.
- ☐ elektronskim putem na mail adresu javne.nabavke@ucg.ac.me

XI Rok za donošenje obavještenja o ishodu postupka

Obavještenje o ishodu postupka donijeće se u roku od 15 dana od dana određenog za dostavljanje ponuda.

XII 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);
- Popunjene obrasce koje priprema ponuđač,
- Ponuđač dostavlja ponudu sa cijenom/ama izraženom u EUR-ima u skladu sa **članom 13** Zakona o javnim nabavkama.

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.

Ponuda mora biti sačinjena u skladu sa **članom 76** Zakona o javnim nabavkama.

Ponuđena cijena/e izražava se za cjelokupni predmet nabavke male vrijednosti .

Ponude primljene nakon isteka roka neće biti razmatrane.

Za izbor najpovoljnije ponude dovoljna je i jedna pristigla ponuda koja zadovoljava sve uslove navedene u zahtjevu za dostavljanje ponuda.

Ponuđena cijena/e izražava se za cjelokupni predmet javne nabavke, za svaku partiju za koju se podnosi ponuda dostavlja se posebno Finansijski dio ponude.

Ponuda mora biti dostavljena u pisanom obliku, na crnogorskom jeziku, u zatvorenoj koverti na kojoj na prednjoj strani mora biti tekst „**ponuda – ne otvaraj**” naziv i broj zahtjeva za nabavke male vrijednosti, a na poledjini naziv, broj telefona i adresa ponudjača.

Naručilac će dostaviti ponuđačima putem e-mail-a, pri čemu je Zahtjev objavljen i na internet adresi Naručioca.

Izabrani ponuđač je u obavezi da zbog kvaliteta hrane (svježine, ukusa, toplote) ista bude spremljena najkasnije sat vremena , odnosno da bude servirana u prostorijama Rektorata najkasnije pola sata prije inventa.

Službenik za javne nabavke

Ovlašćeno lice Naručioca

Bojana Ninković

R E K T O R
prof. dr Danilo Nikolić

