

Naručilac: Univerzitet Crne Gore- Rektorat u ime i za račun Fakulteta za sport i fizičko vaspitanje

Broj: 05/1-2-1- 444

Datum: 16.04.2019.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 u ime i za račun Fakulteta za sport i fizičko vaspitanje, dostavlja

ZAHTJEV ZA DOSTAVLJANJE PONUDA ZA NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI

I Podaci o naručiocu

Naručilac: Univerzitet Crne Gore- Rektorat u ime i za račun Fakulteta za sport i fizičko vaspitanje	Lice/a za davanje informacija: Bojana Ninković
Adresa: Cetinjska broj 2	Poštanski broj: 81000
Sjedište: Podgorica	PIB: 02016702
Telefon: 020-414-285	Faks: 020 414 240
E-mail adresa: javne.nabavke@ucg.ac.me	Internet stranica: www.ucg.ac.me

II Predmet nabavke:

- ☐ robe
☒ usluge
☐ radovi

III Opis predmeta nabavke:

Reprezentacija-kokteli i svečanost - Fakultet za sport i fizičko vaspitanje Nikšić

CPV: 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 4.000,00 eur-a.

V Tehničke karakteristike ili specifikacije

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	1
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	1
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	osoba	1

		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		
4.	Meni 4	<u>Predjelo</u> Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i grožđem • 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: • Ćevapi • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini 2. Pohovani fileti ribe u susamu sa koktel sosom	osoba	1

		3. Rolovani svinjski kare sa dimljenim sirom, povrćem i zeljem 4. Začinjni mladi krompir u korici <u>Salate:</u> • Grška: 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 povrćem (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	osoba	1

		- 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 batak sa šunkom i sirom - Grilovane lignje <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		
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 Egzotišni 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 Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom Selekcija sireva: - Plavi sa plesnima - Feta - Trapist - Dimljeni - Mozzarella <u>Salate:</u>	osoba	1

		• Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlićan, paprika, šargarepa, celer) • Grška 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 pileтина • 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		
--	--	---	--	--

DODATNE INFORMACIJE:

- Naručilac nije u mogućnosti da precizira stvarnu količinu traženih usluga, jer će se iste realizovati zavisno od planiranih aktivnosti, odnosno do iznosa procijenjene vrijednosti predmeta javne nabavke.
- Isporuка hrane je na bazi toplo hladnog bife stola.
- Izvršioци poslova moraju biti uniformisani - unificirano i prikladno odjeveni. Ponuđač u dogovoru sa Naručiocem obezbjeđuje dovoljan broj osoblja za usluživanje, a što je uključeno u cijenu predmetne usluge.
- Ponuđač odgovara za kvalitet i ispravnost obroka. Hrana se mora pripremiti i isporučiti istog dana.
- Posude-ambalaža koje se koriste prilikom isporuke hrane moraju biti čiste i sterilisane. Ponuđač nakon završetka dnevne manifestacije povodom koje isti isporučuje hranu, a po prethodnom pozivu Naručioca, preuzima svu opremu koja je isporučena za taj dan.
- Katering oprema mora da sadrži:
 - - stolnjaci (treba da ostavljaju čist i lijep utisak, bez ikakvih mrlja i znakova habanja, kao i oštećenja). Svi stolnjaci moraju biti unificirani i identični za sve stolove
 - - papirne salvete (jednoboјne, trosloјne, 100% celuloza)
 - - diševi+držač+kašika+viljuška
 - - uložak za diš
 - - pasta za podgrijevanje
 - - escaјg (viljuška, nož, hvataljka)
 - - tanjiri (plitki, desertni)
 - - čaše
 - - trejevi za posluženje
 - - ovali

VI Način plaćanja

Način plaćanja : Virmanski

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

-Sukcesivno, u skladu sa potrebama Naručioca do utroška iznosa procijenjene vrijednosti.

VIII Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

☒ najniža ponuđena cijena

broj bodova

IX Rok i način dostavljanja ponuda

Ponude se predaju radnim danima od **17.04.2019. godine do 22.04.2019.god. od 10 do 12 sati, zaključno sa danom 22.04.2019. godine do 12 sati.**

Ponude se mogu predati:

☒ neposrednom predajom na arhivi naručioca na adresi Cetinjska br.2

☒ preporučenom pošiljkom sa povratnicom na adresu Cetinjska br.2.

☐ elektronskim putem na mail adresu javne.nabavke@ucg.ac.me

X Rok za donošenje obavještenja o ishodu postupka

Obavještenje o ishodu postupka donijeće se u roku od 20 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);
- 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.

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.

Službenik za javne nabavke

Bojana Ninković, s.r.



Ovlašćeno lice Naručioca

Prof. dr Danilo Nikolić s.r.

