

Naručilac: Univerzitet Crne Gore - Rektorat u ime i za račun fakulteta Likovnih umjetnosti
 Broj: 05/1-2-1- 556/2
 Mjesto i datum: Podgorica 05.06.2019.godine

OBAVJEŠTENJE O ISHODU POSTUPKA NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI

I PODACI O NARUČIOCU

Naručilac: Univerzitet Crne Gore- Rektorat u ime i za račun Fakulteta likovnih umjetnosti	Kontakt osoba: Ivan Merdović Draško Dragaš
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.	Opis predmeta nabavke, odnosno dijela predmeta nabavke	Bitne karakteristike predmeta nabavke u pogledu kvaliteta, performansi i/ili dimenzija	Jedinica mjere	Količina
1.	Usluge kateringa Meni I	– Kanapei mix – 2 kom po osobi (kanapei sa pršutom, šunkom i sirom) – Slani zalogaj mix – 2 kom po osobi – Mix peciva 50 gr po osobi (koktel peciva, proja, pitice) – Miješani roštilj 100 gr po osobi (ćevapi, ražnjići pileći i svinjski) – Sitni kolači 50 gr po osobi (mix klasičnih i lux kolača: štanglice, bajadera, rafaelo kuglice, vanilice)	Osoba	1

		– Piće: negazirana voda 0,5l, mineralna voda 0,5l i sok 0,2l		
2.	Usluge katering Meni II	Kanapei sa: – mocarelom i cherry paradajzom – pancetom – 4 vrste sira – piletinom – Ruskom salatom – kulenom – Voćni kanapei – Sitni kolači 50 gr po osobi (mix klasičnih i lux kolača: štanglice, bajadera, rafaelo kuglice, vanilice) – Piće: negazirana voda 0,5l, mineralna voda 0,5l i sok 0,2l	Osoba	1
3.	Usluge katering Meni III	Slani zalogaj : – Koktel pite 50 gr – Koktel sendvič 50 gr – Mix pecivo 50 gr – Kanapei mix 50 gr – Grisini sa pršutom 50 gr – Aromatične kuglice od sira 50 gr – Sitni kolači 50 gr po osobi (mix klasičnih i lux kolača: štanglice, bajadera, rafaelo kuglice, vanilice) – Voće sezonsko – Piće: negazirana voda 0,5l, mineralna voda 0,5l i sok 0,2l	Osoba	1
4.	Usluge katering Meni IV	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,	Osoba	1

		– Domaće kiflice sa kremom i sosom od višanja, – Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande.		
5.	Usluge kateringa Meni V	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
6.	Usluge kateringa Meni VI	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, pečenica, sir Žuta – šunka, peršun, sir Pite sa: Sirom Zeljem – Tortiljice sa kari piletinom	Osoba	1

		Zeljem – Tortiljice sa kari piletinom – Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom – Punjene proje sa urnebes salatoma – Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatoma – Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande – Voćni raznjići: grožđe, kivi, ananas, banana, pipun, kruška, jabuka.		
--	--	--	--	--

Ponudatelj je u obavezi da obezbijedi:

- Isporuku robe na Fakultetu likovnih umjetnosti Cetinje, Bajova 150.

DODATNE INFORMACIJE:

- Naručilac nije u mogućnosti da precizira stvarnu količinu traženih usluga, jer će se iste realizovati zavisno od planiranih aktivnosti i potreba Fakulteta likovnih umjetnosti Cetinje za period do 12 mjeseci, odnosno do iznosa procijenjene vrijednosti predmeta javne nabavke.
- Isporuka hrane je na bazi toplo hladnog bife stola.
- Ponađač 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. Ponađač 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 (jednoboje, troslojne, 100% celuloza)
- diševi+držač+kašika+viljuška
- uložak za diš
- pasta za podgrijevanje
- escajg (viljuška, nož, hvataljka)
- tanjiri (plitki, desertni)
- čaše
- trejevi za posluženje
- ovali

IV Procijenjena vrijednost nabavke:

Ukupna procijenjena vrijednost nabavke sa uračunatim PDV-om 3.500,00€ konto 414-2

V Ishod postupaka nabavke male vrijednosti je

☒ izbor najpovoljnije ponude

VI Razlozi za obustavljanje postupka nabavke:

nema

VII Rang lista ponuda po silaznom redosljedu:

1. Marco Polo travel agency, 100 bodova

VIII Naziv ponudjača čija je ponuda izabrana kao najpovoljnija:

Ponudač: „Marco Polo travel Agency,, doo Podgorica	Kontakt-osoba: Gordana Tapušковиć
Adresa: Cetinjski put bb	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

Ukupan iznos bez PDV-a.....60,33

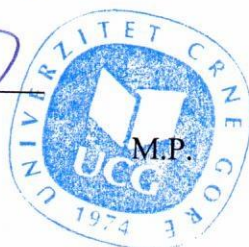
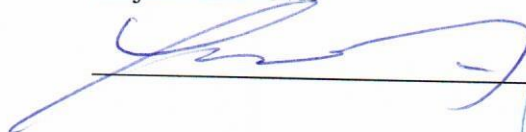
PDV.....12,67

Ukupan iznos sa PDV-om.....73,00

X Sa izabranim ponudjačem naručilac

☒ će zaključiti ugovor

Službenik za javne nabavke
Željka Simonović



Odgovorno lice naručioca – starješina
Ovlašćeno lice naručioca
Prof.dr Danilo Nikolić

