

Naručilac: Univerzitet Crne Gore Rektorat – u ime i za račun Građevinskog fakulteta

Broj iz evidencije postupaka: 05/1-2-1-1728

Podgorica, **15.11.2019. 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 broj: 02-346/3 Podgorica, 26.12.2018. godine, Univerziteta Crne Gore - Rektorat u ime i za račun Građevinskog fakulteta dostavlja

ZAHTJEV ZA DOSTAVLJANJE PONUDA ZA NABAVKE MALE VRIJEDNOSTI

I. Podaci onaručiocu

Naručilac: Univerzitet Crne Gore Rektorat u ime i za račun Građevinskog	Lice/a zadavanje informacija: Vesna Labudović
Adresa: Džordža Vašingtona bb	Poštanski broj: 81000
Sjedište: Podgorica	PIB: 02016702
Telefon: 020 – 414 285	Faks:
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 - Građevinski fakultet, stavka br. 608 iz Plana br. 02-34/11 od 07.11.2019.godine.

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 2.000,00 €;

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	1. Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice,paprika,šampinjoni) • Pečenenicom i pipunom • Krostini sa gorgonzolom i voćem • Krostini sa njeguškom pršutom i dimljenim sirom. 2. Domaće hot dog kiflice sa gaudom 3. Domaće kiflice sa kremom i sosom od višanja 4. Sitni kolači:žerbo,rafaelo,crne kuglice,rum štangle,breskvice, mocart kugle, oblande	osoba	1
2	Meni 2	1. Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice,paprika,šampinjoni) • Pečenenicom i pipunom 2. Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom 3. Slane torte: • Zelena-zelje, pečenica, sir • Žuta- šunka, peršun, sir 4. Pite sa : • Sirom • Zeljem 5. Tortilje sa kari piletinom 6 Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatam 7. Sitni kolači:žerbo,rafaelo,crne kuglice,rum štangle,breskvice, mocart kugle, oblande	osoba	1
3	Meni 3	1. Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom	osoba	1

		• Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenenicom i pipunom • Pršutom i dimljenim sirom 2. Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom 3. Slane torte: • Zelena-zelje, pečenica, sir • Žuta- šunka, peršun, sir 4. Pite sa : • Sirom • Zeljem 5. Tortilje sa kari piletinom 6. Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom. 7. Punjene proje sa urnebes salatam 8. Mini kajzerice sa pohovanim pilećim mesom i svježom salatam 9. Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande 10. Voćni ražnjići: grožđe, kivi, ananas, banana, pipun, kruška, jabuka		
4	Meni 4	<u>Predjelo</u> 1. Kanapei sa: • Dimljenim lososom i renom • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenenicom i jajima od prepelice • Pršutom i dimljenim sirom 2. Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom 3. Slane torte: • Zelena-zelje, pečenica, sir • Žuta- šunka, peršun, sir 4. Pite sa : • Sirom • Zeljem 5. Tortilje sa kari piletinom	osoba	1

		<u>Glavno jelo</u> 1. Roštilj: - Ćevapi - 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 kumpir u korici <u>Salate</u> 1. Grčka: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, kolutovi crvenog luka 2. Ruska 3. Vitaminska <u>Desert</u> 1. Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande 2. Desert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća		
5	Meni 5	<u>Predjelo</u> 1. Kanapei sa: - Dimljenim lososom i renom - Kulenom i mariniranim kukuruzom - Dvije vrste sira i groždem - Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) - Pečenenicom i jajima od prepelice - Pršutom i dimljenim sirom 2. Rolnice sa mesom i gorgonzola sirom 3. Egzotični ražnjići: - Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive 4. Slane torte:	osoba	1

		• Zelena-zelje, pečenica, sir • Žuta- šunka, peršun, sir • Crvena-urnebes 5. Pite sa : • Sirom • Zeljem 6. Selekcija sireva • Plavi sa plesnima • Feta • Trapist • Dimljeni • Mozzarella <u>Salate</u> 1. Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer) 2. Mediteranska salata 3. Grčka salata: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, crni luk <u>Glavno jelo</u> 1. Roštilj: • Ćevapi • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini • Kocke mesa sa povrćem 2. Pileće bijelo meso u sosu od četiri vrste sira 3. Rolovani batac sa šunkom i sirom 4. Grilovane lignje <u>Desert</u> 1. Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, Mozart kugle, oblande 2. Desert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća		
6	Meni 6	<u>Predjelo</u>	osoba	1

1. Kanapei sa:

- Dimljenim lososom i crveno-crnim kavijarom i renom
 - Gamborima i mesom od kraba
 - Kulenom i mariniranim kukuruzom
 - Dvije vrste sira i groždem
 - Balsamico povrćem
(tikvice, paprika, šampinjoni)
 - Pečenenicom i jajima od prepelice
2. Rolnice sa mesom i dimljenim sirom

3. Egzotični ražnjići:

- Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive
- Punjene dagnje sa salatnom od plodova mora

4. Slane torte:

- Zelena-zelje, pečenica, sir
- Žuta- šunka, peršun, sir
- Crvena-urnebes

5. Pite sa :

- Sirom
- Zeljem
- Mesom

6. Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom

7. Selekcija sireva

- Plavi sa plesnima
- Feta
- Trapist
- Dimljeni
- Mozzarella

Salate

1. Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer)

2. Grčka salata: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, crni luk

3. Vitaminska

Glavno jelo

1. Roštilj:

		• Ćevapi • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini • Kocke mesa sa povrćem 2. Juneći biftek u sosu od zelenog bibera 3. Losos šnicle u krem sosu od gambora 4. Rolovana piletina 5. Ćuretina u susamu <u>Desert</u> 1. Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande 2. Desert u tekila čašici od bijele čokolade, plazme, sira i sosa od šumskog voća		
Meni 6		<u>Predjelo</u> 1. Kanapei sa: • Dimljenim lososom i crveno-crnim kavijarom i renom • Gamborima i mesom od kraba • Kulenom i mariniranim kukuruzom • Dvije vrste sira i groždem • Balsamico povrćem (tikvice, paprika, šampinjoni) • Pečenenicom i jajima od prepelice 2. Rolnice sa mesom i dimljenim sirom 3. Egzotični ražnjići: • Kivi, ananas, grožđe, suve smokve i suve šljive • Punjene dagnje sa salatoma od plodova mora 4. Slane torte: • Zelena-zeljje, pečenica, sir • Žuta- šunka, peršun, sir • Crvena-urnebes 5. Pite sa : • Sirom • Zeljem • Mesom 6. Punjeni šampinjoni sa sirom, kajmakom i suvim vratom	osoba	1

		7. Selekcija sireva • Plavi sa plesnima • Feta • Trapist • Dimljeni • Mozzarella <u>Salate</u> 1. Grilovano povrće iz marinade (tikvice, šampinjoni, plavi patlidžan, paprika, šargarepa, celer) 2. Grčka salata: paradajz, paprika, krastavac, feta sir, crne masline, crni luk 3. Vitaminska <u>Glavno jelo</u> 1. Roštilj: • Ćevapi • Roštilj kobasice • Pileće bijelo meso u slanini • Kocke mesa sa povrćem 2. Juneći biftek u sosu od zelenog bibera 3. Losos šnicle u krem sosu od gambora 4. Rolovana piletina 5. Ćuretina u susamu <u>Desert</u> 1. Sitni kolači: žerbo, rafaelo, crne kuglice, rum štangle, breskvice, mocart kugle, oblande 2. Desert 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 i potreba za period od 12 mjeseci, odnosno do iznosa vrijednosti predmeta javne nabavke.
- Isporuka hrane je na bazi toplog bifea stola.
- Izvršioци posla moraju biti informisani- 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-ambalaže 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 uniformisani i identični za sve stolove.
 - Papirne salvete (jednoboje, troslojne, 100% celuloza)
 - Diševi+držač+kašika+viljuška
 - Uložak za diš
 - Pasta za podgrijavanje
 - Escajg (viljuška, nož, hvataljka)
 - Tanjiri (plitki, desertni)
 - Čaše
 - Trejevi za posluženje
 - Ovali

VI Način plaćanja

Način plaćanja je: Virmanski, 30 dana od dana dostavljanja fakture.

VII Rok važenja ponude

Period važenja ponude je 30 dana od dana dostavljanja ponuda.

VIII Rok pružanja usluge:

Rok pružanja usluge: sukcesivno, prema potrebi Naručioca.

IX Kriterijum za izbor najpovoljnije ponude:

* najniža ponuđena cijena

broj bodova 100

X Rok i način dostavljanja ponuda

Ponude se predaju radnim danima od 18.11.2019. godine do 21.11.2019. godine od 10 do 12 sati, zaključno sa danom 21.11.2019. 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 20 dana od dana određenog za dostavljanje ponuda.

XII Druge informacije

Ponudlač 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 ponudjaca);
- Popunjene obrasce koje priprema ponudlač,
- Ponudlač dostavlja ponudu sa cijenom/ama izraženom u EUR-ima u skladu sa članom 13 Zakona o javnim nabavkama.
- U ponudenu cijenu uračunavaju se svi troškovi i popusti na ukupnu ponudenu cijenu, sa posebno iskazanim PDV-om, u skladu sa zakonom.
- Ponudena cijena/e piše se brojkama.
- Ponudena 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.
- Ponudena cijena/e izražava se za cjelokupni predmet javne nabavke, a ukoliko je predmetna nabavka po partijama, ponudena cijena se izražava 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 ponudjaca.

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

Službenik za javne nabavke

Željka Simonović



Ovlašćeno lice Naručioca

prof. dr Danilo Nikolić

