

**РЕПУБЛИКА СРБИЈА  
АУТОНОМНА ПОКРАЈИНА ВОЈВОДИНА  
ГРАД НОВИ САД  
СЛУЖБА ЗА ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОСЛОВЕ  
Сектор за јавне набавке**



**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА  
за јавну набавку услуга – ресторана са традиционалном  
војвођанском кухињом, за период од годину дана  
-ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ-  
(шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С)**

*Октобар, 2015. године*

На основу члана 61. Закона о јавним набавкама ("Службени гласник РС", број 124/12, 14/15 и 68/14) и члана 6. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Службени гласник РС", број 86/2015), припремљена је

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**  
**за јавну набавку услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом,**  
**за период од годину дана**  
**-поступак јавне набавке мале вредности-**  
**(шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С)**

**Конкурсна документација садржи:**

1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ .....	3
2. ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ.....	3
3. СПЕЦИФИКАЦИЈА .....	3
4. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА.....	13
5. УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ .....	15
6. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА .....	22
7. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛАНА 75.СТАВ 2. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА .....	23
8. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ДОДАТНИХ УСЛОВА.....	24
9. ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ.....	25
10. МОДЕЛ УГОВОРА.....	39
11. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ .....	42
12. ОБРАЗАЦ РЕФЕРЕНТНА ЛИСТА - ЗАКЉУЧЕНИХ И РЕАЛИЗОВАНИХ УГОВОРА....	43
13. ОБРАЗАЦ - ПОТВРДА О РЕФЕРЕНЦАМА.....	44
14. ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ.....	45

## 1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

**Назив Наручиоца:** Служба за заједничке послове Града Новог Сада

**Адреса Наручиоца:** Жарка Зрењанина 2, Нови Сад

**Интернет страница Наручиоца:** www.novisad.rs

**Врста поступка јавне набавке:** Поступак јавне набавке мале вредности

**Предмет јавне набавке:** услуге

**Резервисана набавка:** Не

**Лице за контакт:** Ивана Дабовић, e-mail ivana.dabović@uprava.novisad.rs

## 2. ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

**Опис предмета набавке:** Предмет јавне набавке су услуге – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом, према спецификацији и карактеристикама садржаним у конкурсној документацији.

**Назив и ознака из општег речника набавке:** Услуге ресторана и услуге послуживања храном – 55300000.

## 3. СПЕЦИФИКАЦИЈА

### 1. ХРАНА:

	Опис јела	Јед. мере	Количина
ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА	<b>кајмак</b> – минимум 100g	порција	1
	<b>фета сир</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>горгонзола</b> - минимум 100 g	порција	1
	<b>козји сир</b> - минимум 100 g	порција	1
	<b>трапист</b> - минимум 100 g	порција	1
	<b>кулен словачки</b> - минимум 120 g	порција	1
	<b>пршута</b> - минимум 120 g	порција	1
	<b>војвођанска закуска</b> - минимум 275 g	порција	1
	<b>сендвич</b> - путер, његушки пршут, трапист, парадајз, зелена салата	комад	1
	<b>сендвич</b> - путер, кулен, трапист, парадајз, зелена салата	комад	1
	<b>сендвич</b> - павлака, његушки пршут, трапист, парадајз, зелена салата	комад	1
	<b>сендвич</b> - павлака, кулен, трапист, парадајз, зелена салата	комад	1
	<b>предјело</b> - кулен, печеница, сир и проја – минимум 150 g	порција	1
<b>предјело</b> - шунка, кулен, чварци, сир, кајмак, маслине, шери парадајз и проја – минимум 450 g			

ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА	<b>поховани сир</b> - сир трапист, тартар сос - минимум 250 g	порција	1	
	<b>печурке на жару</b> - минимум 300 g	порција	1	
	<b>поховани колутови лука</b> - лук, тартар сос - минимум 250 g	порција	1	
	<b>- јаје</b>	комад	1	
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, шункарица, трапист	порција	1	
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, сланина, трапист	порција	1	
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, пршута, трапист	порција	1	
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, кобасица, трапист	порција	1	
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, шункарица, пршута, кобасица, сланина, трапист	порција	1	
	<b>- паорска гибаница</b>	комад	1	
	<b>- проја</b>	порција	1	
	<b>- кромпир у чакширама</b> - печени кромпир уцело, кајмак, сланина	порција		
	<b>- пуњена похована паприка</b> - паприка пуњена кајмаком и сиром – минимум 250 g	порција	1	
	<b>кајгана</b> - 3 јаја	порција	1	
	<b>јаја са сланином</b> - 3 јаја, минимум 50 g сланина	порција	1	
	<b>јаја са шунком</b> - 3 јаја, минимум 50 g шунка	порција	1	
	<b>јаја са сиром</b> - 3 јаја, минимум 50 g сир	порција	1	
	<b>јаја са шампињонима</b> - 3 јаја, минимум 50 g шампињони	порција	1	
	СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ	<b>- пилећа бела чорба</b> -минимум 0,4 l	порција	1
		<b>- кокошија супа</b> -минимум 0,4 l	порција	1
<b>- црвена кисела чорба</b> -минимум 0,4 l		порција	1	
<b>- домаћа супа</b> - јунећа и пачија -минимум 0,4 l		порција	1	
<b>- потаж</b> -поврће или шампињони -минимум 0,4 l		порција	1	
<b>- јунећа чорба</b> -минимум 0,4 l		порција	1	
<b>- парајаз чорба</b> -минимум 0,4 l		порција	1	
ГЛАВНА ЈЕЛА	<b>- сармице од зеља</b> - са кромпир пиреом и киселим млеком – минимум 5 комада	порција	1	
	<b>- сарма од виновог листа</b> - са кромпир пиреом и киселим млеком – минимум 5 комада	порција	1	
	<b>- сарма</b> - са кромпир пиреом и димљеним ребрима – минимум 3 комада	порција	1	
	<b>- рибић у поврћу</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – минимум 0,6 l	порција	1	
	<b>- чорбаст пасуљ</b> – минимум 0,5 l	порција	1	
	<b>- пасуљ са танким кобасицама</b> – минимум 0,6 l	порција	1	
	<b>- пасуљ са сувим ребрима</b>	порција	1	

	- минимум 0,6 l		
	- <b>пасуљ пребранац</b> - минимум 0,5 l	порција	1
	- <b>пасуљ пребранац са кобасицом</b> - минимум 0,6 l	порција	1
	- <b>пасуљ пребранац са вешалицом</b> - минимум 0,6 l	порција	1
	- <b>шкембић у сафту</b> - минимум 0,6 l	порција	1
	- <b>запечене ћуреће груди у павлаци са млинцима</b> - минимум 0,5 kg	порција	1
	- <b>папци у сафту</b> - минимум 0,5 l	порција	1
	- <b>ринфлајж</b> - месо из супе, сос, шаргарепа, барени кромпир	порција	1
	- <b>ролована пилетина</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – пилетина минимум 0,35 kg	порција	1
	- <b>пилећи соте</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – минимум 0,5 l	порција	1
	- <b>пилетина у милераму</b> - пилетина минимум 0,3 kg	порција	1
	- <b>шпиковани јунећи бут</b> - јунећи бут шпикован сланином, киселим краставцима и поврћем са кромпир пиреом – јунећи бут минимум 0,3 kg	порција	1
	- <b>гулаш</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – минимум 0,5 l	порција	1
	- <b>јунећа шницла у луку</b> - динстана јунећа шницла у луку са кромпир пиреом – јунеће месо минимум 0,3 kg	порција	1
	- <b>пуњена паприка</b> - са кромпир пиреом – минимум 3 комада	порција	1
	- <b>пуњене тиквице</b> - са кромпир пиреом – минимум 3 комада	порција	1
	- <b>гурманска мућкалица</b> - минимум 0,6 kg	порција	1
	- <b>сатараш</b> свеже поврће - минимум 0,3 kg	порција	1
	- <b>сатараш са вешалицом</b> - свеже поврће - минимум 0,3 kg, вешалица минимум 0,2 kg	порција	1
	- <b>подварак</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>подварак са шницлом</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, свињско месо минимум 0,15kg	порција	1
	<b>подварак са сувим ребрима</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, сува ребра месо минимум 0,15kg	порција	1
	<b>подварак са кобасицом</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, кобасица минимум 0,15kg	порција	1
	- <b>мусака</b> - минимум 0,5 kg	порција	1
	- <b>мусака од пилетине</b> -гриловано пилеће бело месо са блитвом – минимум 0,4 kg	порција	1
	- <b>ћуфте у парадајз сосу</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – ћуфте минимум 0,4 kg	порција	1
	- <b>фаширана шницла</b> - са кромпир пиреом – шницла минимум 0,3 kg	порција	1

	- коленица без костију - са прилогом – коленица минимум 0,4 kg	порција	1
	- коленица запечена - са прилогом – коленица минимум 0,5 kg	порција	1
	- пачије груди у сосу од шампињона и белог вина - пачетина минимум 0,3 kg	порција	1
РИБА	- филети димљене пастрмке - минимум 0,3 kg	порција	1
	- лигње на жару - минимум 0,3 kg	порција	1
	- лосос на жару - минимум 0,25 kg	порција	1
СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ДИВЉАЧИ	паприкаш од дивљачи	порција	1
ЈЕЛА ИСПОД САЧА	јагњетина испод сача - јагњетина - минимум 0,3 kg	порција	1
	јаретина испод сача - јаретина - минимум 0,3 kg	порција	1
	телетина испод сача - телетина - минимум 0,3 kg	порција	1
ЈЕЛА СА РОШТИЉА И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ	- шницла на бечки начин - свињско месо поховано у презли, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција	1
	- шницла на париски начин - свињско месо поховано у јајима, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција	1
	- натур шницла - свињско месо запечено у сопственом соку, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција	1
	- пуњена шницла у сосу од печурака - свињско месо пуњено сиром и шунком, преливено сосом од печурака, са помфритом – минимум 0,45 kg	порција	1
	- карађорђева шницла - свињско месо пуњено кајмаком, поховано у презли са помфритом или пиринчем – минимум 0,4 kg	порција	1
	- медаљони у сосу од печурака - медаљони од свињског филеа преливени сосом од печурака, са помфритом или пиринчем – минимум 0,35 kg	порција	1
	- димљени свињски филе са сосом од печурака са помфритом или пиринчем – минимум 0,35 kg	порција	1
	- ражњићи - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
	- пуњени ражњићи - са помфритом и пиринчем – минимум 0,4 kg	порција	1
	- домаћа роштиљ кобасица - са помфритом, сенфом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
	- бела вешалица - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
	- пуњена вешалица - са помфритом и пиринач – минимум 0,4 kg	порција	1
	- димљена вешалица - са помфритом и луком – минимум 0,4 kg	порција	1
	- свињски каре у љутом „tabasco“ сосу - свињско месо печено на роштиљу у љутом сосу са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција	1
	- димљене ћуреће груди - са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција	1
	- пуњене димљене ћуреће груди у марамици - са помфритом и пиринчем - минимум 0,4 kg	порција	1
- ћуретина на жару - са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција	1	

- <b>ћуретина у сосу од вишања</b> - ћурећи филе са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>пуњена пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>пљескавица на кајмаку</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>гурманска пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>ћевапчићи</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>ћевапчићи на кајмаку</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>шпиковани ћевапчићи</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>пилеће бело месо</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>пуњено пилеће бело месо</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>пилећи ражњићи</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>искошћен пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>пуњени пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>пилећа цигерица</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>ролована пилећа цигерица у сланини</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>пилећа цигерица са печуркама и поховани сир</b> – минимум 0,35 kg	порција	1
- <b>роловани пилећи ражњићи у сланини</b> - комадићи пилетине уроловани у домаћу сланину, помфрит и пиринач - пилећа цигерица – минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>пилетина у сосу од ораха</b> - комадићи пилетине у сосу од ораха, помфрит и пиринач – минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>похована пилетина са сусамом</b> - пилеће бело месо поховано у сусаму, сос, помфрит и пиринач – минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>пуњени батак</b> - пилећи батак пуњен пршутом, качкаваљем и кајмаком, помфрит и пиринач - минимум 0,4 kg	порција	1
- <b>филе мињон</b> - минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>бифтек у сосу од црног вина</b> - говеђи бифтек у сосу од црног вина, пиринач - минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>бифтек са Горгонзолом</b> - говеђи бифтек у сосу од горгонзоле, помфрит и пиринач - минимум 0,3 kg	порција	1
- <b>свињски филе пуњен сиром и његушким пршутом и кајмаком</b> , помфрит и пиринач - минимум 0,4 kg	порција	1
<b>мешано месо</b> - вешалица, бифтек, ћуретина, пљескавица, пилетина, пуњени ражњићи, сланина, кобасица, помфрит и лук - минимум 0,7 kg	порција	1
<b>мешано месо</b>	порција	1

	- минимум 0,45 kg		
САЛАТЕ	<b>мешана салата</b> Сезонско поврће – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>шопска салата</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>српска салата</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>витаминска салата</b> – минимум 0,5 kg	порција	1
	<b>таратор салата</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>љута папричица – печена</b> – минимум 1 комад	комад	1
	<b>љута папричица - свежа</b> – минимум 1 комад	комад	1
	<b>парадајз</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>свеж краставац</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>свежа купус салата</b> – минимум 0,3kg	порција	1
	<b>зелена салата</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>ајвар</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>печена паприка</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>паприка у павлаци</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>кисели краставац</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>парадјз са сиром</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>млади лук</b> – минимум 5 комада	порција	1
	<b>зелена салата са ротквицама</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>рукола</b> – минимум 0,2 kg	порција	1
	<b>туршија</b> – минимум 0,5 kg	порција	1
	<b>цвекла</b> – минимум 0,3 kg	порција	1
	<b>маслине</b> – минимум 0,1 kg	порција	1
	<b>ротквице</b> – минимум 0,2 kg	порција	1
<b>урнебес салата</b> – минимум 0,2 kg	порција	1	
ОБРОК САЛАТЕ	<b>комадићи бифтека са свежом салатом и младим сиром</b> – минимум 0,5 kg	порција	1
	<b>пилетина са целером, шаргарепом и киселим краставцима у сосу</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>бифтек са руколом и свежим парадајзом</b> – минимум 0,4 kg	порција	1
	<b>свежа салата са пилетином или туњевином</b> – минимум 0,5 kg	порција	1
PIZZA	<b>pizza</b> шункарица, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm	порција	1
	<b>pizza</b>	порција	1



	кулен, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm		
	<b>pizza</b> шункарица, кулен, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm	порција	1
	<b>pizza</b> шункарица, кулен, шампињони, сир, фефероне – минимум пречник ≈ 33 cm	порција	1
	<b>пирошка</b>	порција	1
	<b>pizza – вегетаријана</b> - сир, шампињони, црвена и зелена паприка, маслине минимум пречник ≈ 33 cm	порција	1
СОСЕВИ И ПРИЛОЗИ	<b>сос од горгонзоле</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>сос од печурака</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>сос од зеленог бибера</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>сос од вишања</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>сос од црног вина</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>парадајз сос</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>мирођија сос</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>tabasco сос</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>тартар сос</b> – минимум 100 g	порција	1
	<b>- мешано поврће</b>	порција	1
	<b>- пиринач</b>	порција	1
	<b>- помфрит</b>	порција	1
	<b>- млади кромпир</b>	порција	1
	<b>- пекарски кромпир</b>	порција	1
	<b>- пире кромпир</b>	порција	1
<b>- тесто прилог</b>	порција	1	
ДЕСЕРТ	<b>пита са вишањама</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција	1
	<b>пита са јабукама</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција	1
	<b>пита са бундевом</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција	1
	<b>резанци са маком</b> – минимум 350 g	порција	1
	<b>штрудла</b> - 2 парчета – минимум 250 g	порција	1
	<b>резанци са орасима</b> - минимум 350 g	порција	1
	<b>палачинке са домаћим пекмезом</b> - 3 комада	порција	1
	<b>палачинке са“Еурокремом“</b> - 3 комада	порција	1
	<b>палачинке са“Еурокремом“ и „Плазмом“</b> - 3 комада	порција	1
	<b>палачинке са медом</b> - 3 комада	порција	1
	<b>палачинке са медом и орасима</b> - 3 комада	порција	1
	<b>палачинке са нугат кремом</b> - 3 комада	порција	1
<b>палачинке са нугат кремом и плазмом</b> - 3 комада	порција	1	

	<b>сладолед – кугла</b> <b>- чоколада, ванила, јагода</b> – минимум 40 g	кугла	1
	<b>сладолед – порција</b> <b>- чоколада, ванила, јагода</b> – минимум 5 кугли	порција	1
	<b>гомбоца са шљивама</b> – минимум 2 комада	порција	1
	<b>орасница</b>	комад	1
	<b>пита од боровнице и сладоледа</b>	комад	1
	<b>баклава</b>	комад	1
	<b>маркиза торта</b>	парче	1
	<b>воћна торта</b>	парче	1
	<b>чоколадна торта</b>	парче	1
	<b>воћна салата</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>банана сплит</b>	парче	1
	<b>китникез</b>	парче	1
	<b>сезонско воће - бресква</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>сезонско воће - крушка</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>сезонско воће -</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>сезонско воће</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>сезонско воће</b> – минимум 400 g	порција	1
<b>ЛЕПИЊЕ</b>	<b>лепиње</b>	порција	1
<b>ВЕГЕТЕРИЈАНСКИ МЕНИ</b>	<b>шницла од поврћа</b> – минимум 400 g	порција	1
	<b>печурке, пиринач, краставац, парадјз, кукуруз</b>	порција	1
<b>ПОСНИ МЕНИ</b>	<b>парадјз чорба</b>	порција	1
	<b>потаж поврће</b>	порција	1
	<b>потаж печурке</b>	порција	1
	<b>рижото са поврћем</b>	порција	1
	<b>чорбаст пасуљ</b>	порција	1
	<b>подварак</b>	порција	1
	<b>шницла од поврћа</b>	порција	1
	<b>сарма</b>	порција	1
	<b>гриловано поврће</b>	порција	1
	<b>лигње на жару</b>	порција	1
	<b>поховани лук</b>	порција	1
	<b>гриловани филе лососа</b>	порција	1
	<b>печурке на жару</b>	порција	1
	<b>посна пица</b>	порција	1
	<b>салата са туњевином</b>	порција	1
	<b>тесто са орасима</b>	порција	1
	<b>тесто са маком</b>	порција	1

## 2. ПИЋЕ:

	Назив артикла	Јед. мере	Количина	
ЖЕСТОКА ПИЋА	Виљамовка ракија 0,03 l	Ком	1	
	Виљамовка ракија 0,05 l	Ком	1	
	Ракија од дуња 0,03 l	Ком	1	
	Ракија од дуња 0,05 l	Ком	1	
	Ракија од кајсија 0,03 l	Ком	1	
	Ракија од кајсија 0,05 l	Ком	1	
	Ракија од малина 0,05 l	Ком	1	
	Медовача 0,03 l	Ком	1	
	Медовача 0,05 l	Ком	1	
	Стара Соколова 0,03 l	Ком	1	
	Стара Соколова 0,05 l	Ком	1	
	Пелинковац 0,03 l	Ком	1	
	Bitter 0,03 l	Ком	1	
	Страна водка 0,03 l	Ком	1	
ВИНА	Cabernet Sauvignon 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	1	
	Cabernet Franc Sauvignon Barrique 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	1	
	Sauvignon 0,75 l Ковачевић, Ириг	Ком	1	
	Sauvignon Blanc 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	1	
	Chardonnay 0,75 l Шијачки, Баноштар	Ком	1	
	Chardonnay 0,75 l Ковачевић, Ириг	Ком	1	
	Chardonnay 0,75 l Бело Брдо, Черевећ	Ком	1	
	Chardonnay 0,75 l Шијачки, Баноштар	Ком	1	
	Chardonnay 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	1	
	Аурелиус 0,15 л Ковачевић, Ириг	Ком	1	
	Бермет црвени 0,187 л Мрђанин, Сремски Карловци	Ком	1	
	Pinot Blanc 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	1	
	Сага 0,75 l Бјелица, Нови Сад	Ком	1	
	Тријумф 0,75 l Александровић Винча, Топола	Ком	1	
	Тамјанка – Селекција 0,75 l Спасић Запа, Александровачко	Ком	1	
	Живот тече 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	1	
	Тврдошко црно 0,75 l Манастир Тврдош	Ком	1	
	Варијанта 0,75 l Александровић Винча, Топола	Ком	1	
	ПИВО	Точено – Carlsberg 0,5 l	Ком	1
		Лав 0,33 l	Ком	1
Туборг 0,33 l		Ком	1	
Budweiser 0,33 l		Ком	1	
Безалкохолно пиво 0,5 l		Ком	1	
БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА	Цеђена поморанца 0,2 l	Ком	1	
	Лимунада 0,3 l	Ком	1	
	Јабука (флашица 0,2 l)	Ком	1	
	Боровница (флашица 0,2 l)	Ком	1	

	Кајсија (флашица 0,2 л)	Ком	1
	Бресква (флашица 0,2 л)	Ком	1
	Јагода (флашица 0,2 л)	Ком	1
	Ice-tea (флашица 0,2 л)	Ком	1
	Sprite (флашица 0,25 л)	Ком	1
	Фанта (флашица 0,25 л)	Ком	1
	Сокта (флашица 0,25л)	Ком	1
	Соса Сола (флашица 0,25 л)	Ком	1
	Schweppes Bitter (флашица 0,25 л)	Ком	1
	Schweppes Tonic (флашица 0,25 л)	Ком	1
МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ	Газирана вода „Врњци“ 0,25 л	Ком	1
	Газирана вода „Врњци“ 1 л	Ком	1
	Негазирана вода „Врњци“ 0,25 л	Ком	1
	Негазирана вода „Врњци“ 1 л	Ком	1
ТОПЛИ НАПИЦИ	Чај (лимон-мед)	Ком	1
	Сапучино	Ком	1
	Nescaffee	Ком	1
	Nescaffee са шлагом	Ком	1

Дозвољено одступање у грамажи и паковању  $\pm 5\%$

### Напомена:

- Локација угоститељског објекта мора да се налази на територији Града Новог Сада, на удаљености до 1 km од центра Новог Сада.
- Неопходно је да је понуђач у могућности да организује радне и свечане ручкове и вечере високог квалитета у складу са протоколом који важи за госте високих државних институција.
- Радно време радним данима: минимално у периоду од 09,00h до 23,00h
- Радно време викендом: минимално у периоду од 09,00h до 01,00h

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чији је обим и разноликост немогуће прецизно утврдити на годишњем нивоу, Наручилац је унапред одредио вредност уговора док вредност из понуде представља основ за поређење у оквиру елемента критеријума цена као једног од елемената „критеријума“ економски најповољније понуде. Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. За ове услуге Понуђач ће доставити накнадну понуду у којој цене не могу бити веће од цена у важећем ценовнику и на коју писмену сагласност даје овлашћено лице Наручиоца.

**Наручилац задржава право да у фази стручне оцене понуда обиђе угоститељске објекте и изврши увид о испуњавању услова захтеваних у конкурсној документацији.**

#### **4. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА**

##### **4.1. ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛАНА 75. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА**

Право на учешће у поступку јавне набавке има понуђач и понуђач из групе понуђача ако испуњава **обавезне услове** из члана 75. ЗЈН, и то:

**1) да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар.**

**2) да понуђач и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре.**

**3) да је измирио доспеле порезе, доприносе и јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији.**

Уколико понуђач учествује са подизвођачем дужан је да за подизвођаче достави доказе о испуњености обавезних услова из тач. 1) до 3).

*Доказ (Члан 1-3) за правна лица, предузетнике и физичка лица:*

**Изјава** дата под пуном материјалном и кривичном одговорношћу да испуњава **обавезне услове** утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом, потписана и оверена од стране овлашћеног лица (*образац у саставу конкурсне документације*).

**4) да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да немају забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.**

*Доказ за правна лица, предузетнике и физичка лица*

**Изјава** да је поштовао **обавезе из члана 75. став 2. Закона о јавним набавкама**, односно обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да **немају забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.**

– попуњена, потписана и оверена печатом (*образац у саставу конкурсне документације*).

Уколико понуђач учествује са подизвођачем дужан је да за подизвођача достави доказе о испуњености обавезних услова из тач 1) до 3).

## **4.2. ДОДАТНИ УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛАНА 76. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ДОДАТНИХ УСЛОВА**

Поред обавезних услова, понуђач мора испуњавати **и додатне услове** за учешће у поступку јавне набавке из члана 76. Закона о јавним набавкама. Понуђач у поступку јавне набавке мора доказати:

### ***1) да испуњава услов пословног капацитета:***

- да је понуђач уписан у Централни регистар Министарства пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде, односно други одговарајући регистар;
- да понуђач спроводи принципе и методе НАССР система приликом обављања угоститељских услуга;

### ***2) да испуњава услов техничког капацитета:***

- да понуђач располаже салом капацитета од најмање 100 места
- да понуђач располаже отвореном и затвореном баштом капацитета од најмање 100 места
- да у непосредној близини ресторана постоји паркинг за минимум 20 возила

***Доказ (тачка 1 и 2) за правна лица, предузетнике и физичка лица:***

**Изјава дата под пуном материјалном и кривичном одговорношћу да испуњава додатне услове утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом, потписана и оверена од стране овлашћеног лица (образац у саставу конкурсне документације).**

### ***3) да испуњава услов пословног капацитета***

- да је понуђач у претходној пословној години (2014) вршио услуге које су предмет ове јавне набавке најмање у вредности од 500.000,00 динара без ПДВ-а.

***Доказ (тачка 3) за правна лица, предузетнике и физичка лица:***

- **Референтна листа** - листа закључених и реализованих уговора у траженом периоду, потписана и оверена од стране понуђача и документована одговарајућим **потврдама о референцама** на обрасцу из конкурсне документације, уредно овереним и потписани од стране референтних наручилаца-купаца. Потврде морају бити оверене оригиналним печатом, печат не може бити фотокопиран.

Референтни наручиоци - купци не могу бити физичка лица. Референтни наручиоци - купци не могу бити лица која су са понуђачем, понуђачем из групе понуђача или подизвођача повезана у смислу власничке структуре или управљања.

***Напомена: Додатне услове понуђачи из групе понуђача испуњавају заједно. Подизвођач не мора да испуњава додатне услове за учешће у поступку јавне набавке.***

### **4.3. ОПШТЕ НАПОМЕНЕ У ПОГЛЕДУ ДОКАЗИВАЊА**

Докази о испуњености услова могу се достављати у неовереним копијама. Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора захтевати од понуђача чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа о испуњености услова.

Ако понуђач у остављеном, примереном року који не може бити краћи од пет дана од дана упућивања захтева за достављање документације, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама надлежних органа.

Наручилац неће одбити понуду као неприхватљиву, уколико не садржи доказ одређен конкурсном документацијом, ако понуђач наведе у понуди интернет страницу на којој су подаци који су тражени у оквиру услова јавно доступни.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

Ако понуђач није могао да прибави тражена документа у року за подношење понуде, због тога што она до тренутка подношења понуде нису могла бити издата по прописима државе у којој понуђач има седиште и уколико уз понуду приложи одговарајући доказ за то, наручилац ће дозволити понуђачу да накнадно достави тражена документа у примереном року.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају докази тражени конкурсном документацијом, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке која наступи до доношења одлуке о додели уговора, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописан начин.

## 5. УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

Упутство понуђачима како да сачине понуду (у даљем тексту: упутство) садржи податке о захтевима наручиоца у погледу садржине понуде, као и услове под којима се спроводи поступак јавне набавке.

### 5.1. ПОДАЦИ О ЈЕЗИКУ

Понуда мора бити сачињена на српском језику.

### 5.2. ПОСЕБНИ ЗАХТЕВИ

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

Понуда се доставља у писаном облику, у једном примерку, на **Обрасцу понуде** из конкурсне документације и мора бити јасна и недвосмислена, читко попуњена - откуцана или написана необрисивим мастилом, оверена и потписана од стране овлашћеног лица понуђача.

Понуђач подноси понуду у затвореној коверти или кутији, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара.

Уз понуду се, поред остале тражене документације, доставља и:

**1. Модел уговора** - попуњен на свим местима где је то предвиђено, оверен печатом и потписан на последњој страни модела, чиме понуђач потврђује да прихвата елементе уговора.

**2. Изјаву о независној понуди**, попуњена, потписана и оверена печатом.

Пожељно је да сви документи поднети уз понуду буду повезани траком – спиралом.

Понуде, са припадајућом документацијом се достављају, поштом или непосредно, на адресу наручиоца: Служба за заједничке послове Града Новог Сада - Сектор за јавне набавке, Нови Сад, улица Жарка Зрењанина 2, канцеларија 35/II. Коверат мора имати ознаку:

"Понуда за јавну набавку услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом, за период од годину (шифра: **ЈНМВ-У-5/2015-С**) - НЕ ОТВАРАТИ", а на полеђини назив понуђача и адресу, број телефона понуђача, као и име и презиме особе за контакт. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је пожељно назначити да се ради о групи понуђача.

Благовремена понуда је понуда која је примљена од стране наручиоца у року одређеном у позиву за подношење понуда.

Отварање понуда је јавно. Свако заинтересовано лице може присуствовати отварању понуда. У поступку отварања понуда активно могу учествовати само овлашћени представници понуђача. Представник понуђача дужан је да, приликом поступка отварања понуда, достави **уредно оверено овлашћење** (потписано и оверено печатом) за учествовање у отварању понуда.

Сви обрасци у конкурсној документацији морају бити попуњени, оверени и потписани од стране овлашћеног лица.

Уколико понуду подноси *група понуђача*, све обрасце и изјаве, осим Обрасца изјаве да испуњава обавезне услове утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом и Обрасца изјаве да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да **немају забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде**, попуњава, оверава и потписује овлашћено лице члана групе понуђача који је одређен као носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем. Образац изјаве да испуњава обавезне услове утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом и образац изјаве да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да **нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде**, попуњава, оверава и потписује сваки понуђач из групе понуђача.



Уколико понуђач подноси понуду са *подизвођачем*, све обрасце, осим Обрасца изјаве да испуњава обавезне услове утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом за подизвођача, попуњава, оверава и потписује понуђач. Образац изјаве да испуњава обавезне услове утврђене Законом о јавним набавкама и конкурсном документацијом оверава и потписује сваки подизвођач.

Понуда мора да садржи све елементе који су тражени у конкурсној документацији и накнадно послатим додатним информацијама и објашњењима или изменама и допунама.

Понуђач може да у оквиру понуде достави укупан **износ и структуру трошкова припремања понуде**. Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова. Образац трошкова припреме понуде је саставни део конкурсне документације.

Ако поступак јавне набавке буде обустављен из разлога који су на страни наручиоца, наручилац је дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

### **5.3. ИЗМЕНА, ДОПУНА И ОПОЗИВ ПОНУДЕ**

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду, на начин на који се понуда подноси. Измена, допуна или опозив понуде се доставља, поштом или непосредно, на адресу наручиоца: Служба за заједничке послове Града Новог Сада - Сектор за јавне набавке, Нови Сад, ул. Жарка Зрењанина 2, канцеларија 35/II. На коверти мора бити наведено да ли је у питању измена, допуна или опозив понуде, предмет и шифра јавне набавке, број партије, као и назнака „НЕ ОТВАРАТИ“.

### **5.4. САМОСТАЛНО УЧЕШЋЕ, УЧЕШЋЕ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ И СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ**

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити да учествује у више заједничких понуда. Понуђач који учествује у заједничкој понуди, не може истовремено да учествује као подизвођач.

### **5.5. АНГАЖОВАЊЕ ПОДИЗВОЂАЧА**

Уколико понуђач ангажује подизвођача дужан је да у својој понуди наведе проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу и део предмета набавке који ће се извршити преко подизвођача. Процент укупне вредности набавке који ће понуђач поверити подизвођачу не може бити већи од 50 %.

Ако понуђач у понуди наведе да ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу, дужан је да наведе назив подизвођача, а уколико уговор између наручиоца и понуђача буде закључен, тај подизвођач ће бити наведен у уговору.

Понуђач, односно добављач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно за извршење уговорних обавеза, без обзира на број подизвођача.

### **5.6. ЗАЈЕДНИЧКА ПОНУДА**

Уколико понуду подноси група понуђача, саставни део заједничке понуде је **споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке**, а који садржи:

- 1) податке о члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем и
  - 2) опис послова сваког од понуђача из групе понуђача у извршењу уговора.
- Понуђачи који поднесу заједничку понуду одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

## **5.7. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА, РОК ВАЖЕЊА ПОНУДЕ И ДРУГО**

Рок плаћања је 45 дана од дана пријема фактуре потписане од стране овлашћеног лица Наручиоца.

Рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда. У случају истека рока важења понуде, наручилац ће у писаном облику затражити од понуђача продужење рока важења понуде. Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде не може мењати понуду

## **5.8. ВАЛУТА И НАЧИН ИЗРАЖАВАЊА ЦЕНЕ**

Цена мора да буде исказана у динарима, без пореза на додату вредност и исказује се по јединици мере. На крају обрасца понуде исказује се укупна вредност без ПДВ-а и укупна вредност са ПДВ-ом. За оцену понуде ће се узимати у обзир цена без пореза на додату вредност. Утврђене јединичне цене су фиксне за све време трајања уговора.

У цену морају бити урачунати сви припадајући трошкови неопходни за реализовање предмета јавне набавке.

## **5.9. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ИЛИ ПОЈАШЊЕЊА**

Заинтересовано лице може, у писаном облику тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, најкасније пет дана пре истека рока за подношење понуда. Додатне информације или појашњења у вези са припремом понуде понуђач може тражити искључиво у писаном облику, доставом захтева на адресу: Служба за заједничке послове Града Новог Сада - Сектор за јавне набавке, Нови Сад, улица Жарка Зрењанина 2, канцеларија 35/II, или на електронску адресу: ivana.dabovic@uprava.novisad.rs, са назнаком: "Питања у вези са јавном набавком услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом, за период од годину (шифра: **ЈНМВ-У-5/2015-С**)".

Наручилац ће у року од три дана од дана пријема захтева, одговор објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Комуникација се у поступку јавне набавке и у вези са обављањем послова јавних набавки одвија писаним путем, односно путем поште, електронске поште или факсом, као и објављивањем од стране наручиоца на Порталу јавних набавки.

Ако је документ из поступка јавне набавке достављен од стране наручиоца или понуђача путем електронске поште или факсом, страна која је извршила достављање дужна је да од друге стране захтева да на исти начин потврди пријем тог документа, што је друга страна дужна и да учини када је то неопходно као доказ да је извршено достављање.

## 5.10. ДОДАТНА ОБЈАШЊЕЊА ПОСЛЕ ОТВАРАЊА ПОНУДА

Наручилац може да захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а може да врши и контролу (увид) код понуђача односно његовог подизвођача.

Уколико наручилац оцени да су потребна додатна објашњења или је потребно извршити контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача, наручилац ће понуђачу оставити примерен рок да поступи по позиву наручиоца, односно да омогући наручиоцу контролу (увид) код понуђача, као и код његовог подизвођача.

Наручилац може, уз сагласност понуђача, да изврши исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања понуда.

У случају разлике између јединичне и укупне цене, меродавна је јединична цена.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

## 5.11. КРИТЕРИЈУМ ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА

Критеријум је мерило које се користи за вредновање, упоређивање и оцењивање понуда. Критеријум за оцењивање понуда је економски најповољнија понуда.

Елементи критеријума су:

Р.бр. елементи критеријума	број пондера
1. Понуђена цена	70
2. Број запослених у угоститељском сектору	20
3. Број запослених који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издатог од стране надлежне институције.	10
<hr/>	
Укупан број пондера	100

### 1. ПОНУЂЕНА ЦЕНА

Бодовање понуђене цене ће се вршити према односу најповољније цене и цене из сваке понуде. Понуда са најнижом ценом добија максималан број бодова. Број бодова за укупну цену услуге из понуде осталих понуда израчунава се према формули:

$$\frac{A}{B} \times C$$

Где је А – понуда са најнижом ценом

В – понуда за коју се израчунава број пондера

С – максимални број пондера за понуђену цену (70)

### 2. ЗАПОСЛЕНИ У УГОСТИТЕЉСКОМ СЕКТОРУ

Бодовање броја запослених у угоститељском сектору ће се вршити према односу највећег броја запослених и броја запослених из сваке понуде.

Понуда са највећим бројем запослених у угоститељском сектору добија максималан број бодова.

Број бодова за број запослених у угоститељском сектору из осталих понуда израчунава се према формули:

$$\frac{A}{B} \times C$$

Где је А - број запослених у угоститељском сектору из понуде за коју се израчунава број пондера

В - највећи број запослених у угоститељском сектору

С – максимални број пондера за број запослених (20)

**Доказ: изјава понуђача, дата у слободној форми.**

Наручилац задржава право да у току стручне оцене понуда тражи да му се доставе на увид М обрасци за тражене запослене.

Уколико понуђач у остављеном року не достави тражену документацију, број запослених наведен у изјави неће бити признат.

### **3. БРОЈ ЗАПОСЛЕНИХ КОЈИ ИМАЈУ УВЕРЕЊЕ/СЕРТИФИКАТ О ПОЗНАВАЊУ ПРИНЦИПА И МЕТОДА „НАССР“ СИСТЕМА, ИЗДАТ ОД СТРАНЕ НАДЛЕЖНЕ ИНСТИТУЦИЈЕ**

Бодовање броја запослених у угоститељском сектору ће се вршити према односу највећег броја запослених и броја запослених из сваке понуде, који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издатог од стране надлежне институције.

Понуда са највећим бројем запослених у угоститељском сектору који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издат од стране надлежне институције добија максималан број бодова.

Број бодова за број запослених у угоститељском сектору који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издатог од стране надлежне институције из осталих понуда израчунава се према формули:

$$\frac{A}{B} \times C$$

Где је А - број запослених у угоститељском сектору који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издат од стране надлежне институције из понуде за коју се израчунава број пондера;

В - највећи број запослених у угоститељском сектору који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издатог од стране надлежне институције;

С – максимални број пондера за број запослених који имају уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издатог од стране надлежне институције (10).

**Доказ: Уверење/сертификат о познавању принципа и метода „НАССР“ система издат од стране надлежне институције.**

## **5.12. ДВЕ ИЛИ ВИШЕ ПОНУДА СА ЈЕДНАКИМ НАЈМАЊИМ БРОЈЕМ ПОНДЕРА**

Уколико након извршеног бодовања, две или више понуда имају једнак најмањи број пондера, као најповољнија понуда, ће бити изабрана она понуда која има већи број пондера по основу цене као једног од елемената критеријума.

## **5.13. ОБАВЕШТЕЊЕ О НАКНАДИ ЗА КОРИШЋЕЊЕ ПАТЕНАТА**

Накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач.

## **5.14. ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА**

Захтев за заштиту права подноси се наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији за заштиту права у поступцима јавних набавки (у даљем тексту: Републичка комисија).

Захтев за заштиту права може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим ако Законом о јавним набавкама није другачије одређено.

Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације сматраће се благовременим ако је примљен од стране Наручиоца најкасније три дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева, приликом тражења додатних информација или појашњења у вези са припремањем понуде од Наручиоца, указао Наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а Наручилац исте није отклонио.

После доношења одлуке о додели уговора или одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је пет дана од дана објављивања одлуке на Порталу јавних набавки.

Наручилац објављује обавештење о поднетом захтеву за заштиту права на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници, најкасније у року од два дана од дана пријема захтева за заштиту права.

Подносилац захтева за заштиту права је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 60.000,00 динара на следећи начин:

- сврха плаћања: такса за ЗЗП; назив наручиоца; број или ознака јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;
- корисник (прималац): Буџет Републике Србије;
- шифра плаћања: 153 или 253;
- број жиро рачуна: 840-30678845-06;
- број модела 97;
- позив на број: подаци о броју или ознаци јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права.

## **5.15. ЗАКЉУЧЕЊЕ УГОВОРА**

Наручилац је дужан да уговор о јавној набавци достави понуђачу којем је уговор додељен у року од осам дана од дана протекла рока за подношење захтева за заштиту права.

Наручилац може и пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, закључити уговор о јавној набавци ако је поднета само једна понуда. У овом случају, уговор ће бити закључен у року од осам дана од дана доношења одлуке о додели уговора.

## 6. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С

У складу са чланом 77. став 4. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“, број 124/12, 14/15 и 68/15), под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, изјављујем да

**Правно лице/ предузетник/ физичко лице** \_\_\_\_\_  
**Матични број:** \_\_\_\_\_

**испуњава обавезне услове** из члана 75. ЗЈН и конкурсне документације, и то:

1) да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;

2) да понуђач и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре;

3) да је измирио доспеле порезе, доприносе и јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији.

М.П. \_\_\_\_\_  
*потпис овлашћеног лица*

**Напомена:** Уколико понуду подноси група понуђача, односно уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, овај образац попуњава, оверава и потписује сваки понуђач из групе понуђача, односно сваки подизвођач.

**7. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛАНА 75.СТАВ 2.  
ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА**  
у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С

У складу са чланом 75. став 2. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС”, број 124/12, 14/15 и 68/15), под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, изјављујем да је

**Правно лице/ предузетник/ физичко лице** \_\_\_\_\_  
**Матични број:** \_\_\_\_\_

поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

М.П. \_\_\_\_\_  
потпис овлашћеног лица

**Напомена:** Уколико понуду подноси група понуђача, односно уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, овај образац попуњава, оверава и потписује сваки понуђач из групе понуђача, односно сваки подизвођач.

## 8. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ДОДАТНИХ УСЛОВА у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С

У складу са чланом 77. став 4. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“, број 124/12, 14/15 и 68/15), под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, изјављујем да

Понуђач/група понуђача \_\_\_\_\_

Матични број понуђача/носиоца заједничке понуде: \_\_\_\_\_

испуњава додатне услове из члана 76. ЗЈН и конкурсне документације, и то:

*1) да испуњава услов пословног капацитета:*

- да је понуђач уписан у Централни регистар Министарства пољопривреде, трговине, шумарства и водопривреде, односно други одговарајући регистар;
- да понуђач спроводи принципе и методе НАССР система приликом обављања угоститељских услуга;

*2) да испуњава услов техничког капацитета:*

- да понуђач располаже салом капацитета од најмање 100 места
- да понуђач располаже отвореном и затвореном баштом капацитета од најмање 100 места
- да у непосредној близини ресторана постоји паркинг за минимум 20 возила

М.П. \_\_\_\_\_  
*потпис овлашћеног лица*

**Напомена:** Уколико понуду подноси група понуђача, на означеном месту се уписују називи свих учесника у заједничкој понуди.



## 9. ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

**Јавна набавка услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом  
(шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С)**

Број: \_\_\_\_\_

Дана: \_\_\_\_\_ 2015. године

Упућујемо вам понуду за јавну набавку услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом, за период од годину дана у свему према захтевима из конкурсне документације и у складу са важећим прописима и стандардима.

### **ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ / НОСИОЦУ ЗАЈЕДНИЧКЕ ПОНУДЕ**

1. Пословно име понуђача или скраћени назив: \_\_\_\_\_

2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_

3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_

5. Контакт особа: \_\_\_\_\_

6. Представник понуђача: \_\_\_\_\_

7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. Е-mail: \_\_\_\_\_

9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

Понуду дајемо: (заокружити)

**а) самостално**

**б) заједничка понуда**

**в) понуда са подизвођачем**

**б) заједничка понуда**

**ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ ИЗ ГРУПЕ ПОНУЂАЧА**

1. Пословно име понуђача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник понуђача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

**ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ ИЗ ГРУПЕ ПОНУЂАЧА**

1. Пословно име понуђача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник понуђача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

**ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ ИЗ ГРУПЕ ПОНУЂАЧА**

1. Пословно име понуђача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник понуђача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

**Напомена:** Овај део обрасца понуђач попуњава само ако подноси заједничку понуду. Уколико је број понуђача у заједничкој понуди већи од три, овај део обрасца треба копирати.

**в) понуда са подизвођачем**

**ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ**

1. Пословно име подизвођача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник подизвођача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

Процент укупне вредности јавне набавке који ће бити поверен подизвођачу износи \_\_\_\_\_ %. Подизвођач ће предмет јавне набавке извршити у делу: \_\_\_\_\_

**ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ**

1. Пословно име подизвођача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник подизвођача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

Процент укупне вредности јавне набавке који ће бити поверен подизвођачу износи \_\_\_\_\_ %. Подизвођач ће предмет јавне набавке извршити у делу: \_\_\_\_\_

**ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ**

1. Пословно име подизвођача или скраћени назив: \_\_\_\_\_
2. Адреса седишта: \_\_\_\_\_
3. П И Б: \_\_\_\_\_ 4. Матични број: \_\_\_\_\_
5. Контакт особа: \_\_\_\_\_
6. Представник подизвођача: \_\_\_\_\_
7. Број телефона: \_\_\_\_\_ 8. E-mail: \_\_\_\_\_
9. Број рачуна и назив пословне банке: \_\_\_\_\_

Процент укупне вредности јавне набавке који ће бити поверен подизвођачу износи \_\_\_\_\_ %. Подизвођач ће предмет јавне набавке извршити у делу: \_\_\_\_\_

**Напомена:** Овај део обрасца понуђач попуњава само ако подноси понуду са подизвођачем/подизвођачима. Уколико је број подизвођача већи од три, овај део обрасца треба копирати.

**Рок важења понуде:** \_\_\_\_\_ дана од дана отварања понуда (најмање 30 дана).

## СТРУКТУРА ПОНУДЕ

**Табела 1 – Храна**

	Опис јела	Јед. мере	Цена по јединици мере у динарима без ПДВ-а	Напомена назив јела из јеловника понуђача
ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА	<b>кајмак</b> – минимум 100g	порција		
	<b>фета сир</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>горгонзола</b> - минимум 100 g	порција		
	<b>козји сир</b> - минимум 100 g	порција		
	<b>трапист</b> - минимум 100 g	порција		
	<b>кулен словачки</b> - минимум 120 g	порција		
	<b>пршута</b> - минимум 120 g	порција		
	<b>војвођанска закуска</b> - минимум 275 g	порција		
	<b>сандвич</b> - путер, његушки пршут, трапист, парадајз, зелена салата	комад		
	<b>сандвич</b> - путер, кулен, трапист, парадајз, зелена салата	комад		
	<b>сандвич</b> - павлака, његушки пршут, трапист, парадајз, зелена салата	комад		
	<b>сандвич</b> - павлака, кулен, трапист, парадајз, зелена салата	комад		
	<b>предјело</b> - кулен, печеница, сир и проја – минимум 150 g	порција		
	<b>предјело</b> - шунка, кулен, чварци, сир, кајмак, маслине, шери парадајз и проја – минимум 450 g			
ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА	<b>поховани сир</b> - сир трапист, тартар сос - минимум 250 g	порција		
	<b>печурке на жару</b> - минимум 300 g	порција		
	<b>поховани колупови лука</b> - лук, тартар сос - минимум 250 g	порција		
	<b>- јаје</b>	комад		
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, шункарица, трапист	порција		
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, сланина, трапист	порција		
	<b>- омлет</b>	порција		

	јаја 2 комада, пршута, трапист			
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, кобасица, трапист	порција		
	<b>- омлет</b> јаја 2 комада, шункарица, пршута, кобасица, сланина, трапист	порција		
	<b>- паорска гибаница</b>	комад		
	<b>- проја</b>	порција		
	<b>- кромпир у чакширама</b> - печени кромпир у цело, кајмак, сланина	порција		
	<b>- пуњена похована паприка</b> - паприка пуњена кајмаком и сиром – минимум 250 g	порција		
	<b>кајгана</b> - 3 јаја	порција		
	<b>јаја са сланином</b> - 3 јаја, минимум 50 g сланина	порција		
	<b>јаја са шунком</b> - 3 јаја, минимум 50 g шунка	порција		
	<b>јаја са сиром</b> - 3 јаја, минимум 50 g сир	порција		
	<b>јаја са шампињонима</b> - 3 јаја, минимум 50 g шампињони	порција		
СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ	<b>- пилећа бела чорба</b> -минимум 0,4 l	порција		
	<b>- кокошија супа</b> -минимум 0,4 l	порција		
	<b>- црвена кисела чорба</b> -минимум 0,4 l	порција		
	<b>- домаћа супа</b> - јунећа и пачија -минимум 0,4 l	порција		
	<b>- потаж</b> -поврће или шампињони - минимум 0,4 l	порција		
	<b>- јунећа чорба</b> -минимум 0,4 l	порција		
	<b>- парајаз чорба</b> -минимум 0,4 l	порција		
ГЛАВНА ЈЕЛА	<b>- сармице од зеља</b> - са кромпир пиреом и киселим млеком – минимум 5 комада	порција		
	<b>- сарма од виновог листа</b> - са кромпир пиреом и киселим млеком – минимум 5 комада	порција		
	<b>- сарма</b> - са кромпир пиреом и димљеним ребрима – минимум 3 комада	порција		
	<b>- рибић у поврћу</b> - са кромпир пиреом или пиринчем – минимум 0,6 l	порција		
	<b>- чорбаст пасуљ</b> – минимум 0,5 l	порција		
	<b>- пасуљ са танким кобасицама</b> – минимум 0,6 l	порција		
	<b>- пасуљ са сувим ребрима</b> – минимум 0,6 l	порција		
	<b>- пасуљ пребранац</b> – минимум 0,5 l	порција		
	<b>- пасуљ пребранац са кобасицом</b> – минимум 0,6 l	порција		
	<b>- пасуљ пребранац са вешалицом</b> – минимум 0,6 l	порција		
	<b>- шкембић у сафту</b>	порција		

- минимум 0,6 l			
- <b>запечене ћуреће груди у павлаци са млинцима</b> - минимум 0,5 kg	порција		
- <b>папци у сафту</b> - минимум 0,5 l	порција		
- <b>ринфлајж</b> - месо из супе, сос, шаргарепа, барени кромпир	порција		
- <b>ролована пилетина</b> - са кромпир пиреом или пиринчем - пилетина минимум 0,35 kg	порција		
- <b>пилећи соте</b> - са кромпир пиреом или пиринчем - минимум 0,5 l	порција		
- <b>пилетина у милераму</b> - пилетина минимум 0,3 kg	порција		
- <b>шпиковани јунећи бут</b> - јунећи бут шпикован сланином, киселим краставцима и поврћем са кромпир пиреом – јунећи бут минимум 0,3 kg	порција		
- <b>гулаш</b> - са кромпир пиреом или пиринчем - минимум 0,5 l	порција		
- <b>јунећа шницла у луку</b> - динстана јунећа шницла у луку са кромпир пиреом – јунеће месо минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пуњена паприка</b> - са кромпир пиреом – минимум 3 комада	порција		
- <b>пуњене тиквице</b> - са кромпир пиреом – минимум 3 комада	порција		
- <b>гурманска мућкалица</b> - минимум 0,6 kg	порција		
- <b>сатараш</b> свеже поврће - минимум 0,3 kg	порција		
- <b>сатараш са вешалицом</b> - свеже поврће - минимум 0,3 kg, вешалица минимум 0,2 kg	порција		
- <b>подварак</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg	порција		
<b>подварак са шницлом</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, свињско месо минимум 0,15kg	порција		
<b>подварак са сувим ребрима</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, сува ребра месо минимум 0,15kg	порција		
<b>подварак са кобасицом</b> - упржени кисели купус – минимум 0,4 kg, кобасица минимум 0,15kg	порција		
- <b>мусака</b> - минимум 0,5 kg	порција		
- <b>мусака од пилетине</b> -гриловано пилеће бело месо са блитвом – минимум 0,4 kg	порција		
- <b>ћуфте у парадајз сосу</b>	порција		

	- са кромпир пиреом или пиринчем – ћуфте минимум 0,4 kg			
	<b>- фаширана шницла</b> - са кромпир пиреом – шницла минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- коленица без костију</b> - са прилогом – коленица минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- коленица запечена</b> - са прилогом – коленица минимум 0,5 kg	порција		
	<b>- пачије груди у сосу од шампињона и белог вина</b> - пачетина минимум 0,3 kg	порција		
РИБА	<b>- филети димљене пастрмке</b> - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- лигње на жару</b> - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- лосос на жару</b> - минимум 0,25 kg	порција		
СПЕЦИЈАЛИ ТЕТИ ОД ДИВЉАЧИ	<b>паприкаш од дивљачи</b>	порција		
ЈЕЛА ИСПОД САЧА	<b>јагњетина испод сача</b> - јагњетина - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>јаретина испод сача</b> - јаретина - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>телетина испод сача</b> - телетина - минимум 0,3 kg	порција		
ЈЕЛА СА РОШТИЉА И ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ	<b>- шницла на бечки начин</b> - свињско месо поховано у презли, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- шницла на париски начин</b> - свињско месо поховано у јајима, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- натур шницла</b> - свињско месо запечено у сопственом соку, са помфритом или пиринчем – свињско месо минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- пуњена шницла у сосу од печурака</b> - свињско месо пуњено сиром и шунком, преливено сосом од печурака, са помфритом – минимум 0,45 kg	порција		
	<b>- карађорђева шницла</b> - свињско месо пуњено кајмаком, поховано у презли са помфритом или пиринчем – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- медаљони у сосу од печурака</b> - медаљони од свињског филеа преливени сосом од печурака, са помфритом или пиринчем – минимум 0,35 kg	порција		
	<b>- димљени свињски филе са сосом од печурака</b> са помфритом или пиринчем – минимум 0,35 kg	порција		
<b>- ражњићи</b>	порција			

- са помфритом и луком – минимум 0,3 kg			
- <b>пуњени ражњићи</b> - са помфритом и пиринчем– минимум 0,4 kg	порција		
- <b>домаћа роштиљ кобасица</b> - са помфритом, сенфом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>бела вешалица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пуњена вешалица</b> - са помфритом и пиринач – минимум 0,4 kg	порција		
- <b>димљена вешалица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,4 kg	порција		
- <b>свињски каре у љутом „tabasco“ сосу</b> - свињско месо печено на роштиљу у љутом сосу са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција		
- <b>димљене ћуреће груди</b> - са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пуњене димљене ћуреће груди у марамици</b> - са помфритом и пиринчем - минимум 0,4 kg	порција		
- <b>ћуретина на жару</b> - са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција		
- <b>ћуретина у сосу од вишања</b> - ћурећи филе са помфритом и пиринчем - минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пуњена пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција		
- <b>пљескавица на кајмаку</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>гурманска пљескавица</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција		
- <b>ћевапчићи</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>ћевапчићи на кајмаку</b> - са помфритом и луком – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>шпиковани ћевапчићи</b> - са помфритом и луком – минимум 0,35 kg	порција		
- <b>пилеће бело месо</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg	порција		
- <b>пуњено пилеће бело месо</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,4 kg	порција		
- <b>пилећи ражњићи</b>	порција		



	- са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg			
	<b>- пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција		
	<b>- искошћен пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција		
	<b>- пуњени пилећи батак</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- пилећа цигерица</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- ролована пилећа цигерица у сланини</b> - са помфритом и пиринчем – минимум 0,35 kg	порција		
	<b>- пилећа цигерица са печуркама и поховани сир</b> – минимум 0,35 kg	порција		
	<b>-роловани пилећи ражњићи у сланини</b> - комадићи пилетине уроловани у домаћу сланину, помфрит и пиринач - пилећа цигерица – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- пилетина у сосу од ораха</b> - комадићи пилетине у сосу од ораха, помфрит и пиринач – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- похована пилетина са сусамом</b> - пилеће бело месо поховано у сусаму, сос, помфрит и пиринач – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- пуњени батак</b> - пилећи батак пуњен пршутом, качкаваљем и кајмаком, помфрит и пиринач - минимум 0,4 kg	порција		
	<b>- филе мињон</b> - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- бифтек у сосу од црног вина</b> - говеђи бифтек у сосу од црног вина, пиринач - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- бифтек са Горгонзолом</b> - говеђи бифтек у сосу од горгонзоле, помфрит и пиринач - минимум 0,3 kg	порција		
	<b>- свињски филе пуњен сиром и његушким пршутом и кајмаком,</b> помфрит и пиринач - минимум 0,4 kg	порција		
	<b>мешано месо</b> - вешалица, бифтек, ћуретина, плескавица, пилетина, пуњени ражњићи, сланина, кобасица, помфрит и лук - минимум 0,7 kg	порција		
	<b>мешано месо</b> - минимум 0,45 kg	порција		
САЛАТЕ	<b>мешана салата</b> Сезонско поврће – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>шопска салата</b> – минимум 0,4 kg	порција		

	<b>српска салата</b> – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>витаминска салата</b> – минимум 0,5 kg	порција		
	<b>таратор салата</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>љута папричица – печена</b> – минимум 1 комад	комад		
	<b>љута папричица - свежа</b> – минимум 1 комад	комад		
	<b>парадајз</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>свеж краставац</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>свежа купус салата</b> – минимум 0,3kg	порција		
	<b>зелена салата</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>ајвар</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>печена паприка</b> – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>паприка у павлаци</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>кисели краставац</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>парадјз са сиром</b> – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>млади лук</b> – минимум 5 комада	порција		
	<b>зелена салата са ротквицама</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>рукола</b> – минимум 0,2 kg	порција		
	<b>туршија</b> – минимум 0,5 kg	порција		
	<b>цвекла</b> – минимум 0,3 kg	порција		
	<b>маслине</b> – минимум 0,1 kg	порција		
	<b>ротквице</b> – минимум 0,2 kg	порција		
	<b>урнебес салата</b> – минимум 0,2 kg	порција		
ОБРОК САЛАТЕ	<b>комадићи бифтека са свежом салатом и младим сиром</b> – минимум 0,5 kg	порција		
	<b>пилетина са целером, шаргарепом и киселим краставцима у сосу</b> – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>бифтек са руколом и свежим парадајзом</b> – минимум 0,4 kg	порција		
	<b>свежа салата са пилетином или туњевиним</b> – минимум 0,5 kg	порција		
PIZZA	<b>pizza</b> шункарица, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm	порција		
	<b>pizza</b> кулен, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm	порција		

	<b>pizza</b> шункарица, кулен, шампињони, сир – минимум пречник ≈ 33 cm	порција		
	<b>pizza</b> шункарица, кулен, шампињони, сир, фефероне – минимум пречник ≈ 33 cm	порција		
	<b>пирошка</b>	порција		
	<b>pizza – вегетаријана</b> - сир, шампињони, црвена и зелена паприка, маслине минимум пречник ≈ 33 cm	порција		
СОСЕВИ И ПРИЛОЗИ	<b>сос од горгонзоле</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>сос од печурака</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>сос од зеленог бибера</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>сос од вишања</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>сос од црног вина</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>парадајз сос</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>мирођија сос</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>tabasco сос</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>тартар сос</b> – минимум 100 g	порција		
	<b>- мешано поврће</b>	порција		
	<b>- пиринач</b>	порција		
	<b>- помфрит</b>	порција		
	<b>- млади кромпир</b>	порција		
	<b>- пекарски кромпир</b>	порција		
	<b>- пире кромпир</b>	порција		
<b>- тесто прилог</b>	порција			
ДЕСЕРТ	<b>пита са вишњама</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција		
	<b>пита са јабукама</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција		
	<b>пита са бундевом</b> - 1 парчета – минимум 250 g	порција		
	<b>резанци са маком</b> – минимум 350 g	порција		
	<b>штрудла</b> - 2 парчета – минимум 250 g	порција		
	<b>резанци са орасима</b> - минимум 350 g	порција		
	<b>палачинке са домаћим пекмезом</b> - 3 комада	порција		
	<b>палачинке са“Еурокремом“</b> - 3 комада	порција		
	<b>палачинке са“Еурокремом“ и „Плазмом“</b> - 3 комада	порција		
	<b>палачинке са медом</b> - 3 комада	порција		
	<b>палачинке са медом и орасима</b> - 3 комада	порција		
	<b>палачинке са нугат кремом</b> - 3 комада	порција		
<b>палачинке са нугат кремом и</b>	порција			

	<b>плазмом</b> - 3 комада			
	<b>сладолед – кугла</b> - <b>чоколада, ванила, јагода</b> – минимум 40 g	кугла		
	<b>сладолед – порција</b> - <b>чоколада, ванила, јагода</b> – минимум 5 кугли	порција		
	<b>гомбоца са шљивама</b> – минимум 2 комада	порција		
	<b>орасница</b>	комад		
	<b>пита од боровнице и сладоледа</b>	комад		
	<b>баклава</b>	комад		
	<b>маркиза торта</b>	парче		
	<b>воћна торта</b>	парче		
	<b>чоколадна торта</b>	парче		
	<b>воћна салата</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>банана сплит</b>	парче		
	<b>китникез</b>	парче		
	<b>сезонско воће - бресква</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>сезонско воће - крушка</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>сезонско воће -</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>сезонско воће</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>сезонско воће</b> – минимум 400 g	порција		
<b>ЛЕПИЊЕ</b>	<b>лепиње</b>	порција		
<b>ВЕГЕТЕРИЈА НСКИ МЕНИ</b>	<b>шницла од поврћа</b> – минимум 400 g	порција		
	<b>печурке, пиринач, краставац, парадјз, кукуруз</b>	порција		
<b>ПОСНИ МЕНИ</b>	<b>парадјз чорба</b>	порција		
	<b>потаж поврће</b>	порција		
	<b>потаж печурке</b>	порција		
	<b>рижото са поврћем</b>	порција		
	<b>чорбаст пасуљ</b>	порција		
	<b>подварак</b>	порција		
	<b>шницла од поврћа</b>	порција		
	<b>сарма</b>	порција		
	<b>гриловано поврће</b>	порција		
	<b>лигње на жару</b>	порција		
	<b>поховани лук</b>	порција		
	<b>гриловани филе лососа</b>	порција		
	<b>печурке на жару</b>	порција		
	<b>посна пица</b>	порција		
	<b>салата са туњевинном</b>	порција		
	<b>тесто са орасима</b>	порција		
		<b>тесто са маком</b>	порција	
			<b>УКУПНО</b>	

**Табела 2 - Пиће**

	<b>Назив артикла</b>	<b>Јед. мере</b>	<b>Цена по јединици мере у динарима без ПДВ-а</b>
<b>ЖЕСТОКА ПИЋА</b>	Виљамовка ракија 0,03 l	Ком	
	Виљамовка ракија 0,05 l	Ком	

	Ракија од дуња 0,03 l	Ком	
	Ракија од дуња 0,05 l	Ком	
	Ракија од кајсија 0,03 l	Ком	
	Ракија од кајсија 0,05 l	Ком	
	Ракија од малина 0,05 l	Ком	
	Медовача 0,03 l	Ком	
	Медовача 0,05 l	Ком	
	Стара Соколова 0,03 l	Ком	
	Стара Соколова 0,05 l	Ком	
	Пелинковац 0,03 l	Ком	
	Bitter 0,03 l	Ком	
	Страна водка 0,03 l	Ком	
ВИНА	Cabernet Sauvignon 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	
	Cabernet Franc Sauvignon Barrique 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	
	Sauvignon 0,75 l Ковачевић, Ириг	Ком	
	Sauvignon Blanc 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	
	Chardonnay 0,75 l Шијачки, Баноштар	Ком	
	Chardonnay 0,75 l Ковачевић, Ириг	Ком	
	Chardonnay 0,75 l Бело Брдо, Черевих	Ком	
	Chardonnay 0,75 l Шијачки, Баноштар	Ком	
	Chardonnay 0,75 l Радовановић, Крњево	Ком	
	Аурелиус 0,15 l Ковачевић, Ириг	Ком	
	Бермет црвени 0,187 л Мрђанин, Сремски Карловци	Ком	
	Pinot Blanc 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	
	Сага 0,75 l Бјелица, Нови Сад	Ком	
	Тријумф 0,75 l Александровић Винча, Топола	Ком	
	Тамјанка – Селекција 0,75 l Спасић Запа, Александровачко	Ком	
	Живот тече 0,75 l Звонко Богдан, Палић	Ком	
	Тврдошко црно 0,75 l Манастир Тврдош	Ком	
	Варијанта 0,75 l Александровић Винча, Топола	Ком	
ПИВО	Точено – Carlsberg 0,5 l	Ком	
	Лав 0,33 l	Ком	
	Туборг 0,33 l	Ком	
	Budweiser 0,33 l	Ком	
	Безалкохолно пиво 0,5 l	Ком	
БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА	Цеђена поморанџа 0,2 l	Ком	
	Лимунада 0,3 l	Ком	
	Јабука (флашица 0,2 l)	Ком	
	Боровница (флашица 0,2 l)	Ком	
	Кајсија (флашица 0,2 l)	Ком	
	Бресква (флашица 0,2 l)	Ком	
	Јагода (флашица 0,2 l)	Ком	
	Ice-tea (флашица 0,2 l)	Ком	
Sprite (флашица 0,25 l)	Ком		

	Фанта (флашица 0,25 l)	КОМ	
	Сокта (флашица 0,25l)	КОМ	
	Соса Сола (флашица 0,25 l)	КОМ	
	Schweppes Bitter (флашица 0,25 l)	КОМ	
	Schweppes Tonic (флашица 0,25 l)	КОМ	
МИНЕРАЛНЕ ВОДЕ	Минерална вода „Аqua viva“ 0,25 l	КОМ	
	Минерална вода „Аqua viva“ 0,75 l	КОМ	
	Минерална вода „Књаз Милош“ 0,25 l	КОМ	
	Минерална вода „Књаз Милош“ 0,75 l	КОМ	
ТОПЛИ НАПИЦИ	Чај (лимон-мед)	КОМ	
	Саpuccino	КОМ	
	Nescaffee	КОМ	
	Nescaffee са шлагом	КОМ	
УКУПНО			

Могуће одступање у грамажи и паковању  $\pm 5\%$

У цену су урачунати и сви други припадајући трошкови неопходни за реализовање предмета јавне набавке.

Понуђене јединичне цене су фиксне за прва три месеца важења уговора. Након истека тог периода, јединичне цене се могу усклађивати тромесечно, у случају повећања или смањења цена према важећем ценовнику Понуђача.

Уколико понуђач тражи повећање цена дужан је да достави нову понуду са ценама које не могу бити веће од цена у важећем ценовнику на дан упућивања захтева, и важећи ценовник као доказ о промени цена. На нову понуду овлашћено лице Наручиоца даје писмену сагласност.

**НАПОМЕНА:** понуђач је у могућности да организује радне и свечане ручкове и вечере високог квалитета у складу са протоколом који важи за госте високих државних институција.

**УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ (табела 1 + табела 2):** \_\_\_\_\_ динара без ПДВ-а.

**УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ (табела 1 + табела 2):** \_\_\_\_\_ динара са ПДВ-ом.

**Радно време радним данима:** од \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ (минимално 09,00h - 23,00h).

**Радно време викендом:** од \_\_\_\_\_ до \_\_\_\_\_ (минимално 09,00h - 01,00h).

**Назив и адреса угоститељског објекта:**

\_\_\_\_\_.

**Рок плаћања:** 45 дана од дана пријема фактуре потписане од стране овлашћеног лица Наручиоца.

**НАПОМЕНА:** С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чији је обим и разноликост немогуће прецизно утврдити на годишњем нивоу, Наручилац је унапред одредио вредност уговора док вредност из понуде представља основ за поређење у оквиру елемента критеријума цена као једног од елемената „критеријума“ економски најповољније понуде. Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. За ове услуге Понуђач ће доставити накнадну понуду у којој цене не могу бити веће од цена у важећем ценовнику и на коју писмену сагласност даје овлашћено лице Наручиоца.

М.П.

\_\_\_\_\_ потпис овлашћеног лица

**10. МОДЕЛ УГОВОРА**  
**о јавној набавци услуга – ресторана са традиционалном војвођанском**  
**кухињом**  
**(ШИФРА: ЈНМВ-У-5/2015-С)**

Закључен у Новом Саду, дана \_\_\_\_\_ 2015. године, између:

1 Скупштине Града Новог Сада, улица Жарка Зрењанина број 2, Нови Сад, ПИБ 100735046, матични број 08179115, коју заступа Марко Радин, секретар Скупштине Града Новог Сада (у даљем тексту: Наручилац), и

2. \_\_\_\_\_, матични број: \_\_\_\_\_, ПИБ: \_\_\_\_\_, са седиштем у \_\_\_\_\_, улица \_\_\_\_\_, кога заступа \_\_\_\_\_ (у даљем тексту: Добављач),

Уговорне стране сагласно констатују:

- да је Наручилац, на основу Закона о јавним набавкама ("Службени гласник РС", број 124/12, 14/15 и 68/15), и других подзаконских аката којима се уређује поступак јавне набавке, спровео поступак јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С чији је предмет набавка услуга – ресторана са тардиционалном војвођанском кухињом, за период од годину дана;

- реализација уговорене вредности ће се у 2015. години вршити највише до износа средстава предвиђеног Планом набавки Скупштине Града Новог Сада за 2015. годину, односно до износа \_\_\_\_\_ динара без пореза на додату вредност (овај износ попуњава Наручилац), а остатак неискоришћене уговорене вредности у 2016. години највише до износа средстава планираних Финансијским планом прихода и примања и расхода и издатака Скупштине Града Новог Сада, односно до износа \_\_\_\_\_ динара без пореза на додату вредност (овај износ попуњава Наручилац).

- да је Добављач доставио понуду број: \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ године која у потпуности одговара спецификацији из конкурсне документације, налази се у прилогу овог уговора и саставни је део уговора;

**Члан 1.**

Предмет овог уговора је набавка услуга – ресторана са традиционалном војвођанском кухињом (у даљем тексту: услуге), у свему према спецификацији Наручиоца и понуди Добављача.

Врста и јединичне цене услуга из става 1. овог члана исказане су у спецификацији, Наручиоца и понуди Добављача број: \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_, која чини саставни део овог уговора.

**Члан 2.**

Укупна уговорена вредност за вршење услуга из члана 1. овог уговора износи 250.000,00 динара без пореза на додату вредност.

Наручилац задржава право да не реализује уговорену вредност из става 1. овог члана уколико за то не буде постојала потреба код Наручиоца.

Добављач у свако доба може фактурисати предметне услуге по ценама нижим од уговорених без посебне сагласности Наручиоца.

**Члан 3.**

У току реализације Уговора, овлашћено лице Наручиоца, својим потписом на фактури потврђиваће да су услуге из члана 1. овог уговора извршене за протоколарне потребе.

У току реализације Уговора, овлашћено лице Наручиоца, шеф Одсека за финансијске послове у Служби за заједничке послове Града Новог Сада утврђиваће усклађеност фактурисане цене са ценом из понуде, односно са ценом из важећег ценовника.

#### Члан 4.

Јединичне цене исказане у понуди су фиксне за прва три месеца важења уговора. Након истека тог периода, јединичне цене се могу усклађивати тромесечно, у случају повећања или смањења цена према важећем ценовнику Добављача.

Уколико Добављач тражи повећање цена у складу са ставом 1. овог члана дужан је да достави нову понуду са ценама које не могу бити веће од цена у важећем ценовнику на дан упућивања захтева, и важећи ценовник као доказ о промени цена. На нову понуду овлашћено лице Наручиоца даје писмену сагласност.

#### Члан 5.

Добављач се обавезује да врши услуге из члана 1. овог уговора сукцесивно, у складу са потребама Наручиоца, у погледу врсте, количине и динамике извршења.

Добављач се обавезује да лицима која упути овлашћено лице Наручиоца, у периоду важења овог уговора, омогући коришћење уговорених услуга.

#### Члан 6.

Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији Наручиоца и понуди Добављача.

Добављач ће у случају из става 1. овог члана доставити накнадну понуду за предметне услуге, чије цене не могу бити веће од цена у важећем ценовнику, и на коју писмену сагласност даје овлашћено лице Наручиоца.

#### Члан 7.

Наручилац се обавезује да Добављачу исплаћује накнаду за извршене услуге сукцесивно у року од 45 дана од дана пријема фактуре потписане од стране овлашћеног лица Наручиоца.

Фактура из става 1. овог члана треба да гласи на :

Град Нови Сад  
Скупштина Града Новог Сада,  
Жарка Зрењанина број 2,  
ПИБ: 100735046

са напоменом у складу са уговором број: XIX-404-1/14-139

#### Члан 8.

Овај уговор се закључује до реализације уговорене вредности из члана 2. став 1. а најдуже на период од годину дана од дана закључења Уговора, с тим да га свака уговорена страна може отказати у свако доба, у писаном облику, са отказним роком од 15 ( петнаест) дана.

#### Члан 9.

На све што није дефинисано овим уговором, примењују се одредбе Закона о облигационим односима.



**Члан 10.**

Уговорне стране су сагласне да све евентуалне спорове решавају споразумно, а у случају да споразум није могућ уговара се надлежност стварно надлежног суда у Новом Саду.

**Члан 11.**

Уговор је сачињен у четири истоветна примерка, од којих по два примерка задржава свака уговорна страна.

**за Наручиоца**

**М.П.**

**за Добављача**

---

---

**11. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ**  
**у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С**

**Понуђач:** \_\_\_\_\_

**Матични број:** \_\_\_\_\_

У складу са чл. 26. и 61. став 4. тачка 9) Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС”, број 124/12, 14/15 и 68/14), под пуном материјалном и кривичном одговорношћу изјављујемо да понуду, подносимо независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

М.П. \_\_\_\_\_  
потпис овлашћеног лица

**12. ОБРАЗАЦ РЕФЕРЕНТНА ЛИСТА -  
ЗАКЉУЧЕНИХ И РЕАЛИЗОВАНИХ УГОВОРА – УСЛУГЕ  
- УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ РЕСТОРАНА СА ТРАДИЦИОНАЛНОМ  
ВОЈВОЂАНСКОМ КУХИЊОМ**

У вези са јавном набавком

ЈНМВ-У-5/2015-С

*Шифра јавне набавке*

Редни број	Референтни наручилац добара	Износ закљученог и реализованог уговора у динарима без ПДВ-а (2014. година)	Лице за контакт (име и презиме, број телефона)

**М.П.**

\_\_\_\_\_  
*Потпис овлашћеног лица*

### 13. ОБРАЗАЦ - ПОТВРДА О РЕФЕРЕНЦАМА

Назив референтног наручиоца/купца	
Седиште	
Улица и број	
Телефон	
Матични број	
ПИБ	

У складу са чланом 77. став 2. тачка 2. Закона о јавним набавкама, достављамо вам

#### ПОТВРДУ О РЕФЕРЕНЦАМА

којом потврђујемо да је понуђач \_\_\_\_\_,  
као самостални добављач или учесник у заједничкој понуди вршио услуге на основу  
закључених \_\_\_\_\_ уговора \_\_\_\_\_ о \_\_\_\_\_ набавци

у

*(навести предмет набавке)*

претходној пословној години (2014. година), у укупној вредности од \_\_\_\_\_ динара  
без ПДВ-а.

Понуђач се показао као добар привредник у погледу квалитета пружених услуга и  
поштовања рокова, односно испуњавао је уредно све обавезе из уговора.

Потврда се издаје на захтев \_\_\_\_\_ ради  
учешћа у поступку јавне набавке ЈНМВ-У-5/2015-С и у друге сврхе се не може користити.

Место: \_\_\_\_\_

Датум: \_\_\_\_\_

Да су подаци тачни, својим потписом и печатом потврђује,

Референтни наручилац-купац

М.П.

\_\_\_\_\_ *потпис*

**12. ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ**  
у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-5/2015-С

Понуђач: \_\_\_\_\_

Матични број: \_\_\_\_\_

У складу са чланом 88. став 1. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“, број 124/12, 14/15 и 68/15), прилажемо структуру трошкова насталих приликом припреме понуде.

Ред. бр.	Врста трошкова	Укупан износ (у динарима)
1.		
2.		
3.		
4.		
	<b>Укупно:</b>	

М.П. \_\_\_\_\_  
потпис овлашћеног лица