

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



КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

**за јавну набавку услуга - угоститељске услуге ресторана
са италијанском и интернационалном кухињом за
протоколарне потребе
-ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ-
(шифра: ЈНМВ-У-2/2014-С)**

април 2014. године

На основу члана 61. Закона о јавним набавкама ("Службени гласник РС", број 124/12) и члана 6. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Службени гласник РС”, бр. 29/13 и 104/13), припремљена је

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА
за јавну набавку услуга – угоститељске услуге ресторана са италијанском и
интернационалном кухињом за протоколарне потребе
-поступак јавне набавке мале вредности-
(шифра: ЈНМВ-У-2/2014-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.....	11
5. УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ	14
6. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА	21
7. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛАНА 75.СТАВ 2. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА.....	22
8. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ ДОДАТНИХ УСЛОВА.....	23
9. ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ.....	24
10. МОДЕЛ УГОВОРА.....	36
11. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ	39
12. ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ.....	40

1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

Назив Наручиоца: Скупштина Града Новог Сада

Назив Наручиоца који спроводи поступак: Поступак спроводи Служба за заједничке послове – Сектор за јавне набавке, на основу члана 27. став 7. Одлуке о Градским управама Града Новог Сада („Службени лист Града Новог Сада“, бр. 52/08, 55/09, 11/10, 39/10, 60/10 и 69/13)

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: Татјана Савић, е-mail tatjana.savic@uprava.novisad.rs

2. ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

Опис предмета набавке: Предмет јавне набавке су услуге – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе, 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	Говеђи саграссио <ul style="list-style-type: none">- телећи филе - минимум 0,06kg- рукола - минимум 0,02kg- пармезан - минимум 0,025kg- лимун - минимум 0,02kg- маслиново уље ≈ 0,015l- песто од босиљка ≈ 0,002kg	порција	1
	Салата од хоботнице <ul style="list-style-type: none">- хоботница - минимум 0,3kg- маслиново уље ≈ 0,03l- маслине - минимум 0,025kg	порција	1
	Његушки пршут <ul style="list-style-type: none">- његушки пршут - минимум 0,1kg- парадајз - минимум 0,7kg- сир - минимум 0,1kg	порција	1
	Закуска <ul style="list-style-type: none">- печеница - минимум 0,025kg- суви врат - минимум 0,025kg- кулен - минимум 0,025kg- пршут - минимум 0,025kg- кајмак - минимум 0,025kg- сјенички сир - минимум 0,025kg	порција	1
ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА	Bruchette <ul style="list-style-type: none">- хлеб тост - минимум 0,045kg- маслиново уље ≈ 0,01l- бели лук- парадајз - минимум 0,08kg- босиљак	порција	1

	Crostino - хлеб тост - минимум 0,025kg - маслиново уље ≈ 0,01l - бели лук - парадајз - минимум 0,04kg - босиљак - моцарела - минимум 0,03kg - пршут - минимум 0,01kg	порција	1
	Грилован козји сир на руколи - сир козји - минимум 0,15kg - рукола - минимум 0,05kg - аћето крем - минимум 0,03l - маслиново уље ≈ 0,03l	порција	1
	Похован сир - сир - минимум 0,1kg - презла - јаја - тартар сос	порција	1
	Проја - брашно – минимум 0,015kg - јогурт - минимум 0,02l - кајмак - минимум 0,03kg - сир - минимум 0,01kg - сјенички сир - минимум 0,02kg - палента - минимум 0,03kg - кукурузно брашно - минимум 0,02kg	порција	1
	Пуњена похована паприка - паприка - минимум 0,16kg - рижа - минимум 0,02kg - сир - минимум 0,07kg - тартар сос	порција	1
СИРЕВИ	Козји сир - минимум 0,1kg	порција	1
	Бри сир - минимум 0,1kg	порција	1
	Пармезан - минимум 0,1kg	порција	1
	Горгонзола - минимум 0,1kg	порција	1
	Свежа моцарела - минимум 0,1kg	порција	1
	Фета сир - минимум 0,1kg	порција	1
	Сјенички сир - минимум 0,1kg	порција	1
	Кајмак - минимум 0,1kg	порција	1
СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ	Домаћа супа - телећи филе - шаргарепа - першунов корен - целер - црни лук - купус - тесто	порција	1
	Пилећа рагу чорба - пилећи филе - павлака - црни лук - целер - шаргарепа - брашно	порција	1

	Парадјз чорба са поврћем - тиквица - маслиново уље - парадајз пире - црни лук - грашак - шаргарепа	порција	1
	Рибља чорба - шаран - црни лук - бела риба - додаци	порција	
ГЛАВНА ЈЕЛА	Јунећи бифтек увијен у сланину са руколом и пармезаном, преливен aceto balsamicom - телећи филе - минимум 0,25kg - рукола - минимум 0,05kg - пармезан - минимум 0,03kg - сланина - минимум 0,02kg - уље	порција	1
	Јунећи бифтек увијен у сланини - телећи филе - минимум 0,25kg - пармезан - минимум 0,03kg - сланина - минимум 0,02kg - уље - сос по избору: зелени бибер, горгонзола, три врсте печурака	порција	1
	Јунећи соте - телећи бифтек - минимум 0,25kg - паприка - минимум 0,13kg - црни лук - минимум 0,08kg - тиквице - минимум 0,07kg - пиринач - маслиново уље	порција	1
	Ћурећи филе у сосу од вргања - ћурећи филе - минимум 0,35kg - павлака неутрална - минимум 0,15l - вргањ - минимум 0,005kg	порција	1
	Ћурећи филе са млинцима - ћурећи филе - минимум 0,2kg - млинци - минимум 0,1kg - павлака неутрална - минимум 0,15l - горгонзола - минимум 0,025kg - путер - бели лук	порција	1
	Бечка шницла - свињски каре - минимум 0,32kg	порција	1
	Карађорђева шницла - свињски каре - минимум 0,32kg - сир - минимум 0,08kg - пица шунка - минимум 0,02kg - тартар сос	порција	1
	Поховано бело пилеће месо - пилећи филе - минимум 0,3kg	порција	1
	Пилећа карађорђева шницла - пилећи филе - минимум 0,3kg - сир – минимум 0,08kg	порција	1
	ЈЕЛА СА РОШТИЈА	Ћевапи на луку - ћевап - минимум 0,4kg - лук - минимум 0,08kg	порција
Ћевапи на кајмаку - ћевап - минимум 0,4kg - кајмак - минимум 0,06kg		порција	1

	Пљескавица - пљескавица - минимум 0,4kg	порција	1
	Пљескавица на кајмаку - пљескавица - минимум 0,4kg - кајмак - минимум 0,06kg	порција	1
	Уштипак од млевеног меса - месо - минимум 0,28kg - сир - минимум 0,02kg - сланина - минимум 0,03kg - паприка - минимум 0,06kg	порција	1
	Роштиљ кобасица - кобасица - минимум 0,35kg - сенф	порција	1
	Бела вешалица - свињски каре - минимум 0,35kg	порција	1
	Димљена бела вешалица - свињски каре - минимум 0,4kg	порција	1
	Пуњена бела вешалица - свињски каре - минимум 0,35kg - димљени врат - минимум 0,04kg - гауда - минимум 0,06kg	порција	1
	Мешано месо - пилећи филе - минимум 0,1kg - свињски врат - минимум 0,1kg - вакум сланина - минимум 0,06kg - свињски каре - минимум 0,1kg - роштиљ кобасица - минимум 0,1kg - ћевап маса - минимум 0,2kg	порција	1
	Свињски ражњићи - свињски ражњићи - минимум 0,4kg	порција	1
	Пилећи филе на жару - пилећи филе - минимум 0,3kg	порција	1
	Пилећи батак - пилећи батак - минимум 0,4kg	порција	1
	Пуњени пилећи батак - пилећи батак – минимум 0,3kg - димљени врат – минимум 0,04kg - сир – минимум 0,03kg	порција	1
	Пилеће ролнице у сланини - пилећи филе – минимум 0,2kg - вакум сланина - минимум 0,1kg	порција	1
РИБА	Смуђ - смуђ – минимум 0,3kg - кромпир – минимум 0,45kg - лук	порција	1
	Димљени шаран - шаран - минимум 0,35kg - прилог по избору	порција	1
	Маринирана орада у шафрану на руколи - орада - минимум 0,4kg - рукола - минимум 0,1kg - маслиново уље - шафран	порција	1
	Бранцин - бранцин - минимум 0,45kg	порција	1
	Пастрмка са блитвом и кромпиром - риба пастрмка - минимум 0,3kg - блитва - минимум 0,2kg - кромпир - минимум 0,2kg	порција	1
	Лигње са блитвом и кромпиром - лигње - минимум 0,3kg - блитва - минимум 0,2kg	порција	1

	<ul style="list-style-type: none"> - кромпир - минимум 0,2kg - бели лук - маслиново уље 		
	Грилована хоботница са блитвом и кромпиром <ul style="list-style-type: none"> - хоботница - минимум 0,6kg - блитва - минимум 0,2kg - кромпир - минимум 0,2kg 	порција	1
ЈЕЛА ИСПОД САЧА	Телетина испод сача <ul style="list-style-type: none"> - телеће месо - минимум 0,5kg - кромпир - минимум 0,3kg - шаргарепа - минимум 0,08kg - маст - паприка - минимум 0,06kg - целер - минимум 0,04kg - црни лук - бели лук 	порција	1
	Јагњетина испод сача <ul style="list-style-type: none"> - јагњеће месо - минимум 0,5kg - кромпир - минимум 0,3kg - шаргарепа - минимум 0,08kg - маст - паприка - минимум 0,06kg - целер - минимум 0,04kg - црни лук - бели лук 	порција	1
ТЕСТЕНИНА	Репне тестенина <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - пилећи филе - минимум 0,12kg - пршут - минимум 0,03kg - вргањ - минимум 0,01kg - пелат - минимум 0,05l - павлака - минимум 0,2l - јаје – 1 комад - брашно 	порција	1
	Репне тестенина четири врсте сира <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - гауда - минимум 0,02kg - едамер - минимум 0,02kg - ементалер - минимум 0,02kg - пармезан - минимум 0,02l - неутрална павлака - минимум 0,13l 	порција	1
	Tagliatelle тестенина од димљеног лососа <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - димљени лосос - минимум 0,1kg - неутрална павлака - минимум 0,15l - јаје – 1 комад - бели лук - мирођија - маслиново уље - брашно 	порција	1
	Tagliatelle тестенина alle verdure <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - свежа паприка - минимум 0,03kg - патлиџан - минимум 0,04kg - шампињони - минимум 0,04kg - пелат - минимум 0,1l - бели лук - бело вино 	порција	1
	Tagliatelle тестенина са плодовима мора <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - плодови мора - минимум 0,1kg - свеж лосос 	порција	1

	<ul style="list-style-type: none"> - пелат - бели лук - бело вино 		
	Spagetti alla carbonara <ul style="list-style-type: none"> - spagetti - минимум 0,125kg - сланина - минимум 0,05kg - павлака - минимум 0,15 l - жуманце – 1 комад - пармезан - минимум 0,01kg 	порција	1
	Spagetti alla pomodoro <ul style="list-style-type: none"> - spagetti - минимум 0,125kg - пелат - минимум 0,15 l - бели лук - маслиново уље 	порција	1
ПИЦЕ	Пица – маргарита - пелат, сир пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица – вегетаријана - пелат, сир, шампињони, црвена и зелена паприка, маслине пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица – capriciosa - пелат, сир, шунка, шампињони, црвена паприка пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица - пелат, сир, суви врат, шампињони, маслине, броколи пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица – fruit dii mare - пелат, сир, туњевина, плодови мора, маслине пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица – quattro stagione - пелат, сир, шунка, шампињони, туњевина, плодови мора, маслине пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица - пелат, свеж парадаиз, пршут, mascarpone, свежа mozzarella пречник ≈ 33 cm	порција	
	Пица – мађарица - пелат, кулен, сир, шампињони, феферони пречник ≈ 33 cm	порција	
ОБРОК САЛАТЕ	Цезар салата <ul style="list-style-type: none"> - зелена салата - минимум 0,15kg - сланина - минимум 0,04kg - пармезан - минимум 0,02kg - сенф - минимум 0,01kg - мајонез - минимум 0,04kg - јогурт - минимум 0,05l - хлеб тост - минимум 0,02kg - ринглице - капар 	порција	
	Салата са туњевином <ul style="list-style-type: none"> - туњевина – минимум 0,15kg - рукола – минимум 0,03kg - свеж краставац – минимум 0,1kg - зелена салата – минимум 0,05kg - парадајз – минимум 0,15kg - маслине – минимум 0,03kg - маслиново уље 	порција	
	Салата са грилованим пилећим грудима <ul style="list-style-type: none"> - пилећи филе - минимум 0,12kg - зелена салата – минимум 0,05kg - парадајз – минимум 0,15kg - резани шампињони – минимум 0,05 kg - кукуруз шећерац – минимум 0,03 kg 	порција	

	<ul style="list-style-type: none"> - краставац – минимум 0,15 kg - маслиново уље 			
	Салата са димљеним лососом <ul style="list-style-type: none"> - димљени лосос – минимум 0,055 kg - зелена салата – минимум 0,01 kg - рукола – минимум 0,02 kg - краставци – минимум 0,01 kg - парадајз – минимум 0,12 kg - маслине – минимум 0,08 kg - маслиново уље 	порција		
САЛАТЕ	Caprese <ul style="list-style-type: none"> - парадаиз – минимум 0,2 kg - моцарела – минимум 0,075 kg - маслиново уље 	порција	1	
	Грчка салата <ul style="list-style-type: none"> - црни лук – минимум 0,03 kg - фета сир – минимум 0,08 kg - краставац – минимум 0,1 kg - паприка – минимум 0,05 kg - парадаиз – минимум 0,1 kg - маслине минимум 0,04 kg - маслиново уље 	порција	1	
	Шопска салата <ul style="list-style-type: none"> - црни лук – минимум 0,03 kg - фета сир – минимум 0,08 kg - краставац – минимум 0,1 kg - парадаиз – минимум 0,1 kg - маслиново уље 	порција	1	
	Таратор салата <ul style="list-style-type: none"> - краставац – минимум 0,2 kg - павлака- минимум 0,1 kg - бели лук 	порција	1	
	Парадаиз - минимум 0,25kg	порција	1	
	Сегу парадаиз - минимум 0,2kg	порција	1	
	Свеж краставац - минимум 0,25kg	порција	1	
	Купус салата - минимум 0,06kg	порција	1	
	Зелена салата - минимум 0,09kg	порција	1	
	Рукола - минимум 0,15kg	порција	1	
	ПРИЛОЗИ	Гриловано поврће паприка, тиквица, шампињони, празилук, патлиџан - минимум 0,2 kg	порција	1
		Помфрит - минимум 0,2 kg	порција	1
Далматинско вариво блитва, кромпир - минимум 0,2 kg		порција	1	
Кромпир испод сача - минимум 0,2 kg		порција	1	
СОСЕВИ	Сос са зеленим бибером - минимум 0,1 kg	порција	1	
	Сос са вргањима - минимум 0,1 kg	порција	1	
ДЕСЕРТ	Чоколадни суфле <ul style="list-style-type: none"> - брашно ≈ 0,15 kg - путер – минимално 0,35 kg - сладолед – минимално 0,12 kg 	порција	1	

	- чоколада – минимално 0,35 kg		
	Тирамису - кишкоте – минимално 0,005 kg - mascarpone – минимално 0,02 kg - павлака – минимално 0,05 kg - крем тирамису - минимално 0,002 kg - amaretto - минимално 0,001 l - какао млеко – 0,04 l	парче	1
	Кремпита - минимум 150 g	парче	1
	Пита са маком - мак, коре, клеко, јогурт - минимум 150 g	парче	1
	Сладолед ванила, чоколада, шумско воће - минимум 40 g	кугла	1

2. ПИЋЕ:

	Назив артикла	Јед. мере	Количина
АПЕРИТИВ	лоза 13 јул 0,03 l	Ком	1
	пелинковац 0,03 l	Ком	1
	вињак 5 0,03 l	Ком	1
	домаћа ракија кајсија 0,03 l	Ком	1
	домаћа ракија дуња 0,03 l	Ком	1
	сток 0,03 l	Ком	1
	jaegermeister 0,03 l	Ком	1
	campari 0,03 l	Ком	1
	smirnoff red 0,03 l	Ком	1
	j.w.red 0,03 l	Ком	1
	j.w.black 0,03 l	Ком	1
	j.deniels 0,03 l	Ком	1
	ВИНА	домаће вино 0,15 l	Ком
домаће вино бело 0,15 l		Ком	1
домаће вино розе 0,15 l		Ком	1
ПИВО	лав пиво 0,33 l	Ком	1
	лав пиво тамни 0,33 l	Ком	1
	лав twist лимун 0,33 l	Ком	1
	carlsberg 0,33 l	Ком	1
	tuborg green 0,33 l	Ком	1
	точени туборг 0,33 l	Ком	1
БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА	цеђена поморанџа 0,2 l	Ком	1
	цеђена лимунада 0,33 l	Ком	1
	next сокови 0,2 l	Ком	1
	nes tea бресква 0,2 l	Ком	1
	sprite 0,25 l	Ком	1
	фанта 0,25 l	Ком	1
	zero coca cola 0,25 l	Ком	1
	coca cola 0,25 l	Ком	1
	schweppes 0,25 l	Ком	1
	tonic 0,25 l	Ком	1
	минерална вода „Роса“ 0,25 l	Ком	1
	минерална вода „Роса“ 0,75 l	Ком	1
	минерална вода „Књаз Милош“ 0,33 l	Ком	1
	минерална вода „Књаз Милош“ 0,75 l	Ком	1
ТОПЛИ НАПИЦИ	чај	Ком	1
	capuccino	Ком	1
	nescafe	Ком	1
	espresso	Ком	1
	espresso са млеком	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 500 m од Скупштине Града 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.

2. радно време: сваког дана, најмање у периоду од 10,00h до 23,00h

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чији је обим и разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети за период од годину дана, Наручилац је унапред одредио вредност уговора до које се могу вршити предметне услуге, а понуђена цена служи као 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.

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, понуђач из групе понуђача и подизвођач, 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 му није изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објављивања позива за подношење понуда;

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

Доказ (тачка 1-4) 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).

5) да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине.

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 гарантује да је ималац права интелектуалне својине – попуњена, потписана и оверена печатом (образац у саставу конкурсне документације).

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 понуђач спроводи принципе и методе НАССР система приликом обављања угоститељских услуга;
- да је понуђач у претходној пословној години (2013) вршио услуге које су предмет ове јавне набавке најмање у вредности од 500.000,00 динара.

2) да испуњава услов техничког капацитета:

- да понуђач располаже салом капацитета од најмање 50 места
- да понуђач располаже отвореном летњом баштом капацитета од најмање 50 места
- да понуђач располаже паркингом

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).

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. Изјава 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 - угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом за протоколарне потребе (шифра: **ЈНМВ-У-2/2014-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, односно уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, 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 гарантује да је ималац права интелектуалне својине, 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, односно у случају подношења понуде са подизвођачем све обрасце, осим наведених, попуњава, оверава и потписује понуђач. 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 гарантује да је ималац права интелектуалне својине, попуњава, оверава и потписује сваки понуђач из групе понуђача, односно 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 обавезно садржи податке о:

1) члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем;

2) понуђачу који ће у име групе понуђача потписати уговор;

3) понуђачу који ће у име групе понуђача дати средство обезбеђења;

4) понуђачу који ће издати рачун;

5) рачуну на који ће бити извршено плаћање;

6) обавезама сваког од понуђача из групе понуђача за извршење 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. Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача наведен у фактури. Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

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. 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 у складу са ставом 1. ове тачке 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.

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: tatjana.savic@uprava.novisad.rs, са назнаком: "Питања у вези са јавном набавком услуга - угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом за протоколарне потребе (шифра: **JHMB-Y-2/2014-C**)".

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од три дана од дана пријема захтева, послати одговор у писаном облику на адресу наведену у захтеву и истовремено ту информацију 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.

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. ДОДАТНО СРЕДСТВО ФИНАНСИЈСКОГ ОБЕЗБЕЂЕЊА

Ако се понуђач коме је додељен уговор налази на списку негативних референци који води Управа за јавне набавке, а предмет за који је понуђач добио негативну референцу није истоврсан предмету ове јавне набавке, дужан је да, приликом закључења уговора, Наручиоцу достави **додатно средство финансијског обезбеђења за добро извршење посла**, у виду регистроване бланко соло менице (оверена печатом и потписана од стране овлашћеног лица) са меничним овлашћењем - писмом на 15% вредности уговора.

Средство финансијског обезбеђења за добро извршење посла мора да важи најмање пет дана дуже од дана престанка важења уговора. Наручилац може реализовати средство обезбеђења за добро извршење посла у случају да понуђач не буде извршавао своје обавезе у роковима и на начин предвиђен уговором. Поднето средство финансијског обезбеђења не може да садржи додатне услове за исплату, краће рокове, мањи износ или промењену месну надлежност за решавање спорова.

5.15. 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:

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

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
A – понуда са најнижом ценом
B – понуда за коју се израчунава број пондера
C – 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 **A** - број запослених у угоститељском сектору из понуде за коју се израчунава број пондера
B - највећи број запослених у угоститељском сектору
C – 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.

5.16. ДВЕ ИЛИ ВИШЕ ПОНУДА СА ЈЕДНАКИМ БРОЈЕМ ПОНДЕРА

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

5.14. ОБАВЕШТЕЊЕ О НАКНАДИ ЗА КОРИШЋЕЊЕ ПАТЕНАТА

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

5.15. ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА

Захтев за заштиту права подноси се Републичкој комисији, а предаје наручиоцу.

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. У случају подношења захтева за заштиту права на наведени начин долази до застоја рока за подношење понуда.

После доношења одлуке о додели уговора или одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је пет дана од дана пријема одлуке.

Ако се захтев за заштиту права доставља непосредно, електронском поштом или факсом, подносилац захтева мора имати потврду пријема захтева од стране наручиоца, а уколико се захтев доставља путем поште мора се послати препоручено са повратницом.

Примерак захтева за заштиту права подносилац истовремено доставља Републичкој комисији.

Подносилац захтева за заштиту права је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 40.000,00 динара на следећи начин:

- сврха плаћања: Републичка административна такса, за јавну набавку ____ (број или друга ознака конкретне јавне набавке; ако се подноси по други пут захтев за заштиту права у истој јавној набавци потребно је прецизно назначити захтев за заштиту права поводом кога се плаћа такса- нпр. дел. број, датум сачињавања и сл.),
- корисник (прималац): Буџет Републике Србије;
- шифра плаћања: 153;
- број жиро рачуна: 840-742221843-57;
- број модела 97;
- позив на број: 50-016.

5.16. ЗАКЉУЧЕЊЕ УГОВОРА

Наручилац ће закључити уговор са понуђачем коме је додељен уговор 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-2/2014-С

У складу са чланом 77. став 4. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“, број 124/12), 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 му није изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објављивања позива за подношење понуда;

4) 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-2/2014-С

У складу са чланом 75. став 2. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС”, број 124/12), 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 је ималац права интелектуалне својине.

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-2/2014-С

У складу са чланом 77. став 4. Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС“, број 124/12), 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:

2) да испуњава услов пословног капацитета:

- да понуђач спроводи принципе и методе НАССР система приликом обављања угоститељских услуга;
- да је понуђач у претходној пословној години (2013) вршио услуге које су предмет ове јавне набавке најмање у вредности од 500.000,00 динара.

3) да испуњава услов техничког капацитета:

- да понуђач располаже салом капацитета од најмање 50 места
- да понуђач располаже отвореном летњом баштом капацитета од најмање 50 места
- да понуђач располаже приватним паркингом

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 – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе
(шифра: ЈНМВ-У-2/2014-С)**

Број: _____
Дана: _____ 2014. године

Упућујемо вам понуду за јавну набавку услуга – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе, 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	Говеђи саграссио <ul style="list-style-type: none"> - телећи филе - минимум 0,06kg - рукола - минимум 0,02kg - пармезан - минимум 0,025kg - лимун - минимум 0,02kg - маслиново уље ≈ 0,015l - песто од босиљка ≈ 0,002kg 	порција		
	Салата од хоботнице <ul style="list-style-type: none"> - хоботница - минимум 0,3kg - маслиново уље ≈ 0,03l - маслине - минимум 0,025kg 	порција		
	Његушки пршут <ul style="list-style-type: none"> - његушки пршут - минимум 0,1kg - парадајз - минимум 0,7kg - сир - минимум 0,1kg 	порција		
	Закуска <ul style="list-style-type: none"> - печеница - минимум 0,025kg - суви врат - минимум 0,025kg - кулен - минимум 0,025kg - пршут - минимум 0,025kg - кајмак - минимум 0,025kg - сјенички сир - минимум 0,025kg 	порција		
ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА	Bruchette <ul style="list-style-type: none"> - хлеб тост - минимум 0,045kg - маслиново уље ≈ 0,01l - бели лук - парадајз - минимум 0,08kg - босиљак 	порција		
	Crostino <ul style="list-style-type: none"> - хлеб тост - минимум 0,025kg - маслиново уље ≈ 0,01l - бели лук - парадајз - минимум 0,04kg - босиљак - моцарела - минимум 0,03kg - пршут - минимум 0,01kg 	порција		
	Грилован козји сир на руколи <ul style="list-style-type: none"> - сир козји - минимум 0,15kg - рукола - минимум 0,05kg - аћето крем - минимум 0,03l - маслиново уље ≈ 0,03l 	порција		
	Похован сир <ul style="list-style-type: none"> - сир - минимум 0,1kg - презла - јаја - тартар сос 	порција		
	Проја <ul style="list-style-type: none"> - брашно – минимум 0,015kg - јогурт - минимум 0,02l - кајмак - минимум 0,03kg 	порција		

	<ul style="list-style-type: none"> - сир - минимум 0,01kg - сјенички сир - минимум 0,02kg - палента - минимум 0,03kg - кукурузно брашно - минимум 0,02kg 			
	Пуњена похована паприка <ul style="list-style-type: none"> - паприка - минимум 0,16kg - рижа - минимум 0,02kg - сир - минимум 0,07kg - тартар сос 	порција		
СИРЕВИ	Козји сир <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Бри сир <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Пармезан <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Горгонзола <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Свежа моцарела <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Фета сир <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Сјенички сир <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
	Кајмак <ul style="list-style-type: none"> - минимум 0,1kg 	порција		
СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ	Домаћа супа <ul style="list-style-type: none"> - телећи филе - шаргарепа - першунов корен - целер - црни лук - купус - тесто 	порција		
	Пилећа рагу чорба <ul style="list-style-type: none"> - пилећи филе - павлака - црни лук - целер - шаргарепа - брашно 	порција		
	Парадјз чорба са поврћем <ul style="list-style-type: none"> - тиквица - маслиново уље - парадајз пире - црни лук - грашак - шаргарепа 	порција		
	Рибља чорба <ul style="list-style-type: none"> - шаран - црни лук - бела риба - додаци 	порција		
ГЛАВНА ЈЕЛА	Јунећи бифтек увијен у сланину са руколом и пармезаном, преливен aceto balsamicom <ul style="list-style-type: none"> - телећи филе - минимум 0,25kg - рукола - минимум 0,05kg - пармезан - минимум 0,03kg - сланина - минимум 0,02kg - уље 	порција		
	Јунећи бифтек увијен у сланини	порција		

	<ul style="list-style-type: none"> - телећи филе - минимум 0,25kg - пармезан - минимум 0,03kg - сланина - минимум 0,02kg - уље - сос по избору: зелени бибер, горгонзола, три врсте печурака 			
	Јунећи соте <ul style="list-style-type: none"> - телећи бифтек - минимум 0,25kg - паприка - минимум 0,13kg - црни лук - минимум 0,08kg - тиквице - минимум 0,07kg - пиринач - маслиново уље 	порција		
	Ђурећи филе у сосу од вргања <ul style="list-style-type: none"> - ђурећи филе - минимум 0,35kg - павлака неутрална - минимум 0,15l - вргањ - минимум 0,005kg 	порција		
	Ђурећи филе са млинцима <ul style="list-style-type: none"> - ђурећи филе - минимум 0,2kg - млинци - минимум 0,1kg - павлака неутрална - минимум 0,15l - горгонзола - минимум 0,025kg - путер - бели лук 	порција		
	Бечка шницла <ul style="list-style-type: none"> - свињски каре - минимум 0,32kg 	порција		
	Карађорђева шницла <ul style="list-style-type: none"> - свињски каре - минимум 0,32kg - сир - минимум 0,08kg - пица шунка - минимум 0,02kg - тартар сос 	порција		
	Поховано бело пилеће месо <ul style="list-style-type: none"> - пилећи филе - минимум 0,3kg 	порција		
	Пилећа карађорђева шницла <ul style="list-style-type: none"> - пилећи филе - минимум 0,3kg - сир – минимум 0,08kg 	порција		
ЈЕЛА СА РОШТИЉА	Ђевапи на луку <ul style="list-style-type: none"> - ђевап - минимум 0,4kg - лук - минимум 0,08kg 	порција		
	Ђевапи на кајмаку <ul style="list-style-type: none"> - ђевап - минимум 0,4kg - кајмак - минимум 0,06kg 	порција		
	Пљескавица <ul style="list-style-type: none"> - пљескавица - минимум 0,4kg 	порција		
	Пљескавица на кајмаку <ul style="list-style-type: none"> - пљескавица - минимум 0,4kg - кајмак - минимум 0,06kg 	порција		
	Уштипак од млевеног меса <ul style="list-style-type: none"> - месо - минимум 0,28kg - сир - минимум 0,02kg - сланина - минимум 0,03kg - паприка - минимум 0,06kg 	порција		
	Роштиљ кобасица <ul style="list-style-type: none"> - кобасица - минимум 0,35kg - сенф 	порција		
	Бела вешалица <ul style="list-style-type: none"> - свињски каре - минимум 0,35kg 	порција		
	Димљена бела вешалица <ul style="list-style-type: none"> - свињски каре - минимум 0,4kg 	порција		
	Пуњена бела вешалица <ul style="list-style-type: none"> - свињски каре - минимум 0,35kg - димљени врат - минимум 0,04kg 	порција		

	- гауда - минимум 0,06kg			
	Мешано месо - пилећи филе - минимум 0,1kg - свињски врат - минимум 0,1kg - вакум сланина - минимум 0,06kg - свињски каре - минимум 0,1kg - роштињ кобасица - минимум 0,1kg - ђевап маса - минимум 0,2kg	порција		
	Свињски ражњићи - свињски ражњићи - минимум 0,4kg	порција		
ЈЕЛА СА РОШТИЉА	Пилећи филе на жару - пилећи филе - минимум 0,3kg	порција		
	Пилећи батак - пилећи батак - минимум 0,4kg	порција		
	Пуњени пилећи батак - пилећи батак – минимум 0,3kg - димљени врат – минимум 0,04kg - сир – минимум 0,03kg	порција		
	Пилеће ролнице у сланини - пилећи филе – минимум 0,2kg - вакум сланина - минимум 0,1kg	порција		
РИБА	Смуђ - смуђ – минимум 0,3kg - кромпир – минимум 0,45kg - лук	порција		
	Димљени шаран - шаран - минимум 0,35kg - прилог по избору	порција		
	Маринирана орада у шафрану на руколи - орада - минимум 0,4kg - рукола - минимум 0,1kg - маслиново уље - шафран	порција		
	Бранцин - бранцин - минимум 0,45kg	порција		
	Пастрмка са блитвом и кромпиром - риба пастрмка - минимум 0,3kg - блитва - минимум 0,2kg - кромпир - минимум 0,2kg	порција		
	Лигње са блитвом и кромпиром - лигње - минимум 0,3kg - блитва - минимум 0,2kg - кромпир - минимум 0,2kg - бели лук - маслиново уље	порција		
	Грилована хоботница са блитвом и кромпиром - хоботница - минимум 0,6kg - блитва - минимум 0,2kg - кромпир - минимум 0,2kg	порција		
ЈЕЛА ИСПОД САЧА	Телетина испод сача - телеће месо - минимум 0,5kg - кромпир - минимум 0,3kg - шаргарепа - минимум 0,08kg - маст - паприка - минимум 0,06kg - целер - минимум 0,04kg - црни лук - бели лук	порција		
	Јагњетина испод сача - јагњеће месо - минимум 0,5kg	порција		

	<ul style="list-style-type: none"> - кромпир - минимум 0,3kg - шаргарепа - минимум 0,08kg - маст - паприка - минимум 0,06kg - целер - минимум 0,04kg - црни лук - бели лук 			
ТЕСТЕНИНА	Репне тестенина <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - пилећи филе - минимум 0,12kg - пршут - минимум 0,03kg - вргањ - минимум 0,01kg - пелат - минимум 0,05l - павлака - минимум 0,2l - јаје – 1 комад - брашно 	порција		
	Репне тестенина четири врсте сира <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - гауда - минимум 0,02kg - едамер - минимум 0,02kg - ементалер - минимум 0,02kg - пармезан - минимум 0,02l - неутрална павлака - минимум 0,13l 	порција		
	Tagliatelle тестенина од димљеног лососа <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - димљени лосос - минимум 0,1kg - неутрална павлака - минимум 0,15l - јаје – 1 комад - бели лук - мирођија - маслиново уље - брашно 	порција		
	Tagliatelle тестенина alle verdure <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - свежа паприка - минимум 0,03kg - патлиџан - минимум 0,04kg - шампињони - минимум 0,04kg - пелат - минимум 0,1l - бели лук - бело вино 	порција		
	Tagliatelle тестенина са плодовима мора <ul style="list-style-type: none"> - тестенина - минимум 0,125kg - плодови мора - минимум 0,1kg - свеж лосос - пелат - бели лук - бело вино 	порција		
	Spagetti alla carbonara <ul style="list-style-type: none"> - spagetti - минимум 0,125kg - сланина - минимум 0,05kg - павлака - минимум 0,15 l - жуманце – 1 комад - пармезан - минимум 0,01kg 	порција		
	Spagetti alla pomodoro <ul style="list-style-type: none"> - spagetti - минимум 0,125kg - пелат - минимум 0,15 l - бели лук - маслиново уље 	порција		
ПИЦЕ	Пица – маргарита <ul style="list-style-type: none"> - пелат, сир пречник ≈ 33 cm 	порција		
	Пица – вегетаријана	порција		

	- пелат, сир, шампињони, црвена и зелена паприка, маслине пречник ≈ 33 cm			
	Пица – capriciosa - пелат, сир, шунка, шампињони, црвена паприка пречник ≈ 33 cm	порција		
	Пица - пелат, сир, суви врат, шампињони, маслине, броколи пречник ≈ 33 cm	порција		
	Пица – fruit dii mare - пелат, сир, туњевина, плодови мора, маслине пречник ≈ 33 cm	порција		
	Пица – quattro stagione -пелат, сир, шунка, шампињони, туњевина, плодови мора, маслине пречник ≈ 33 cm	порција		
	Пица - пелат, свеж парадаиз, пршут, mascarpone, свежа mozzarella пречник ≈ 33 cm	порција		
	Пица – мађарица - пелат, кулен, сир, шампињони, феферони пречник ≈ 33 cm	порција		
ОБРОК САЛАТЕ	Цезар салата - зелена салата - минимум 0,15kg - сланина - минимум 0,04kg - пармезан - минимум 0,02kg - сенф - минимум 0,01kg - мајонез - минимум 0,04kg - јогурт - минимум 0,05l - хлеб тост - минимум 0,02kg - ринглице - капар	порција		
	Салата са туњевином - туњевина – минимум 0,15kg - рукола – минимум 0,03kg - свеж краставац – минимум 0,1kg - зелена салата – минимум 0,05kg - парадајз – минимум 0,15kg - маслине – минимум 0,03kg - маслиново уље	порција		
	Салата са грилованим пилећим грудима - пилећи филе - минимум 0,12kg - зелена салата – минимум 0,05kg - парадајз – минимум 0,15kg - резани шампињони – минимум 0,05 kg - кукуруз шећерац – минимум 0,03 kg - краставац – минимум 0,15 kg - маслиново уље	порција		
	Салата са димљеним лососом - димљени лосос – минимум 0,055 kg - зелена салата – минимум 0,01 kg - рукола – минимум 0,02 kg - краставци – минимум 0,01 kg - парадајз – минимум 0,12 kg - маслине – минимум 0,08 kg	порција		

	- маслиново уље			
САЛАТЕ	Caprese - парадаиз – минимум 0,2 kg - моцарела – минимум 0,075 kg - маслиново уље	порција		
	Грчка салата - црни лук – минимум 0,03 kg - фета сир – минимум 0,08 kg - краставац – минимум 0,1 kg - паприка – минимум 0,05 kg - парадаиз – минимум 0,1 kg - маслине минимум 0,04 kg - маслиново уље	порција		
	Шопска салата - црни лук – минимум 0,03 kg - фета сир – минимум 0,08 kg - краставац – минимум 0,1 kg - парадаиз – минимум 0,1 kg - маслиново уље	порција		
	Таратор салата - краставац – минимум 0,2 kg - павлака- минимум 0,1 kg - бели лук	порција		
	Парадаиз - минимум 0,25kg	порција		
	Сегу парадаиз - минимум 0,2kg	порција		
	Свеж краставац - минимум 0,25kg	порција		
	Купус салата - минимум 0,06kg	порција		
	Зелена салата - минимум 0,09kg	порција		
	Рукола - минимум 0,15kg	порција		
	ПРИЛОЗИ	Гриловано поврће паприка, тиквица, шампињони, празилук, патлиџан - минимум 0,2 kg	порција	
Помфрит - минимум 0,2 kg		порција		
Далматинско вариво блитва, кромпир - минимум 0,2 kg		порција		
Кромпир испод сача - минимум 0,2 kg		порција		
СОСЕВИ	Сос са зеленим бибером - минимум 0,1 kg	порција		
	Сос са вргањима - минимум 0,1 kg	порција		
ДЕСЕРТ	Чоколадни суфле - брашно ≈ 0,15 kg - путер – минимално 0,35 kg - сладолед – минимално 0,12 kg - чоколада – минимално 0,35 kg	порција		
	Тирамису - пишкоте – минимално 0,005 kg - mascarpone – минимално 0,02 kg - павлака – минимално 0,05 kg - крем тирамису - минимално 0,002 kg - amaretto - минимално 0,001 l	парче		

- какао млеко – 0,04 l			
Кремпита - минимум 150 g	парче		
Пита са маком - мак, коре, клеко, јогурт - минимум 150 g	парче		
Сладолед ванила, чоколада, шумско воће - минимум 40 g	кугла		
Укупно:			

Табела 2 - Пиће

	Назив артикла	Јед. мере	Цена по јединици мере у динарима без ПДВ-а
АПЕРИТИВ	лоза 13 јул 0,03 l	Ком	
	пелинковац 0,03 l	Ком	
	вињак 5 0,03 l	Ком	
	домаћа ракија кајсија 0,03 l	Ком	
	домаћа ракија дуња 0,03 l	Ком	
	сток 0,03 l	Ком	
	jaegermeister 0,03 l	Ком	
	campari 0,03 l	Ком	
	smirnoff red 0,03 l	Ком	
	j.w.red 0,03 l	Ком	
	j.w.black 0,03 l	Ком	
	j.deniels 0,03 l	Ком	
ВИНА	домаће вино 0,15 l	Ком	
	домаће вино бело 0,15 l	Ком	
	домаће вино розе 0,15 l	Ком	
ПИВО	лав пиво 0,33 l	Ком	
	лав пиво тамни 0,33 l	Ком	
	лав twist лимун 0,33 l	Ком	
	carlsberg 0,33 l	Ком	
	tuborg green 0,33 l	Ком	
	точени туборг 0,33 l	Ком	
БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА	цеђена поморанца 0,2 l	Ком	
	цеђена лимунада 0,33 l	Ком	
	next сокови 0,2 l	Ком	
	nes tea бресква 0,2 l	Ком	
	sprite 0,25 l	Ком	
	фанта 0,25 l	Ком	
	zero coca cola 0,25 l	Ком	
	coca cola 0,25 l	Ком	
	schweppes 0,25 l	Ком	
	tonic 0,25 l	Ком	
	минерална вода „Роса“ 0,25 l	Ком	
	минерална вода „Роса“ 0,75 l	Ком	
	минерална вода „Књаз Милош“ 0,33 l	Ком	
	минерална вода „Књаз Милош“ 0,75 l	Ком	
ТОПЛИ НАПИЦИ	чај	Ком	
	capuccino	Ком	
	nescafe	Ком	
	espresso	Ком	
	espresso са млеком	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: од _____ до _____ (минимално 10,00h - 23,00h).

Назив и адреса угоститељског објекта:

_____.

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

М.П.

потпис овлашћеног лица

10. МОДЕЛ УГОВОРА

О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ УСЛУГА – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе (ШИФРА: ЈНМВ-У-2/2014-С)

Закључен у Новом Саду, дана _____ 2014. године, између:

1. Скупштина Града Новог Сада, Жарка Зрењанина број 2, ПИБ: 100735046, матични број: 08179115 коју заступа проф. др Сениша Севић, председник 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), и других подзаконских аката којима се уређује поступак јавне набавке, спровео поступак јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-2/2014-С чији је предмет набавка услуга – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе;

- 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;

- реализација уговорене вредности ће се у 2014. години вршити највише до износа средстава предвиђеног Планом набавки Скупштине Града Новог Сада за 2014. годину, а остатак неискоришћене уговорене вредности у 2015. години највише до износа средстава планираних Финансијским планом прихода и примања и расхода и издатака Скупштине Града Новог Сада.

Члан 1.

Предмет овог уговора је набавка услуга – угоститељске услуге ресторана са италијанском и интернационалном кухињом, за протоколарне потребе(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, Дубравка Бугарски-Алиmpiћ (у даљем тексту: овлашћено лице Наручиоца), својим потписом на фактури потврђиваће да су услуге из тачке 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. ове тачке 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. ове тачке 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* 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-404-1/14-37

Члан 8.

Овај уговор се закључује до реализације уговорене вредности из тачке 2. став 1. овог уговора, а најдуже на период од годину дана од дана његовог закључења, с тим да га свака уговорна 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 два задржава Добављач, а два Наручилац.

за Наручиоца

М.П.

за Добављача

11. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ
у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-2/2014-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), 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 ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ
у поступку јавне набавке мале вредности, шифра: ЈНМВ-У-2/2014-С

Понуђач: _____
Матични број: _____

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

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

М.П. _____
потпис овлашћеног лица