

УСТАНОВА НИШКИ КУЛТУРНИ ЦЕНТАР

Број: 135

Ниш, 21.05.2021

На основу члана 27 став 3 Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“ бр.91/19), члана 45 Правилника о ближем уређивању поступка јавне набавке и набавки на које се закон не примењује број 173 од 01.03.2021 а у вези са Одлуком о спровођењу поступка набавки на који се закон не примењује бр. 129 од 20.05.2021. године Упућујемо вам:

ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДЕ бр.16

Предмет набавке	Услуге ресторана за редовне програме и манифестације – рибљи специјалитети																		
Техничке спецификације	<table border="1"><thead><tr><th colspan="3">ОКВИРНИ МЕНИ</th></tr><tr><th colspan="3">Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО</th></tr><tr><th>Ред.бр.</th><th>НАЗИВ</th><th>ЈЕДИНИЦА МЕРЕ</th></tr></thead><tbody><tr><td>1.</td><td>Рибља паштета</td><td>порција</td></tr><tr><td>2.</td><td>Кајгана од риба</td><td>порција</td></tr><tr><td>3.</td><td>Дагње на бузару</td><td>порција</td></tr></tbody></table>	ОКВИРНИ МЕНИ			Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО			Ред.бр.	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	1.	Рибља паштета	порција	2.	Кајгана од риба	порција	3.	Дагње на бузару	порција
ОКВИРНИ МЕНИ																			
Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО																			
Ред.бр.	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ																	
1.	Рибља паштета	порција																	
2.	Кајгана од риба	порција																	
3.	Дагње на бузару	порција																	

	4.	Рачићи на бузару	порција
	5.	Шкампи на жару	порција
	6.	Печурке на жару	порција
	7.	Рибљи крокети	порција
Табела 2 - САЛАТЕ			
	1.	Салата од туњевине	порција
	2.	Салата од морских плодова	порција
	3.	Салата од дагњи	порција
	4.	Салата од филеа ослић	порција
	5.	Кромпир салата	порција
	6.	Маслине	порција
Табела 3 – ГОТОВА ЈЕЛА			
	1.	Рибља чорба	порција
	2.	Рибљи паприкаш	порција
	3.	Рижото са лигњама	порција
	4.	Рижото са дагњама	порција
	5.	Пасуљ са рибом	порција
Табела 4 – РИБА			
	1.	Пастрмка са прилогом	1кг
	2.	Смуђ са прилогом	1кг
	3.	Шаран димљени	1кг

		са прилогом	
4.	Сом димњени са прилогом		1кг
5.	Скуша са прилогом		1кг
6.	Филет ослића са прилогом		1кг
7.	Шкарпина са прилогом		1кг
8.	Бранцин са прилогом		1кг
9.	Орада са прилогом		1кг
10.	Лигње пржене са прилогом		порција
11.	Лигње поховане са прилогом		порција
12.	Лигње пуњене са прилогом		порција
13.	Дагње поховане са прилогом		порција
14.	Лосос са прилогом		порција
15.	Гирице		порција
Табела 5 – Хлеб и пециво			
1.	Погача		комад
2.	Лепиња		комад
3.	Пита		комад
Табела 6 – Десерт			

1.	Баклава	комад
2.	Тулумба	комад
3.	Ораснице	комад
4.	Палачинке	порција
5.	Сладолед	комад
Табела 7 – Пиће		
1.	Вињак 0,05	комад
2.	Лоза 0,05	комад
3.	Виљамовка 0,05	комад
4.	Кајсија 0,05	комад
5.	Дуња 0,05	комад
6.	Горки лист 0,05	комад
7.	Виски Ballantines 0,05	комад
8.	Виски Johnnie Walker 0,05	комад
9.	Виски Jack Daniel's 0,05	комад
10.	Jelen пиво 0,5	комад
11.	Никшићко пиво 0,5	комад
12.	Старопрамен 0,5	комад
13.	Апатинско 0,5	комад
14.	Точено пиво 0,5	комад
15.	Домаћа кафа	комад
16.	Espresso	комад
17.	Чај	комад

	18.	Кувано вино 0,2	комад
	19.	Грајана ракија 0,1	комад
	20.	Соса сола флашица	комад
	21.	Sprite флашица	комад
	22.	Fanta флашица	комад
	23.	Тоник флашица	комад
	24.	Biter lemon флашица	комад
	25.	Соста флашица	комад
	26.	Сок бресква флашица	комад
	27.	Сок кајсија флашица	комад
	28.	Сок јагода флашица	комад
	29.	Сок боровница флашица	комад
	30.	Ћус флашица	комад
	31.	Сок јабука флашица	комад
	32.	Кисела вода флашица 0,3	комад
	33.	Кисела вода 1л	комад
	34.	Розе Рубин 0,75	комад
	35.	Розе Тиквеш 0,75	комад
	36.	Розе Рубин 1л	комад
	37.	Розе Тиквеш 1л	комад
	38.	Ждрепчева крв	комад

	0,75	
39.	Ждрепчева крв 1л	комад
40.	Вранац 0,75	комад
41.	Вранац 1л	комад
42.	Грашевина 1л	комад
43.	Смедеревка 0,75	комад
44.	Смедеревка 1л	комад
45.	Ждрепчева крв флашица	комад
46.	Сангрија флашица	комад

Понуђач се обавезује да ће услуге које су предмет набавке на коју се закон не примењује, извршавати стручно и квалитетно, на високом професионалном нивоу, у складу са понудом као и нормативним, стандардима и техничким прописима који важе за ову врсту посла. Такође је у обавези да уговорне услуге извршава у свом објекту, радом свог персонала и користећи свој инвентар.

С обзиром да се ради о услугама ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Извршење услуга ће се одвијати по ценама за оквирни мени из обрасца понуде, док ће се храна и пиће која се буду користила, а нису наведена у обрасцу понуде, фактурисати по стандарном ценовнику из јеловника Понуђача. **Понуђач је дужан да уз понуду достави и важећи мени са исказаним ценама.** Имајући у виду да се обим ових услуга не може прецизно утврдити на годишњем нивоу, Наручилац је унапред

	<p>Планом јавних набавки одредио вредност уговора (процењена вредност јавне набавке). Реализација уговорене услуге вршиће се sukcesивно према конкретним потребама и захтевима наручиоца на период од годину дана, а максимално до утрошка средстава опредељених за ове намене. Наручилац се не обавезује да искористи Уговор у целости, већ у складу са својим стварним потребама. Тачно време sukcesивног извршења услуге биће прецизирано усменим путем са Понуђачем. Понуђач услуге одговара за квалитет и исправност хране коју нуде и посебно се обавезује да припреми и сервира храну у складу са HACCP стандардом.</p>
<p>Критеријуми за квалитативни избор привредног субјекта</p>	
<p>Критеријум за избор најповољније понуде</p>	<p>Цена – најнижа понуђена цена Ако постоје две или више понуда које су применом критеријума за доделу уговора једнаке, наручилац ће уговор доделити у складу са резервним критеријумима – краћи рок извршења услуге Ако и након примене резервних критеријума – краћи рок извршења услуге постоје две или више понуда које су једнако рангиране наручилац ће доделити уговор понуђачу који буде извучен путем жреба. Наручилац ће писмено обавестити све понуђаче који су поднели понуде о датуму када ће се одржати извлачење путем жреба. Жребом ће бити обухваћене само оне понуде које имају једнаку најнижу понуђену цену. Након спроведеног жребања наручилац ће сачинити записник и доставити понуђачима који су учествовали у жребању.</p>
<p>Начин и рок подношења понуде</p>	<p>Благовремена понуда је она понуда која је поднета од стране Понуђача</p>

	<p>најкасније до дана 25.05.2021. године до 12,00 сати лично на адресу наручиоца улица Станоја Бунушевца бб, електронским путем на маил pravnasluzbankc@gmail.com , или поштом – које су стигле до наведеног рока за отварање понуда без обзира на датум слања пошиљке.</p> <p>Отварање понуда ће се обавити истог дана 25.05.2021. године у 12,30 сати. Ако је понуда поднета по истеку наведеног времена и сата за доставу сматраће се неблаговременом и биће неотворена враћена понуђачу.</p> <p>О поступку отварања понуда сачињава се Записник. Записник о отварању понуда може се доставити Понуђачу у року од 10 дана од дана отварања понуде на његов лични захтев упућен путем маила pravnasluzbankc@gmail.com или путем поште Установа Нишки културни центар, Станоја Бунушевца бб</p>
Рок извршења услуге	Годину дана од дана закључења уговора.
Услови плаћања	<p>Плаћање се врши у року од најдуже 45 дана од дана регистравања фактуре у ЦРФ, а која се испоставља након сваке извршене услуге.</p> <p>Није дозвољено тражење авансног плаћања.</p> <p>Плаћање ће бити извршено налогом за пренос.</p>

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Име особе за контакт:	
Електронска адреса понуђача (e-mail):	
Телефон:	
Број рачуна понуђача и назив банке:	
Лице овлашћено за потписивање уговора:	
Шифра делатности:	

2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:

А) САМОСТАЛНО
Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ
В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ

3) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – Услуге ресторана за редовне програме и манифестације – рибљи специјалитети

Укупна јединична цена за све ставке без ПДВ – а	
Укупна јединична цена за све ставке са ПДВ – ом	
Рок и начин плаћања	
Рок важења понуде	
Рок испоруке	
Гарантни период	
Место и начин испоруке	

Датум

М.П.

Понуђач

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ

ОКВИРНИ МЕНИ					
Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО					
Ре д.б р.	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА	Јединична цена без ПДВ -а	Јединична цена са ПДВ -ом
1.	Рибља паштета	порција	1		
2.	Кајгана од риба	порција	1		
3.	Дагње на бузару	порција	1		
4.	Рачићи на бузару	порција	1		
5.	Шкампи на жару	порција	1		
6.	Печурке на жару	порција	1		
7.	Рибљи крокети	порција	1		
Табела 2 - САЛАТЕ					
1.	Салата од туњевине	порција	1		
2.	Салата од морских плодова	порција	1		
3.	Салата од дагњи	порција	1		
4.	Салата од филеа ослић	порција	1		
5.	Кромпир салата	порција	1		
6.	Маслине	порција	1		
Табела 3 – ГОТОВА ЈЕЛА					
1.	Рибља чорба	порција	1		
2.	Рибљи паприкаш	порција	1		

3.	Рижото са лигњама	порција	1		
4.	Рижото са дагњама	порција	1		
5.	Пасуљ са рибом	порција	1		
Табела 4 – РИБА					
1.	Пастрмка са прилогом	1 кг	1		
2.	Смуђ са прилогом	1 кг	1		
3.	Шаран димљени са прилогом	1 кг	1		
4.	Сом димљени са прилогом	1 кг	1		
5.	Скуша са прилогом	1 кг	1		
6.	Филет ослића са прилогом	1 кг	1		
7.	Шкарпина са прилогом	1 кг	1		
8.	Бранцин са прилогом	1 кг	1		
9.	Орада са прилогом	1 кг	1		
10.	Лигње пржене са прилогом	порција	1		
11.	Лигње поховане са прилогом	порција	1		
12.	Лигње пуњене са прилогом	порција	1		
13.	Дагње поховане са прилогом	порција	1		
14.	Лосос са прилогом	порција	1		
15.	Гирице	порција	1		
Табела 5 – Хлеб и пециво					
1.	Погача	комад	1		
2.	Лепиња	комад	1		
3.	Пита	комад	1		
Табела 6 – Десерт					

1.	Баклава	комад	1		
2.	Тулумба	комад	1		
3.	Ораснице	комад	1		
4.	Палачинке	порција	1		
5.	Сладолед	комад			
Табела 7 – Пиће					
1.	Вињак 0,05	комад	1		
2.	Лоза 0,05	комад	1		
3.	Виљамовка 0,05	комад	1		
4.	Кајсија 0,05	комад	1		
5.	Дуња 0,05	комад	1		
6.	Горки лист 0,05	комад	1		
7.	Виски Ballantines 0,05	комад	1		
8.	Виски Johnnie Walker 0,05	комад	1		
9.	Виски Jack Daniel's 0,05	комад	1		
10.	Jelen пиво 0,5	комад	1		
11.	Никшићко пиво 0,5	комад	1		
12.	Старопрамен 0,5	комад	1		
13.	Апатинско 0,5	комад	1		
14.	Точено пиво 0,5	комад	1		
15.	Домаћа кафа	комад	1		
16.	Espresso	комад	1		
17.	Чај	комад	1		
18.	Кувано вино 0,2	комад	1		

19.	Грајана ракија 0,1	комад	1		
20.	Соса сола флашица	комад	1		
21.	Sprite флашица	комад	1		
22.	Fanta флашица	комад	1		
23.	Топик флашица	комад	1		
24.	Biter lemon флашица	комад	1		
25.	Соста флашица	комад	1		
26.	Сок бресква флашица	комад	1		
27.	Сок кајсија флашица	комад	1		
28.	Сок јагода флашица	комад	1		
29.	Сок боровница флашица	комад	1		
30.	Ћус флашица	комад	1		
31.	Сок јабука флашица	комад	1		
32.	Кисела вода флашица 0,3	комад	1		
33.	Кисела вода 1л	комад	1		
34.	Розе Рубин 0,75	комад	1		
35.	Розе Тиквеш 0,75	комад	1		
36.	Розе Рубин 1л	комад	1		
37.	Розе Тиквеш 1л	комад	1		
38.	Ждрепчева крв 0,75	комад	1		
39.	Ждрепчева крв 1л	комад	1		
40.	Вранац 0,75	комад	1		
41.	Вранац 1л	комад	1		
42.	Грашевина 1л	комад	1		
43.	Смедеревка 0,75	комад	1		

44.	Смедеревка 1л	комад	1		
45.	Ждрепчева крв флашица	комад	1		
46.	Сангрија флашица	комад	1		
УКУПНО:					

Исказане јединичне цене су фиксне и нису подложне никаквим променама у току периода на који ће се закључити Уговор.

Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:

- у колону 5 уписати јединичну цену без ПДВ-а
- у колону 6 уписати јединичну цену са ПДВ-ом
- у последњем реду под називом УКУПНО у колони 5 уписати јединичну цену без ПДВ-а за све ставке, а у колони 6 уписати укупну јединичну цену са ПДВ-ом за све ставке.

Датум

Понуђач

УПУТСТВО ЗА ИЗРАДУ И ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА

ИЗРАДА ПОНУДЕ

Понуда се сачињава у писаном облику у складу са обрасцима датим у овом Позиву. Уколико се понуда доставља електронским путем, иста се у целини скенира и доставља наручиоцу у pdf формату.

ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДЕ

Понуда се може поднети непосредно, путем поште или електронским путем на адресу електронске поште наведену у овом позиву.

ЈЕЗИК ПОНУДЕ

Понуда мора бити сачињена на српском језику. Ако је неки доказ или документ на страном језику, исти мора бити преведен на српски језик и оверен од стране овлашћеног преводиоца.

ЦЕНА У ПОНУДИ

Цене у понуди изразити у динарима.

У обрасцу понуде исказати укупну јединичну цену за све ставке без ПДВ-а и укупну јединичну цену за све ставке са ПДВ-ом.

У обрасцу структуре цена понуђач треба да наведе јединичну цену без ПДВ-а и јединичну цену са ПДВ-ом

Цене морају бити јасно и читко уписане.

Понуђена цена мора да садржи све елементе структуре цене, тако да покрива све трошкове које понуђач има у реализацији набавке.

РОК ВАЖЕЊА ПОНУДЕ

Рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда.

САДРЖИНУ ПОНУДЕ ЧИНЕ:

1. Попуњен и потписан Образац понуде
2. Попуњен и потписан Образац структуре цене

Употреба печата није обавезна у складу са Законом о привредним друштвима („Сл. гласник РС“ бр.36/11, 99/11, 83/14 – др.закон, 5/15, 44/18 и 95/18)

**АДРЕСА НА КОЈУ СЕ ПОНУДЕ ДОСТАВЉАЈУ ПОШТОМ И АДРЕСА
ЕЛЕКТРОНСКЕ ПОШТЕ (E-MAIL)**

Привредни субјект понуду може поднети непосредно, путем поште на адресу: Установа Нишки културни центар, Станоја Бунушевца бб, 18000 Ниш или електронским путем на адресу: pravnasluzbankc@gmail.com

ДИРЕКТОР

Срђан Савић