

УСТАНОВА НИШКИ КУЛТУРНИ ЦЕНТАР

Број: 279

Ниш, 26.07.2021

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. 250 од 22.07.2021. године Упућујемо вам:

ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДЕ бр.27

Предмет набавке	Услуге ресторана за редовне програме и манифестације – национална кухиња		
Техничке спецификације	ОКВИРНИ МЕНИ		
	Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО		
	Ред .бр.	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ
	1.	Сир крављи	порција
	2.	Сир овчји	порција
	3.	Качкавалъ	порција
	4.	Кајмак	порција
	5.	Печеница	порција

6.	Пршута	порција	
7.	Маслине	порција	
8.	Пихтије	порција	
9.	Проја	комад	
10.	Печурке на жару	порција	
11.	Поховани качкаваљ	порција	
Табела 2 - САЛАТЕ			
1.	Мешана салата	порција	
2.	Парадајз салата	порција	
3.	Краставац салата	порција	
4.	Зелена салата	порција	
5.	Шопска салата	порција	
6.	Српска салата	порција	
7.	Мораваска салата	порција	
8.	Витаминска салата	порција	
9.	Свежи купус	порција	
10.	Кисео купус	порција	
11.	Урнебес	порција	
12.	Паприке у уљу	порција	
Табела 3 - ЧОРБЕ			
1.	Телећа чорба	порција	
2.	Јагњећа чорба	порција	
3.	Пилећа чорба	порција	

Табела 4 – ГОТОВА И КУВАНА ЈЕЛА			
1.	Свадбарски купус		порција
2.	Пасуљ на тавче		порција
3.	Пуњене паприке		порција
4.	Сармице у виновом листу		порција
5.	Јунећи гулаш		порција
6.	Бечка шницла		порција
7.	Карађорђева шницла		порција
8.	Мућкалица		порција
9.	Пилеће бело са печуркама		порција
10.	Поховано пилеће бело		порција
Табела 5 – СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА			
.	Ћевапи		порција
2.	Уштипци		порција
3.	Пљескавица		порција
4.	Гурманска пљескавица		порција
5.	Пуњена пљескавица		порција
6.	Бела вешалица		порција
7.	Пилећи ражњић		порција
8.	Свињски ражњић		порција
9.	Пилеће бело		порција
10.	Пилећи батак		порција

	11.	Џигерица у скрами	порција	
	12.	Кобасица	порција	
	13.	Пуњено пилеће бело	порција	
	14.	Пуњени батак	порција	
	Табела 6 – ПЕЧЕЊЕ			
	1.	Јагњеће печење	1 кг	
	2.	Телеће печење	1 кг	
	Табела 7 – ПРИЛОЗИ			
	1.	Гриловано поврће	порција	
	2.	Помфрит	порција	
	3.	Барено поврће	порција	
	4.	Пекарски кромпир	порција	
	Табела 8 – ХЛЕБ И ПЕЦИВО			
	1.	Погача	комад	
	2.	Сомун	комад	
	3.	Пита	комад	
	Табела 9 – ДЕСЕРТ			
	1.	Баклава	комад	
	2.	Тулумба	комад	
	3.	Ораснице	комад	
	4.	Палачинке	комад	

5.	Сладолед	комад	
Табела 10 – ПИЋЕ			
1.	Вињак 0,05	комад	
2.	Лоза 0,05	комад	
3.	Коњак 0,05	комад	
4.	Виљамовка 0,05	комад	
5.	Кајсија 0,05	комад	
6.	Дуња 0,05	комад	
7.	Шљива 0,05	комад	
8.	Стомаклија 0,5	комад	
9.	Горки лист 0,05	комад	
10.	Вермут 0,05	комад	
11.	Мартини 0,0	комад	
12.	Кампари 0,05	комад	
13.	Виски Ballantines 0,03	комад	
14.	Виски Johnnie Walker 0,03	комад	
15.	Виски Jack Daniel's 0,03	комад	
16.	Jelen пиво 0,5	комад	
17.	Никшићко пиво светло 0,5	комад	
18.	Никшићко пиво тамно 0,5	комад	
19.	Старопрамен 0,5	комад	
20.	Точено пиво 0,5	комад	
21.	Домаћа кафа	комад	
22.	Espresso	комад	

23.	Нес кафа	комад	
24.	Хладан нес	комад	
25.	Чај	к мад	
26.	Кувано вино 0,2	комад	
27.	Грејана ракија 0,1	комад	
28.	Соса сола флашица	комад	
29.	Sprite флашица	комад	
30.	Fanta флашица	комад	
31.	Тоник флашица	комад	
32.	Biter lemon флашица	комад	
33.	Соста флашица	комад	
34.	Сок бресква флашица	комад	
35.	Сок кајсија флашица	комад	
36.	Сок јагода флашица	комад	
37.	Сок боровница флашица	комад	
38.	Ђус флашица	комад	
39.	Сок ј бука флашица	комад	
40.	Лимунада	комад	
41.	Кисела вода флашица	комад	
42.	Кисела вода 1л	комад	
43.	Розе Рубин 0,75	комад	
44.	Розе Тиквеш 0,75	комад	
45.	Розе Рубин 1л	комад	
46.	Розе Тиквеш 1л	комад	
47.	Ждрепчева крв 1л	комад	

	48.	Медвеђа крв 1л	ком д	
	49.	Вранац 0,75	комад	
	50.	Вранац 1л	комад	
	51.	Грашевина бело 1л	комад	
	52.	Смедеревка 1л	комад	
	53.	Тамњаника Тиквеш 0,75л	комад	
	54.	Тамњаника Минић флашица	комад	
	55.	13.јул Вранац флашица	комад	
	56.	13.јул Шардоне флашица	комад	
Критеријум и за квалитативни избор привредног субјекта				
Критеријум за избор најповољније понуде	<p>Цена – најнижа понуђена цена</p> <p>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</p> <p>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.</p> <p>Наручилац ће писмено обавестити све понуђаче који су поднели понуде о датуму када ће се одржати извлачење путем жреба.</p> <p>Жребом ће бити обухваћене само оне понуде које имају једнаку најнижу понуђену цену.</p> <p>Након спроведеног жребања наручилац ће сачинити записник и доставити понуђачима који су учествовали у жребању.</p>			
Начин и рок подношења понуде	<p>Благовремена понуда је она понуда која је поднета од стране Понуђача најкасније до дана 28.07.2021. године до 11,00 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 28.07..2021. године у 11,30 сати.</p> <p>Ако је понуда поднета по истеку наведеног времена и сата за доставу</p>			

	<p>сматраће се неблаговременом и биће неотворена враћена понуђачу. 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	Плаћање се врши у року од најдуже 45 дана од дана регистравања фактуре у ЦРФ, а која се испоставља након сваке извршене услуге. Није дозвољено тражење авансног плаћања. Плаћање ће бити извршено налогом за пренос.

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 – национална кухиња

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

Понуђач

ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ

ОКВИРНИ МЕНИ					
Табела 1 - ПРЕДЈЕЛО					
Ре д.б р.	НАЗИВ	ЈЕДИНИЦА МЕРЕ	КОЛИЧИНА	Јединична цена са ПД -ом	Јединична цена без ПД - а
1.	Сир крављи	порција	1		
2.	Сир овчији	порција	1		
3.	Качкаваљ	порција	1		
4.	Кајмак	порција	1		
5.	Печеница	порција	1		
6.	Пршута	порција	1		
7.	Маслине	порција	1		
8.	Пихтије	порција	1		
9.	Проја	комад	1		
10.	Печурке на жару	порција	1		
11.	Поховани качкаваљ	порција	1		
Табела 2 - САЛАТЕ					
1.	Мешана салата	порција	1		
2.	Парадајз салата	порција	1		
3.	Краставац салата	порција	1		
4.	Зелена салата	порција	1		
5.	Шопска салата	порција	1		
6.	Српска салата	порција	1		

7.	Моравкса салата	порција	1		
8.	Витаминска салата	порција	1		
9.	Свежи купус	порција	1		
10.	Кисео купус	порција	1		
11.	Урнебес	порција	1		
12.	Паприке у уљу	порција	1		
Табела 3 – ЧОРБЕ					
1.	Телећа чорба	порција	1		
2.	Јагњећа чорба	порција	1		
3.	Пилећа чорба	порција	1		
Табела 4 – ГОТОВА И КУВАНА ЈЕЛА					
1.	Свадбарски купус	порција	1		
2.	Пасуљ на тавче	порција	1		
3.	Пуњене паприке	порција	1		
4.	Сармице у виновом листу	порција	1		
5.	Јунећи гулаш	порција	1		
6.	Бечка шницла	порција	1		
7.	Карађорђева шницла	порција	1		
8.	Мућкалица	порција	1		
9.	Пилеће бело са печуркама	порција	1		
10.	Поховано пилеће бело	порција	1		
Табела 5 – СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА					

1.	Ћевапи	порција	1		
2.	Уштипци	порција	1		
3.	Пљескавица	порција	1		
4.	Гурманска пљескавица	порција	1		
5.	Пуњена пљескавица	порција	1		
6.	Бела вешалица	порција	1		
7.	Пилећи ражњић	порција	1		
8.	Свињски ражњић	порција	1		
9.	Пилеће бело	порција	1		
10.	Пилећи батак	порција	1		
11.	Џигерица у скрами	порција	1		
12.	Кобациса	порција	1		
13.	Пуњено пилеће бело	порција	1		
14.	Пуњени батак	порција	1		
Табела 6 – ПЕЧЕЊЕ					
1.	Јагњеће печење	1кг	1		
2.	Телеће печење	1кг	1		
Табела 7 – ПРИЛОЗИ					
1.	Гриловано поврће	порција	1		
2.	Помфрит	порција	1		
3.	Барено поврће	порција	1		
4.	Пекарски кромпир	порција	1		

Табела 8 – ХЛЕБ И ПЕЦИВО						
1.	Погача	комад	1			
2.	Сомун	комад	1			
3.	Пита	комад	1			
Табела 9 – ДЕСЕРТ						
1.	Баклава	комад	1			
2.	Тулумба	комад	1			
3.	Ораснице	комад	1			
4.	Палачинке	комад	1			
5.	Сладолед	комад	1			
Табела 10 – ПИЋЕ						
1.	Вињак 0,05	комад	1			
2.	Лоза 0,05	комад	1			
3.	Коњак 0,05	комад	1			
4.	Виљамовка 0,05	комад	1			
5.	Кајсија 0,05	комад	1			
6.	Дуња 0,05	комад	1			
7.	Шљива 0,05	комад	1			
8.	Стомаклија 0,05	комад	1			
9.	Горки лист 0,05	комад	1			
10.	Вермут 0,05	комад	1			
11.	Мартини 0,05	комад	1			
12.	Кампари 0,05	комад	1			

13.	Виски Ballantines 0,05	комад	1		
14.	Виски Johnnie Walker 0,05	комад	1		
15.	Виски Jack Daniel's 0,05	комад	1		
16.	Jelen пиво 0,5	комад	1		
17.	Никшићко пиво светло 0,5	комад	1		
18.	Никшићко пиво тамно 0,5	комад	1		
19.	Старопрамен 0,5	комад	1		
20.	Точено пиво 0,5	комад	1		
21.	Домаћа кафа	комад	1		
22.	Espresso	комад	1		
23.	Нес кафа	комад	1		
24.	Хладан нес	комад	1		
25.	Чај	комад	1		
26.	Кувано вино 0,2	комад	1		
27.	Грејана ракија 0,1	комад	1		
28.	Соса сола флашица	комад	1		
29.	Sprite флашица	комад	1		
30.	Fanta флашица	комад	1		
31.	Тоник флашица	комад	1		
32.	Витер лимон флашица	комад	1		
33.	Соста флашица	комад	1		
34.	Сок бресква флашица	комад	1		
35.	Сок кајсија флашица	комад	1		
36.	Сок јагода флашица	комад	1		
37.	Сок боровница флашица	комад	1		

38.	Ђус флашица	комад	1		
39.	Сок јабука флашица	комад	1		
40.	Лимунада	комад	1		
41.	Кисела вода флашица	комад	1		
42.	Кисела вода 1л	комад	1		
43.	Розе Рубин 0,75	комад	1		
44.	Розе Тиквеш 0,75	комад	1		
45.	Розе Рубин 1л	комад	1		
46.	Розе Тиквеш 1л	комад	1		
47.	Ждрепчева крв 1л	комад	1		
48.	Медвеђа крв 1л	комад	1		
49.	Вранац 0,75	комад	1		
50.	Вранац 1л	комад	1		
51.	Грашевина бело 1л	комад	1		
52.	Смедеревка 1л	комад	1		
53.	Тамњаника Тиквеш 0,75	комад	1		
54.	Тамњаника Тиквеш флашица	комад	1		
55.	13 јул Вранац флашица	комад	1		
56.	13.јул Шардоне	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

Понуђач се обавезује да ће услуге које су предмет ове набавке, извршавати стручно и квалитетно, на високом професионалном нивоу, у складу са понудом и спецификацијом, као и нормативним, стандардима и техничким прописима који важе за ову врсту посла. Такође је у обавези да уговорене услуге по закључењу уговора 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 по уговору одвијаће се по ценама за оквирни мени из обрасца понуде, док ће се храна и пиће које се буде користило, а није наведено 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 Планом набавки на које се закон не примењује одредио вредност уговора. Уговор ће бити закључен до процењене вредности набавке на коју се закон не примењује на период од годину дана. Извршење услуге вршиће се сукцесивно према конкретним потребама и захтевима наручиоца, а максимално до утрошка средстава опредељених за ове намене. Наручилац се не обавезује да искористи вредност уговора у целости, већ у складу са својим стварним потребама.

Понуђач услуге одговара за квалитет и исправност хране коју нуди и посебно се обавезује да припреми и сервира храну у складу са НАССР стандардом.

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