Универзитет у Новом Саду

Пољопривредни факултет Нови Сад

Трг Доститеја Обрадовића 8

21000 Нови Сад

**ЈАВНА НАБАВКА – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА,**

**ЈАВНА НАБАКА МАЛЕ ВРЕДНОСТИ** **ПО ПАРТИЈАМА**

**ЈАВНА НАБАВКА бр. 133/2019**

**Отобар 2019. године**

На основу чл. 39. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/2015, у даљем тексту: Закон), чл. 6. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник РС” бр. 29/2013), Одлуке о покретању поступка јавне набавке број **133/2019**, деловодни број **1000-1/133/1 од 09.12.2019. године** и Решења о образовању комисије за јавну набавку **1000-1/133/2 од 09.12.2019. године** припремљена је:

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**

**за јавну набавку мале вредности – услуге ресторана по партијама ЈН бр. 133/2019**

Конкурсна документација садржи:

|  |  |
| --- | --- |
| ***Поглавље*** | ***Назив поглавља*** |
| I | Општи подаци о јавној набавци |
| II | Подаци о предмету јавне набавке |
| III | Врста, техничке карактеристике, квалитет, количина и опис добара, радова или услуга, начин спровођења контроле и обезбеђења гаранције квалитета, рок извршења, место извршења или испоруке добара, евентуалне додатне услуге и сл. |
| IV | Техничка документација и планови, односно документација о кредитној способности наручиоца у случају јавне набавке финансијске услуге кредита |
| V | Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова |
| VI | Упутство понуђачима како да сачине понуду |
| VII | Образац понуде |
| VIII | Модел уговора |
| IX | Образац трошкова припреме понуде |
| X | Образац изјаве о независној понуди |
| XI | Образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона |

***I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ***

**1. Подаци о наручиоцу**

Наручилац: Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет Нови Сад

Адреса:Трг Доститеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад

Интернет страница: <http://polj.uns.ac.rs/index.html>

**2. Врста поступка јавне набавке**

Предметна јавна набавка се спроводи у поступку јавне набавке мале вредности у складу са Законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

**3. Предмет јавне набавке**

Предмет јавне набавке бр. **133/2019** су услугуресторана: [55310000 - Услуживање у ресторанима](javascript:__doPostBack('trvFullCPV','s55000000-0\\55300000-3\\55310000-6'))

**4. Напомена уколико је у питању резервисана јавна набавка**

Није у питању резервисана јавна набавка.

**5. Контакт (лице или служба)**

Лице за контакт: Дејан Глигорић, дипл. прав*, тел 021-485-3206. Факс 021-459-761,* [*sekretar@polj.uns.ac.rs*](mailto:sekretar@polj.uns.ac.rs)*,*

***II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ***

**1. Предмет јавне набавке**

Предмет јавне набавке бр. **133/2019** су услугуресторана : [55310000 - Услуживање у ресторанима](javascript:__doPostBack('trvFullCPV','s55000000-0\\55300000-3\\55310000-6'))

Пружање услуга ресторана вршиће се сукцесивно на годишњем нивоу до износа процењене вредности набавке према динамици коју одреди наручилац по јединачним ценама наведеним у понуди

**2.Партије**

Партија 1.

Партија 2.

***III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, РАДОВА ИЛИ УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.***

***IV ТЕХНИЧКА ДОКУМЕНТАЦИЈА И ПЛАНОВИ, ОДНОСНО ДОКУМЕНТАЦИЈА О КРЕДИТНОЈ СПОСОБНОСТИ НАРУЧИОЦА У СЛУЧАЈУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ФИНАНСИЈСКИХ УСЛУГА***

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

**Партија 1.**

**Doručak**

1. **Jaja sa lososom na salati i tostu** Chilli

Jaja, losos, tost, rukola, matovilac, čeri paradajz, salsa od pavlake, limuna i čili sosa.

1. **Bacon i eggs**

3 jajeta, slanina, pavlaka, čeri paradajz.

1. **Fritata pršut i mocarela**

3 jajeta, pršuta, mocarela, mladi luk.

1. **Fritata sa kobasicom i sirom**

3 jajeta, domaća kobasica, gauda, rukola.

1. **Kajgana sa ajvarom i kozjim sirom**

3 jajeta, ajvar, beli kozji sir, mladi luk.

1. **Omlet sa pančetom i pečurkama**

3 jajeta, pančeta, šampinjoni.

1. **Omlet sa povrćem**

3 jajeta, crveni luk, šampinjoni, tikvice, paprika.

1. **Omlet šunka, sir**

3 jajeta, praška šunka, gauda.

1. **Potato i Chorizo Hash**

Krompir, paprika, kobasica, luk i peršun, zapečeni sa jajima.

1. **Burrata Open sendvič**

Otvoreni sendvič na ćebati. Burrata sir, pečena paprika, paradajz, rukola, salata, dresing od maslinovog ulja, crvenog bibera, bosiljka i pinjola, prilog aromatizovani krompir.

1. **Brie i Prosciutto sendvič**

Zapečeni sendvič u bavarskoj kifli. Pršuta, brie, žumance, gauda, luk, paradajz, prilog pomfrit.

1. **Sendvič Piccante**

Otvoreni sendvič na ćebati. Junetina 100g, majonez, luk, čedar sir, paradajz, salata, prilog domaći krompir.

1. **Sendvič sa piletinom**

Ćebata, grilovana piletina 120g, gauda, salata, kiseli krastavci, dresing od pavlake, mirođije i soja sosa, prilog pomfrit.

1. **Sendvič šunka, sir**

Ćebata, praška šunka, gauda, jaje, kiseli krastavci, salata, paradajz, majonez, prilog pomfrit.

1. **Tost Tower sendvič**

Tost, jaje, piletina 120g, paradajz, čedar sir, pavlaka, pinjoli, prilog pomfrit.

1. **Tuna melt sendvič**

Grilovana tuna u soft zemički sa majonezom, rukolom, čerijem i sosom od čedara i pavlake, serviran sa dolar čipsom.

**Salate**

1. **Cezar salata**

Miks zelenih salata, grilovana piletina, parmezan, slanina, jaja, paradajz, cezar dresing od majoneza, kiselih krastavaca, inćuna i kapara.

1. **Farfala chicken salata**

Grilovana piletina, farfale, pečeni čeri, feta sir, pavlaka, rukola.

1. **Salata sa lososom**

Grilovani losos na miksu zelenih salata sa paradajzom, paprikom, maslinama i dresingom od jogurta, limuna i maslinovog ulja.

1. **Grčka salata**

Feta sir, paradajz, krastavac, luk, masline, radič, zelena salata, maslinovo ulje, origano.

1. **Kapreze, burrata**

Cherry, burrata sir, rukola, matilovac, dresing od maslinovog ulja, aćeta i bosiljka.

1. **Mešana Piccante salata** Chilli

Miks zelenih salata, paradajz, paprika, tikvice, ljuta paprika, salsa od maslinovog ulja, belog luka i limuna.

1. **Salata rukola, cherry, parmezan**

Zelena salata, rukola, čeri paradajz, parmezan, aćeto, maslinovo ulje.

1. **Salata sa biftekom i burratom**

Grilovani biftek, burrata, dresing od aćeta, senfa i maslinovog ulja, salata, paradajz, bavarski krutoni.

1. **Salata sa ćuretinom**

Zelena salata, paprika, paradajz, grilovana ćuretina, grilovan patlidžan, dresing od maslinovog ulja, pavlake, crvenog bibera i oraha.

**Predjelo**

1. **Brusketi sa lososom**

Brusketi sa grilovanim lososom, paradajzom, lukom, peršunom i maslinovim uljem

1. **Piccante plata** Chilli

Plata za dvoje. Pršuta, kulen, suvi vrat, koziji sir, masline.

1. **Pileći štapići sa kikirikijem**

Pileći file, kikiriki puter, susam, pavlaka, miks zelenih salata sa čeri paradajzom.

1. **Brusketi sa paradajzom i belim lukom**

Brusketi sa maslinovim uljem, belim lukom i čeri paradajzom.

1. **Brusketi sa tatar biftekom**

Tatar biftek, maslac, pečeni baget.

1. **Frigane lignje sa koktel dresingom**

Lignje, majonez, pelat, konjak, narandža, amareto liker.

1. **Piccante starter**

Domaći hleb, kajmak, pašteta od čvaraka.

1. **Plata sireva**

Brie, gorgonzola, čedar, kozji sir, parmezan, orasi, masline.

1. **Ricco tortilja**

Tortilja, piletina 140g, cheddar, brie, gauda, sveža salata, chili-jogurt salsa.

1. **Tatar losos na bursan siru**

Tatar od lososa, začinjeni krem sir, salsa od svežeg začinskog bilja.

**Paste i rižota**

1. **Taljatele sa piletinom i šafranom**

Taljatele sa piletinom u krem sosu od šafrana, pavlake, paprike i tikvica servirane sa parmezanom.

1. **Njoke sa biftekom i puterom od bundeve**

Njoke sa biftekom u krem sosu od putera bundeve sa parmezanom.

1. **Njoke sa ćuretinom i vrganjima**

Njoke sa ćuretinom u krem sosu od vrganja 150g, slanine, čeri paradajza i parmezana.

1. **Rižoto sa biftekom i sirom**

Arborio riža sa komadićima bifteka 120g, cheddar sira, luka i paprike, servirana sa parmezanom.

1. **Rižoto sa piletinom i povrćem**

Arborio riža sa piletinom 120g, lukom, tikvicama, paprikom, pečurkama i soja sosom, servirana sa rukolom i parmezanom.

1. **Taljatele Piccante**

Taljatele sa biftekom 120g, patlidžanom, pavlakom, paradajzom, rukolom i kozjim sirom.

1. **Taljatele Sole Siciliano**

Taljatele sa sosom od piletine 120g, pinjola, pavlake, pelata, sušenog paradajza, chili paprike servirano sa parmezanom i vlašcem.

1. **Zapečene pene sa piletinom**

Pene sa piletinom 150g, pavlakom, pelatom, pečurkama i sirom.

**Supe i potaži**

1. **Pileća krem čorba**

Krem čorba sa piletinom i povrćem.

1. **Potaž dana**
2. **Supa sa mesom i povrćem**

Junetina, šargarepa, luk, celer.

**Pizza**

1. **Pesto pica**

Pelat, sir, pršut, mocarela, paprika, pesto, pavlaka.

1. **Chicken chili pizza**

Pelat, sir, piletina, tikvice, patlidžan, šampinjoni, paprika, soja sos, chili paprika.

1. **Chorizo pica**

Pelat, sir, roštilj kobasica, praziluk, šampinjoni, čedar sir.

1. **Garden pica**

Pelat, biljni sir, paradajz, paprika, šampinjoni, tikvice, brokoli, masline.

1. **Kalcona**

Pelat, sir, šunka, šampinjoni.

1. **Kaprićoza**

Pelat, sir, šunka, šampinjoni.

1. **Mađarica** Chilli

Testo, kulen, šampinjoni, sir, feferoni, masline, pelat, origano.

1. **Piccante pica** Chilli

Pelat, sir, kulen, pršut, slanina, šunka, rukola, masline, šampinjoni, čeri paradajz.

1. **Quattro stagione**

Pelat, šunka, pršut, kukuruz, paprika, šampinjoni, sir.

**Glavna jela**

1. **Butkica Diavolo** Chilli

Zapečena ljuta butkica u crvenom sosu sa mocarelom, bosiljkom i domaćim krompirom.

1. **Ćuretina sa kozijim sirom i Parma taljatelama**

Grilovana ćuretina sa dimljenim kozijim sirom servirana na taljatelama sa belim lukom, parmezanom i maslinovim uljem.

1. **Rozbratna Reserve** Chilli

Dry aged rozbratna sa čili pireom i grilovanim limunom.

1. **Bečki medaljoni**

Medaljoni od svinjskog filea servirani sa tartar sosom i dolar čipsom.

1. **Beef Burger**

Zemička, mlevena junetina 180g, čedar sir, paradajz, salata, kiseli krastavac, dresing od majoneza, mirođije i luka, prilog pomfrit.

1. **Butkica Trieste**

Dimljena butkica 400g bez kože i kostiju zapečena sa čedar sirom i bešamel sosom, servirana sa krompirom.

1. **Chicken Burger**

Sitno sečena grilovana piletina sa lukom i čedar sirom u zemički sa paradajzom, salata i cezar dresing, prilog pomfrit.

1. **Ćuretina sa gamborima i tartufima**

Ćureće belo meso 260g sa sosom od rakova i tartufa na grilovanoj palenti.

1. **Ćuretina sa mlincima Piccante**

Ćuretina sa mlincima zapečena sa pavlakom, gorgonzolom, sirom, jajetom i začinima.

1. **Ćuretina u sosu od badema i brusnica**

Grilovana ćuretina u krem sosu od badema i brusnica, pečeni paradajz, krompir.

1. **Double Bourboun Burger**

Dupli juneći burger sa soft zemičkom, burbon dresingom, pohovanom mocarelom, crvenim lukom, paradajzom, ajsberg salatom, serviran sa pomfritom.

1. **Goveđi tartufata stek**

Šnicle od bifteka 300g sa sosom od tartufa na pireu od slatkog krompira sa matilovcem i rotkvicama.

1. **Pileći konfit u sosu od senfa** Chilli

Sporo kuvana piletina u sosu od dijon senfa sa ljutom rižom i povrćem.

1. **Piletina sa spanaćem i rikotom**

Grilovana piletina sa spanaćem i rikota sirom 280g, servirana sa domaćim aromatizovanim krompirom.

1. **Piletina Saltimbocca** Chilli

Piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od pavlake i belog vina, servirana sa pikantnim krompirom.

1. **Piletina Spezia na aglio pireu**
2. Pileće belo meso sa provansalskim začinima 280g, crevnim biberom i belim vinom, servirano sa pršutom i celerom na pireu od krompira i luka.
3. **Tartar biftek**

Sitno sečeni juneći file sa mešavinom začina serviran sa tostom, maslacem i žumancetom.

1. **Teletina Piccante**

Pečena teletina sa domaćim njokama u provansal sosu.

1. **Tuna stek u sosu od limuna**

Grilovana tuna u sosu od limuna servirana na miksu povrća.

1. **Biftek sa domaćim aromatizovanim krompirom**

Grilovani biftek 300g sa aromatizovanim krompirom i sosom po želji.

1. **Biftek u ulju Piccante**

Biftek 300g grilovan i seckan na taljatu u maslinovom ulju, sa začinskim biljem, aćetom i limunom, prilog po želji.

1. **T - BONE STEAKS *dry aged t-bone steak sa caliente salsom od parike i luka*  1kg**
2. **ROZBRATNA “RESERVE”*dry aged rozbratna sa čili pireom i grilovanim limunom* 1kg**
3. **STRIP LOIN STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi*  1kg**
4. **RIB EYE STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi* 1kg**
5. **TOMAHAWK STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi* 1kg**

**Sosovi**

1. **Gorgonzola sos**
2. **Vrganj sos**
3. **Dijon sos**
4. **Biber sos**

**Plodovi mora**

1. **Špagete sa tunom i inćunima**

Špagete sa svezom tunom i inćunima u napoliten sosu od paradajza

1. **Grilovana orada**

Grilovana orada sa blitvom, krompirom i dalmatinskom marinadom.

1. **Lignje na žaru**

Riža, povrće i baby blitva.

1. **Grilovani losos na povrću u sosu od kapra**

Grilovani losos serviran sa blitvom 260g, tikvicama, šargarepom, paprikom i limunom prelivenim sosom od kapra.

1. **Losos na riži sa puterom od škampa**

Grilovani losos na riži 260g sa puterom od škampa i chia semena.

1. **Pene sa lososom**

Pene u krem sosu od lososa, pavlake, belog luka, čeri paradajza, parmezana i peršuna.

1. **Rižoto sa lososom i šafranom**

Riža sa lososom u krem sosu od pavlake i šafrana.

1. **Špagete sa morskim plodovima**

Špagete sa lososom, gamborima i dagnjama, peršunom, belim lukom i maslinovim uljem, čeri paradajzom.

**Deserti**

1. **Čokoladna pralina sa pomorandžom**
2. **Palačinke sa jabukama, sladoledom i javorovim sirupom**

**Crvena vina**

97.Trianon, Vinarija Erdevik, Fruška Gora 0,75 L

98. Marselan, Vinarija Virtus, Viteževo 0,75 L

99. Prokupac, Vinarija Virtus, Viteževo 0,75 L

100. Aurelius barrique 0.75, Vinarija Kovačević, Irig Fruška Gora 0,75 L

101. Pinot Noir, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L

102. Život teče, vinarija Zvonko Bogdan, Palić 0,75 L

103. Merlot, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L

104. Probus, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L

105. Pinot Noir, Vinarija Lastar, Rakovac, Levač 0,75 L

106. Portugiser, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L

107. Cabernet sauvignon reserveMali podrum "RADOVANOVIĆ" - Krnjevo 0.75L

**Bela vina**

108. Chardonnay, Vinarija Kovačević, Irig Fruška Gora 0,75 L

109. Chardonnay, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L

110. Chardonnay Selekcija, Mali podrum "RADOVANOVIĆ" - Krnjevo 0.75L

111. Misterija, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L

112. Grašac beli, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L

113. Suvignon Blanc, vinarija Zvonko Bogdan, Palić 0,75 L

114. Avangarda, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L

115. Tamjanika, Vinarija Lastar, Rakovac, Levač 0,75 L

116. Виљамовка

117. Кајсија

118. Дуња

119. Вињак

120. Пелинковац

121. Негазирани сокови 0,2

122. Газирани сокови 0,2

123. Минерална вода 1 л

124. Негазирана вода 1 л

125. Точено пиво 0,5 л

126. Точено пиво 0,33 л

**Партија 2.**

|  |
| --- |
| 1. PREDJELO NA DASCI//ŠARENIŠ//   svinjska pršut, kulen u kati, peglana kobasica, domaći mladi kravlji i koziji sir, kajmak, Piknik pašteta, domaća projica i pita sa zeljem. |
| 1. OVČIJA STELJA//ZA SLADOKUSCE//   Poslužena sa mladim lukom i puterom 100g |
| 1. PLATA KOZIJIH SIREVA//ZA ISKUSNE//   Mešavina raznih kozijih sireva uz hladan sos od maslinovog ulja, meda i oraha. |
| 1. GUŠČIJA PAŠTETA//NAŠA GUSKA//   Guščija hand made pašteta uz domaću lepinju. |
| 1. PIKNIK PAŠTETA//POSELUŠA//   Pileća hand made pašteta uz domaću lepinju . |
| 1. BURATA SA MARINIRANIM PARADAJZOM //HADŽIJA//   Uz pesto sos i ruzmarin. |
| 1. BIFTEK ROLNICE//BIVOLJI ZALOGAJ//-   Sitno seckani, marinirani komadići bifteka, fino zamotani u hrskavo testo uz kremasti sos od bundevinog putera. |
| 1. GRILOVANI „MATALJ“ SIR //FRANCUSKA SOBARICA//   pohovani sir poslužen uz džem od pomorandže.. |
| 1. PUNJENI KROMPIR SA SLANINICOM I SIROM//ZICER//   Lepo zapečen u rerni pa ispunjen reš pečenom slaninicom i čedar sirom. |
| 1. HALUMI KOD PIKNIKA   Vojvođanski kravlji sir, „kao halumi“ kupa se u maslinovom ulju i gricka sa hrskavim hlepčićima. |
| 1. GRILOVANA BUKOVAČA// BAŠTENSKA RAPSODIJA//   Servirana na mixu zelenih salata. |
| 1. ROLOVANA PASTRMKA // BEĆARUŠA//   Punjena dimljenim sirom sa čeri paradajzom i korijanderom uz sos od limuna. |
| 1. PARADAJZ ČORBA//CRVENA ČORBICA//   Sa feta sirom i krutonima, obavezno se srče. |
| 1. PAČIJA BISTRA SUPA//MAJKINA ŽUTA SUPA//   Sa domaćim rezancima i knedlama. |
| 1. TELEĆA RAGU ČORBA//MEZIMICA //   Lagana i kremasta, sa svežim mešanim povrćem i teletinom. |
| 1. SUPA SA POVRĆEM// LOKVANJ SUPICA //   Posluzena sa svežim kremom od brokolija. |
| 1. KREM ČORBA OD VRGANJA//SKITARA//   Fruškogorski vrganji brižljivo čuvani i tretirani uz rižu. |
| 1. OBROK SALATA PILEĆA//NAMIGUŠA//   Pileći file uz pohovanu mocarelu i jogurt preliv sa malko semenki i susama u društvu svežeg povrća. |
| 1. OBROK SALATA SA LAVANDA SIROM//NEVESTA//   Damska salata sa grilovanim, mladim i sočnim, kao duša mekanim sirom sa lavandom uz povrće iz baštice naše. |
| 1. OBROK SALATA ĆUREĆA//ŠIZIKA//   Ćureći file, nežno tretiran, uparen sa osvežavajućim šarenišom, grilovanim ananasom i marinadom od indijskog oraha i limuna. |
| 1. BIFTEK OBROK SALATA//BALERINA//   Salata od bifteka po specijalnoj pikničkoj recepturi, ajsberg i čeri paradajz, pinjoli i grana padano sir. |
| 1. SALATA SA PAČETINOM I ŠUMSKIM VOĆEM //SOJKA//   Pačije grudi iz su vida, hrskava salata, krutoni. |
| 1. SVINJSKA BUTKICA//SA KOLENA NA KOLENO//   Otkoštena svinjska butkica, zapečena na testu u laganom sosu od rena i kajmaka. |
| 1. ŠNICLA OD VRATA//LOVAČKA SAČMARA//-965,00   Stara, dobra lovačka šnicla od svinjskog vrata sa dosta safta, luka i malo senfa da se moča, sa pire krompirom. |
| 1. PILEĆA DŽIGERICA//MIRADŽIKA//   Restovana sa grilovanim jabukama, brusnicama i prženim lukom. |
| 1. ZAPEČENE TALJATELE SA PILETINOM//TALIANO//   Tikvicama i šampinjonima u krem sosu od sira. |
| 1. TELEĆI MEDALJONI // PRAKLJAČA //   Poslužen na hlebu od riže sa vrganj sosom. |
| 1. ROLOVANO JAGNJEĆE PEČENJE//NOVA MLADA//   Mlado, sočno i punjeno mocarelom servirano sa krompirima ispod sača. |
| 1. SVINJSKA REBRA//ARAMBAŠKA GOZBA//   Sočna i mesnata svinjska rebarca, znaju da se mljackaju fino, sa mladim krompirićima. |
| 1. GRILOVANA PILEĆA DŽIGERICA//FRANCIJAŠ//   Poslužena na domaćoj lepinji sa bećarcem i kajmakom. |
| 1. RIB EYE//KOMŠINA PRIČA// |
| 1. BIFTEK ROSINI //ZA LOLE I BEKRIJE//   Sa guščijom džigericom, šumskim voćem, rižom i grilovanom bukovačom. |
| 1. TELEĆE ŠNICLE //KUMOVSKI ZAVET//   Sa pireom od krompira u sopstvenom saftu. |
| 1. SVINJETINA SA ŠPECLAMA //GERMAN//   Svinjski vrat u braten sosu uz dodatak domaćeg testa. |
| 1. LALOŠKA PLJESKA   Sa mladim krompirićima, sa sirom i pršutom. |
| 1. ROŠTILJ KOBASICA//BEĆARSKA KOBAJA//   Uz pomfrit se služi. |
| 1. ĆEVAPČIĆI   Stara, dobra klasika uz pomfrit i so od vlašca, belog luka i krem sira. |
| 1. SVINJSKI VRAT//NIJE ŠIJA NEGO VRAT//   Lagano odimljeni svinjski vrat, sočan i fin uz pomfrit i grilovano povrće posluženo na tortilji. |
| 1. VEŠALICA//DIMNIČAR//   Nadimljena svinjska vešalica uz pomfrit rumeni. |
| 1. UŠTIPAK JUNEĆI//BRICINE ĐAKONIJE//   Juneći uštipci punjeni slaninicom i sirom uz rumeni pomfrit i hrskavo povrće servirano na tortilji. |
| 1. PILEĆI FILE//LALINO PILENCE//   Pileće belo meso, odležalo u jogurtu, spremano na šašliku uz grilovano povrće i pomfrit zlatne boje. |
| 1. PILEĆI BATAK//KICOŠKA GOZBA//   Otkošten pileći batak iz paca pa na mač uz hrskavo povrće i pomfrit boje zlata na tortilji. |
| 1. PUNJENA ĆURETINA//VAROŠANKA//   Sa blitvom, pršutom i sirom, servirana na mladim krompirićima u sosu od šargarepe. |
| 1. PUNJENA PILETINA//DAMICA//   Sa dimljenim sirom, rolovana slaninicom uz mlade krompiriće u sosu od šampinjona. |
| 1. RIBLJA ČORBA//RIBARAC//   čorbа od sveže dunavske ribe. |
| 1. PERKELT UZ TUROS ĆUSA |
| 1. ŠARANČE |
| 1. SOMČE |
| 1. SMUĐ |
| 1. PASTRMKA//VRTIREPKA//   Na pateu od brokolija sa brzo dinstanim povrćem. |
| 1. LOSOS //ŠACA//   Šnicla lososa na brzo dinstanom povrću sa holandez sosom |
| 1. BRANCIN NA PATEU OD BROKOLIJA //MORNAR//   Poslužen na rižotou sa povrćem. |
| 1. ORADA U POPILOTNI //NAŠ NAČIN//   Parfimisana, začinjena i slasna. |
| 1. LIGNJE NA ŽARU //PATAGONIKA //   Uz rižoto i beli luk sa maslinama. |
| 1. ČILI PASTA SA KOZICAMA //VENETO//   Taljatele sa ljutom paprikom, čerijem, maslinama i belim lukom. |
| 1. PILETINA//ZLATNO PILENCE//   Punjena sa šunkom i sirom pa ispohovana uz omiljni pomfrit. |
| 1. PIKNIK BABY   6 ćevapa+pomfrit+kečap |
| 1. DOMAĆI RIBLJI ŠTAPIĆI // DEČIJA RADOST//   Čista Dunavska riba, pohovani smudj sa rižom i kremastim sirom. |
| 1. NOKLICE SA TIKVICAMA//KAPRIC// |
| 1. PLJESKAVICA OD POVRĆA//ŠMIZLA//   Sa mladim krompirićima i sosom od praziluka. |
| 1. RIŽOTO//MONGOL//   Rižoto sa bukovačom i šargarepom. |
| 1. ICEBERG SALATA//LEDENA//   Sa pinjolima i grana padano sirom. |
| 1. ZELENI MIKS//ZELENKO//   Više vrsta svežih zelenih salata. |
| 1. PARADAJZ&SIR//STRENDŽERKA//   Red paradajza pa red mrvljenog kravljeg sira. |
| 1. SVEŽ KRASTAVAC//KRASTAČA//   Sa svežim krastavcem i mileramom. |
| 1. SLATKI KUPUS//KUPUSARA//   Klasika-svež i hrskav kupus. |
| 1. ŠPANAT//NAJ SALATA//   U narodu poznata kao Popajeva salata. Svež španat, crveni luk i krutoni pa malo mileramamm i začina. |
| 1. MEŠANO POVRĆE//HRSKAVA SALATA//   Sitno, sitnooo seckano sveže mešano povrće. |
| 1. PAPRIKA//PRGAVICA//   Ljuta sam pečena paprika. |
| 1. PAPRIKA//SLATKICA//   Slatka sam pečena paprika. |
| 1. ITALIJANKA   Šmekerska salata sa čeri paradajzom, rukolom i grana padano sirom. |
| 1. ŠVALERSKI ZALOGAJ |
| 1. KISELI KUPUS//FORŠPAN |
| 1. TURŠIJA |
| 1. ĆABATA SA PILETINOM //ČAMČIĆI//   Pesto sos i mocarela. |
| 1. JAJA//SNELA KOKA JAJE//   Jaja sa šunkom ili slaninomi uz kajmak |
| 1. KAJGANA U TORTILJI//DASA//   Sa pršutom i sirom. |
| 1. PALENTA SA KOBASICOM I BUKOVAČOM//BEĆAR//   Domaća potočarska palenta sa sočnom kobasicom i lepo izgrilovanom bukovačom. |
| 1. POFEZNE// MOČE//   Hleb u jajima sa pavlakom, paradajzom, pršutom i rukolom. |
| 1. ZELJANICA//PAORKA// |
| 1. UŠTIPCI//UNCUTI//   Slani i slatki domaći i mekani, sa kajmakom ili pekmezom se mažu. |
| 1. PROJA//KOKETUŠA//   Mekana unutra, hrskava spolja, rumena i buckasta. |
| 1. JUNEĆI BURGER //ZAJUNJENI//   Sa čedar sirom i mladim krompirićima |
| 1. KOBAJA, JAJA I JOŠ PO NEŠTO//ENGLEZ//   Sa hrskavom slaninicom i šampinjonima. |
| 1. ZORINA BAJADERA   Čokoladna i zavodljiva za svako nepce. |
| 1. TRI LEĆE   Sočan i hladan sa ukusom karamele... |
| 1. GARAVUŠA   Lagana čokoladna torta sa belgijskom čokoladom. |
| 1. JETRVINE PALAČINKE U VANIL KREMU   Fino filovane sa lešnikom i šećerom, zapečene u mleku i zalivene vanil kremom. |
| 1. LALOŠKI KOH   Pravi domaćinski, sa ili bez preliva od mešanog crvenog voća. |
| 1. SNAJKINE ŠNE NOKLE |
| 1. ZAOVINA KREMPITA |
| 1. BAKLAVA   Sa orasimama. |
| 1. FINA MALA   nutela čiz kejk. |
| 1. Espresso |
| 1. Espresso sa mlekom |
| 1. Nescafe |
| 1. Cappuccino |
| 1. Čaj |
| 1. Domaća kafa |
| 1. Aqua Viva negazirana 0,33 |
| 1. Aqua Viva negazirana 1L |
| 1. Knjaz Miloš gazirana 0,25 |
| 1. Knjaz Miloš gazirana 1L |
| 1. Coca – Cola 0,25 |
| 1. Coca – Cola Zero 0,25 |
| 1. Sprite 0,25 |
| 1. Fanta 0,25 |
| 1. Schweppes Bitter-lemon 0,25 |
| 1. Schweppes Tonic 0,25 |
| 1. Cocta 0,25 |
| 1. Gusto sok 0,2 (narandža, jabuka, borovnica, jagoda, breskva) |
| 1. Cedevita 0,2 |
| 1. Orangina 0,25 |
| 1. Fuze tea 0,25 |
| 1. Ceđena pomorandža 0,2 |
| 1. Ceđeni grejp 0,2 |
| 1. Ceđeni MIX 0,3 (grejp, narandža, limun) |
| 1. Limunada 0,3 |
| 1. Red Bull 0,2 |
| 1. Guarana 0,2 |
| 1. Lav 0,33 |
| 1. Tuborg 0,33 |
| 1. Carlsberg 0,33 |
| 1. Budweiser 0,33 |
| 1. Budweiser Dark 0,33 |
| 1. Erdinger 0,33 |
| 1. Guinness 0,33 |
| 1. Lav 0,33 |
| 1. Lav 0,5 |
| 1. Erdinger 0,33 |
| 1. Erdinger 0,5 |
| 1. Carlsberg 0,33 |
| 1. Carlsberg 0,5 |
| 1. Somersby 0,33 (jabuka, kruška, lubenica) |
| 1. Rakija kajsija ''Vund'' 0,03 |
| 1. Rakija viljamovka ''Vund'' 0,03 |
| 1. Rakija dunja ''Frajla'' 0,03 |
| 1. Rakija loza ''Frajla'' 0,03 |
| 1. Rakija loza ''Manastir Bukovo'' 0,03 |
| 1. Rakija šljiva ''Manastir Bukovo'' 0,03 |
| 1. Rakija šljiva ''Jelički dukat'' 0,03 |
| 1. Liker rakija malina ''Premier'' 0,03 |
| 1. Liker rakija medovača ''Premier'' 0,03 |
| 1. Pelinkovac 0,03 |
| 1. Vermut 0,03 |
| 1. Vinjak ''5'' 0,03 |
| 1. Premier dunja 0,05 |
| 1. Premier kajsija 0,05 |
| 1. Premier loza 0,05 |
| 1. Premier viljamovka 0,05 |
| 1. Vodka 0,03 |
| 1. Gin 0,03 |
| 1. Tequila bela/žuta 0,03 |
| 1. Rum strani 0,03 |
| 1. Jagermaister 0,03 |
| 1. Campari 0,03 |
| 1. Aperol 0,03 |
| 1. Martini Bianco/Rosso 0,03 |
| 1. Baileys 0,03 |
| 1. Malibu 0,03 |
| 1. Ballantiness 0,03 |
| 1. Johnnie Walker Red 0,03 |
| 1. Johnnie Walker Black 0,03 |
| 1. Chivas Regal 0,03 |
| 1. Jameson 0,03 |
| 1. Jack Daniels 0,03 |
| 1. Jack Daniels Gentleman 0,03 |
| 1. Jack Daniels Single Barrel 0,03 |
| 1. Four Roses 0,03 |
| 1. Jim Beam 0,03 |
| 1. Jim Beam Black 0,03 |
| 1. Courvoisier 0,03 |
| 1. Hennessy XO 0,03 |
| 1. Martel XO 0,03 |

***V УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА***

1. ***УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА***
   1. Право на учешће у поступку предметне јавне набавке има понуђач који испуњава **обавезне услове** за учешће у поступку јавне набавке дефинисане чл. 75. Закона, и то:
2. Да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар *(чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона);*
3. Да он 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 *(чл. 75. ст. 1. тач. 2) Закона);*
4. Да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији *(чл. 75. ст. 1. тач. 3) Закона);*
5. Понуђач је дужан да при састављању понуде изричито наведе да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да немају забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуда *(чл. 75. ст. 2. Закона).*

Понуђач који учествује у поступку предметне јавне набавке, мора испунити **додатне услове** за учешће у поступку јавне набавке, дефинисане чл. 76. Закона, и то:

**за партију 1.**

1. Услов: Право на учешће у поступку има понуђач ако располаже довољним кадровским капацитетом, односно да има у радном односу на неодређено време или одређено време запослено најмање 3 конобара и 3 кувара.
2. Услов: Понуђач треба да има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији,
3. Услов: Ресторан мора да има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
4. Ресторан мора имати капацитет од најмање 40 места у истом објекту
5. Ресторан мора имати башту капацитета од најмање 30 места у истом објекту
6. Услов: Ресторан може бити удаљен највише 4 километра ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад) што ће се проверити помућу апликације Google Earth

**партију 2.**

1. Услов: Право на учешће у поступку има понуђач ако располаже довољним кадровским капацитетом, односно да има у радном односу на неодређено време или одређено време запослено најмање 3 конобара и 3 кувара.
2. Услов: Понуђач треба да има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији,
3. Услов: Ресторан мора да има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
4. Услов: Ресторан мора да има поглед на Дунав и на Фрушку Гору
5. Ресторан мора имати капацитет од најмање 40 места у истом објекту
6. Ресторан мора имати башту капацитета од најмање 40 места у истом објекту
7. Услов: Ресторан може бити удаљен највише 5 километра ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад) што ће се проверити помућу апликације Google Earth

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, у складу са чланом 80. Закона, подизвођач мора да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 3) Закона.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача, мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 3) Закона, а додатне услове испуњавају заједно.

1. ***УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА***

Испуњеност **обавезних и додатних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке, у складу са чл. 77. став 4. Закона, понуђач доказује достављањем Изјаве (*Образац изјаве понуђача, дат је у поглављу V одељак 3.*), којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона, дефинисане овом конкурсном документацијом,

Изјава мора да буде потписана од стране овлашћеног лица понуђача и оверена печатом. Уколико Изјаву потписује лице које није уписано у регистар као лице овлашћено за заступање, потребно је уз понуду доставити овлашћење за потписивање.

**Уколико понуду подноси група понуђача**, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.

**Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем**, понуђач је дужан да достави Изјаву подизвођача (*Образац изјаве подизвођача, дат је у поглављу V одељак 3.*), потписану од стране овлашћеног лица подизвођача и оверену печатом.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача, чија је понуда 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 5 дана, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

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

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, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.

***3. ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ИСПУЊАВАЊУ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА***

**ИЗЈАВА ПОНУЂАЧА**

**О ИСПУЊАВАЊУ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ**

**НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

**Партија 1.**

У складу са чланом 77. став 4. Закона, под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник понуђача, дајем следећу

**И З Ј А В У**

Понуђач  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* у поступку јавне набавке **услуге ресторана, број 133/2019** испуњава све услове из чл. 75. и 76. Закона, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Понуђач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
2. Понуђач и његов законски заступник нису осуђивани 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. Понуђач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији);*
4. Понуђач има најмање 3 конобара и 3 кувара у радном односу на неодређено време или одређено време;
5. Понуђач има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији
6. Ресторан има капацитет од најмање 40 места у истом објекту
7. Ресторан има башту капацитета од најмање 30 места у истом објекту
8. Ресторан има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
9. Ресторан је удаљен \_\_\_\_ метара ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад).

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Напомена:******Уколико понуду подноси група понуђача,*** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.*

**ИЗЈАВА ПОНУЂАЧА**

**О ИСПУЊАВАЊУ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗАКОНА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ**

**НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

**Партија 2.**

У складу са чланом 77. став 4. Закона, под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник понуђача, дајем следећу

**И З Ј А В У**

Понуђач  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* у поступку јавне набавке **услуге ресторана, број 133/2019** испуњава све услове из чл. 75. и 76. Закона, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Понуђач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
2. Понуђач и његов законски заступник нису осуђивани 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. Понуђач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији);*
4. Понуђач има најмање 3 конобара и 3 кувара у радном односу на неодређено време или одређено време;
5. Понуђач има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији
6. Ресторан има капацитет од најмање 40 места у истом објекту
7. Ресторан има башту капацитета од најмање 30 места у истом објекту
8. Ресторан има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
9. Ресторан има поглед на Дунав и на Фрушку Гору,
10. Ресторан је удаљен \_\_\_\_ метара ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад).

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Напомена:******Уколико понуду подноси група понуђача,*** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.*

**ИЗЈАВА ПОДИЗВОЂАЧА**

**О ИСПУЊАВАЊУ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. ЗАКОНА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ**

**НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

**Партија 1.**

У складу са чланом 77. став 4. Закона, под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник подизвођача, дајем следећу

**И З Ј А В У**

Подизвођач*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* у поступку јавне набавке **услуге ресторана, број 133/2019,** испуњава све услове из чл. 75. Закона, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Подизвођач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
2. Подизвођач и његов законски заступник нису осуђивани 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. Подизвођач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији);*
4. Подизвођач има најмање 3 конобара и 3 кувара у радном односу на неодређено време или одређено време;
5. Подизвођач има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији
6. Ресторан има капацитет од најмање 40 места у истом објекту
7. Ресторан има башту капацитета од најмање 30 места у истом објекту
8. Ресторан има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
9. Ресторан је удаљен \_\_\_\_ метара ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад).

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П*одизвођач*:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем****, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача и оверена печатом.*

**ИЗЈАВА ПОДИЗВОЂАЧА**

**О ИСПУЊАВАЊУ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. ЗАКОНА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ**

**НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

**Партија 2.**

У складу са чланом 77. став 4. Закона, под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник подизвођача, дајем следећу

**И З Ј А В У**

Подизвођач*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* у поступку јавне набавке **услуге ресторана, број 83/2018,** испуњава све услове из чл. 75. Закона, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Подизвођач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
2. Подизвођач и његов законски заступник нису осуђивани 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. Подизвођач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији);*
4. Подизвођач има најмање 3 конобара и 3 кувара у радном односу на неодређено време или одређено време;
5. Подизвођач има на менију понуду хране и пића која је наведена у техничкој спецификацији
6. Ресторан има капацитет од најмање 40 места у истом објекту
7. Ресторан има башту капацитета од најмање 30 места у истом објекту
8. Ресторан има сопствени паркинг за 3 аутомобила,
9. Ресторан има поглед на Дунав и на Фрушку Гору,
10. Ресторан је удаљен \_\_\_\_ метара ваздушном линијом од седишта Наручиоца (Главни улаз Факултета, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад).

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ П*одизвођач*:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем****, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача и оверена печатом.*

***VI УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ***

***1. ПОДАЦИ О ЈЕЗИКУ НА КОЈЕМ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САСТАВЉЕНА***

Понуђач подноси понуду на српском језику.

***2. НАЧИН НА КОЈИ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САЧИЊЕНА***

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

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача.

У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Понуду доставити на адресу: Пољопривредни факултет Нови Сад, Трг Доститеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад*, Писарница факултета, Канцеларија број 10.,* са назнаком: **,,Понуда за јавну набавку услуге ресторана, партија број \_\_, број 133/2019**  **- НЕ ОТВАРАТИ”.** Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до **19.12.2019.до 09,00 часова.**

**Место, време и начин отварања понуда:**

Отварање понуда је јавно и одржаће се одмах након истека рока за подношење понуда, дана **19.12.2019. године у 09:30 часова** на адреси Трг Доситеја Обрадовића 8, Сала за седницие у Деканату Факултета, у присуству чланова Комисије за предметну јавну набавку.

Наручилац ће, по пријему одређене понуде, на коверти, односно кутији у којој се понуда налази, обележити време пријема и евидентирати број и датум понуде према редоследу приспећа. Уколико је понуда достављена непосредно наручилац ће понуђачу предати потврду пријема понуде. У потврди о пријему наручилац ће навести датум и сат пријема понуде.

Понуда коју наручилац није примио у року одређеном за подношење понуда, односно која је примљена по истеку дана и сата до којег се могу понуде подносити, сматраће се неблаговременом.

Обрасце дате у конкурсној документацији, односно податке који морају да буду њихов саставни део, понуђачи попуњавају читко - штампаним словима, хемијском оловком, а овлашћено лице понуђача исте потписује и печатом оверава.

Понуда мора да садржи:

1. **Изјава понуђача о испуњавању услова из чл. 75. и 76. закона у поступку јавне набавке мале вредности,** Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног *лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом*
2. **Изјава подизвођача о испуњавању услова из чл. 75. и 76. закона у поступку јавне набавке мале вредности** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача и оверена печатом*
3. **Образац понуде****са струкутуром цене** *Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*
4. **Модел уговора** *мора бити потписан од стране овлашћеног лица понуђача*
5. **Образац трошкова припреме понуде** *мора бити потписан од стране овлашћеног лица понуђача* **(Ова Изјава није обавезна)**
6. **Образац изјаве о независној понуди** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом*
7. **Изјаву о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом*

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да обрасце дате у конкурсној документацији потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће потписивати и печатом оверавати обрасце дате у конкурсној документацији, изузев образаца који подразумевају давање изјава под матерјалном и кривичном одговорношћу, који морају бити потписани и оверени печатом од стране свагог понуђача из групе понуђача. У случају да се понуђачи определе да један понуђач из групе потписује и печатом оверава обрасце дате у конкурсној документацији (изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу), наведено треба дефинисати споразумом којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који чини саставни део заједничке понуде сагласно чл. 81. Закона.

1. ***ПАРТИЈЕ***

Партија 1.

Партија 2.

Понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија. Понуда мора да обухвати најмање једну целокупну партију.

Понуђач је дужан да у понуди наведе да ли се понуда односи на целокупну набавку или само на одређене партије.

У случају да понуђач поднесе понуду за две или више партија, она мора бити поднета тако да се може оцењивати за сваку партију посебно.

Докази из чл. 75. и 76. Закона, у случају да понуђач поднесе понуду за две или више партија, не морају бити достављени за сваку партију посебно, односно могу бити достављени у једном примерку за све партије.

***4. ПОНУДА СА ВАРИЈАНТАМА***

Подношење понуде са варијантама није дозвољено.

***5. НАЧИН ИЗМЕНЕ, ДОПУНЕ И ОПОЗИВА ПОНУДЕ***

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду на начин који је одређен за подношење понуде.

Понуђач је дужан да јасно назначи који део понуде мења односно која документа накнадно доставља.

Измену, допуну или опозив понуде треба доставити на адресу: Универзитет у Новом Саду, Пољопривредни факултет Нови Сад,Трг Доститеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад*,*  са назнаком:

„**Измена понуде за јавну набавку** **услуге** **ресторана, партија број \_\_, ЈН бр 133/2019. - НЕ ОТВАРАТИ”** или

„**Допуна понуде** **за јавну набавку** **услуге** **ресторана, партија број \_\_, ЈН бр 133/2019. - НЕ ОТВАРАТИ”** или

„**Опозив понуде** **за јавну набавку** **услуге** **ресторана, партија број \_\_, ЈН бр 133/2019. - НЕ ОТВАРАТИ”**  или

„**Измена и допуна понуде за јавну набавку** **услуге** **ресторана, партија број \_\_, ЈН бр 133/2019. - НЕ ОТВАРАТИ”.**

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

По истеку рока за подношење понуда понуђач не може да повуче нити да мења своју понуду.

***6. УЧЕСТВОВАЊЕ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ ИЛИ КАО ПОДИЗВОЂАЧ***

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

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

У Обрасцу понуде (поглавље **VII**), понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

***7. ПОНУДА СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ***

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде (поглавље **VII**) наведе да понуду подноси са подизвођачем, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, а који не може бити већи од 50%, као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.

Понуђач у Обрасцу понуденаводи назив и седиште подизвођача, уколико ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу.

Уколико уговор о јавној набавци буде закључен између наручиоца и понуђача који подноси понуду са подизвођачем, тај подизвођач ће бити наведен и у уговору о јавној набавци.

Понуђач је дужан да за подизвођаче достави доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу **V** конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова (Образац изјаве из поглаваља **V** одељак **3**.).

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

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача, ради утврђивања испуњености тражених услова.

***8. ЗАЈЕДНИЧКА ПОНУДА***

Понуду може поднети група понуђача.

Уколико понуду подноси група понуђача, саставни део заједничке понуде мора бити споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке из члана 81. ст. 4. тач. 1) до 6) Закона и то податке о:

* члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем,
* понуђачу који ће у име групе понуђача потписати уговор,
* понуђачу који ће у име групе понуђача дати средство обезбеђења,
* понуђачу који ће издати рачун,
* рачуну на који ће бити извршено плаћање,
* обавезама сваког од понуђача из групе понуђача за извршење уговора.

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу **V** конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова (Образац изјаве из поглавља **V** одељак **3**.).

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

Задруга може поднети понуду самостално, у своје име, а за рачун задругара или заједничку понуду у име задругара.

Ако задруга подноси понуду у своје име за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци одговара задруга и задругари у складу са законом.

Ако задруга подноси заједничку понуду у име задругара за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци неограничено солидарно одговарају задругари.

***9. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА, ГАРАНТНИ РОК, КАО И ДРУГЕ ОКОЛНОСТИ ОД КОЈИХ ЗАВИСИ ПРИХВАТЉИВОСТ ПОНУДЕ***

***9.1.*** Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања*.*

Рок плаћања је **8** дана од дана промета услуга,на основу документа који испоставља понуђач, а којим је потврђено пружање услуга.

Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

**9.2.** Захтеви у погледу гарантног рока

***9.3.*** Захтев у погледу рока (испоруке добара, извршења услуге, извођења радова)

-

**9.4.** Захтев у погледу рока важења понуде

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

У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде.

Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде на може мењати понуду.

**9.5**. Други захтеви

**-**

***10. ВАЛУТА И НАЧИН НА КОЈИ МОРА ДА БУДЕ НАВЕДЕНА И ИЗРАЖЕНА ЦЕНА У ПОНУДИ***

Цена мора бити исказана у динарима, са и без пореза на додату вредност, са урачунатим свим трошковима које понуђач има у реализацији предметне јавне набавке, с тим да ће се за оцену понуде узимати у обзир цена без пореза на додату вредност.

У понуђену цену понуђач мора укључити све евентуалне попусте.

Цена је фиксна и не може се мењати.

Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 92. Закона.

Ако понуђена цена укључује увозну царину и друге дажбине, понуђач је дужан да тај део одвојено искаже у динарима.

***11. ПОДАЦИ О ДРЖАВНОМ ОРГАНУ ИЛИ ОРГАНИЗАЦИЈИ, ОДНОСНО ОРГАНУ ИЛИ СЛУЖБИ ТЕРИТОРИЈАЛНЕ АУТОНОМИЈЕ ИЛИ ЛОКАЛНЕ САМОУПРАВЕ ГДЕ СЕ МОГУ БЛАГОВРЕМЕНО ДОБИТИ ИСПРАВНИ ПОДАЦИ О ПОРЕСКИМ ОБАВЕЗАМА, ЗАШТИТИ ЖИВОТНЕ СРЕДИНЕ, ЗАШТИТИ ПРИ ЗАПОШЉАВАЊУ, УСЛОВИМА РАДА И СЛ., А КОЈИ СУ ВЕЗАНИ ЗА ИЗВРШЕЊЕ УГОВОРА О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ***

Подаци о пореским обавезама се могу добити у Пореској управи, Министарства финансија и привреде.

Подаци о заштити животне средине се могу добити у Агенцији за заштиту животне средине и у Министарству енергетике, развоја и заштите животне средине.

Подаци о заштити при запошљавању и условима рада се могу добити у Министарству рада, запошљавања и социјалне политике.

***12. ПОДАЦИ О ВРСТИ, САДРЖИНИ, НАЧИНУ ПОДНОШЕЊА, ВИСИНИ И РОКОВИМА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕЊА ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА***

Наручилац не захтева средство финансијског обезбеђења

***13. ЗАШТИТА ПОВЕРЉИВОСТИ ПОДАТАКА КОЈЕ НАРУЧИЛАЦ СТАВЉА ПОНУЂАЧИМА НА РАСПОЛАГАЊЕ, УКЉУЧУЈУЋИ И ЊИХОВЕ ПОДИЗВОЂАЧЕ***

Подаци које понуђач оправдано означи као поверљиве биће коришћени само за намене предметног поступка и неће бити доступни ником изван круга лица која буду укључена у поступак јавне набавке. Ови подаци неће бити објављени приликом отварања понуда, нити у наставку поступка или касније.

Као поверљива понуђач може означити документа која садрже личне податке, а које не садржи ни један јавни регистар или који на други начин нису доступни, као и пословне податке који су важећим прописима или интерним актима понуђача означени као поверљиви.

Наручилац ће као поверљива третирати она документа која **у десном горњем углу** великим словима имају исписану реч: **"ПОВЕРЉИВО"**, испод које се потписује овлашћено лице које је потписало понуду и свој потпис оверава печатом. Ако се поверљивим сматра само поједини податак у документу, поверљиви део мора бити подвучен црвеном бојом. У истом реду, уз десну ивицу, у маргини, мора бити исписана реч: **"ПОВЕРЉИВО"**, уз потпис овлашћеног лица и оверу печатом.

Наручилац не одговара за поверљивост података који нису означени на наведени начин.

Ако се као поверљиви означе подаци који не одговарају наведеним условима, Наручилац ће позвати Понуђача да уклони ознаку поверљивости. Понуђач ће то учинити тако што ће његов овлашћени представник изнад ознаке поверљивости написати реч: **"ОПОЗИВ"**, уписати датум и време и потписати се.

**14. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ИЛИ ПОЈАШЊЕЊА У ВЕЗИ СА ПРИПРЕМАЊЕМ ПОНУДЕ**

Заинтересовано лице може, у писаном облику, путем поште на адресу наручиоца, електронске поште на e-mail [sekretar@polj.uns.ac.rs](mailto:sekretar@polj.uns.ac.rs), или факсом на број 021-459-761 тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, најкасније 5 дана пре истека рока за подношење понуде.

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од 3 (три) дана од дана пријема захтева за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, одговор доставити у писаном облику и истовремено ће ту информацију објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Додатне информације или појашњења упућују се са напоменом „Захтев за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, **ЈН бр 133/2019.**

Ако наручилац измени или допуни конкурсну документацију 8 или мање дана пре истека рока за подношење понуда, дужан је да продужи рок за подношење понуда и објави обавештење о продужењу рока за подношење понуда.

По истеку рока предвиђеног за подношење понуда наручилац не може да мења нити да допуњује конкурсну документацију.

Тражење додатних информација или појашњења у вези са припремањем понуде телефоном није дозвољено.

Комуникација у поступку јавне набавке врши се искључиво на начин одређен чланом 20. Закона.

**15. ДОДАТНА ОБЈАШЊЕЊА ОД ПОНУЂАЧА ПОСЛЕ ОТВАРАЊА ПОНУДА И КОНТРОЛА КОД ПОНУЂАЧА ОДНОСНО ЊЕГОВОГ ПОДИЗВОЂАЧА**

После отварања понуда наручилац може приликом стручне оцене понуда да у писаном облику захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а може да врши контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача (члан 93. Закона).

Уколико наручилац оцени да су потребна додатна објашњења или је потребно извршити контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача, наручилац ће понуђачу оставити примерени 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.

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.

**16. ДОДАТНО ОБЕЗБЕЂЕЊЕ ИСПУЊЕЊА УГОВОРНИХ ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА КОЈИ СЕ НАЛАЗЕ НА СПИСКУ НЕГАТИВНИХ РЕФЕРЕНЦИ**

Понуђач који се налази на списку негативних референци који води Управа за јавне набавке, у складу са чланом 83. Закона, а који има негативну референцу за предмет набавке који није истоврстан предмету ове јавне набавке, а уколико таквом понуђачу буде додељен уговор, дужан је да**у тренутку закључења уговора** преда наручиоцу **банкарску гаранцију за добро извршење посла**, која ће бити са клаузулама: безусловна и платива на први позив. Банкарска гаранција за добро извршење посла издаје се у висини **од 15%,** од укупне вредности уговора без ПДВ-а, са роком важности који је 30 (тридесет) дана дужи од истека рока за коначно извршење посла. Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност банкарске гаранције за добро извршење посла мора да се продужи.

**17. ВРСТА КРИТЕРИЈУМА ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА, ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА НА ОСНОВУ КОЈИХ СЕ ДОДЕЉУЈЕ УГОВОР И МЕТОДОЛОГИЈА ЗА ДОДЕЛУ ПОНДЕРА ЗА СВАКИ ЕЛЕМЕНТ КРИТЕРИЈУМА**

Избор најповољније понуде ће се извршити применом критеријума **„Најнижа понуђена цена“.**

**18. ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА НА ОСНОВУ КОЈИХ ЋЕ НАРУЧИЛАЦ ИЗВРШИТИ ДОДЕЛУ УГОВОРА У СИТУАЦИЈИ КАДА ПОСТОЈЕ ДВЕ ИЛИ ВИШЕ ПОНУДА СА ЈЕДНАКИМ БРОЈЕМ ПОНДЕРА ИЛИ ИСТОМ ПОНУЂЕНОМ ЦЕНОМ**

Уколико две или више понуда имају исту понуђену цену, као најповољнија биће изабрана понуда оног понуђача који је понудио дужи пок плаћања.

**19. ПОШТОВАЊЕ ОБАВЕЗА КОЈЕ ПРОИЗИЛАЗЕ ИЗ ВАЖЕЋИХ ПРОПИСА**

Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави изјаву дату под кривичном и материјалном одговорношћу да је поштовао све обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуда. (Образац изјаве, дат је у поглављу XII конкурсне документације).

**20. КОРИШЋЕЊЕ ПАТЕНТА И ОДГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДУ ЗАШТИЋЕНИХ ПРАВА ИНТЕЛЕКТУАЛНЕ СВОЈИНЕ ТРЕЋИХ ЛИЦА**

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

**21. НАЧИН И РОК ЗА ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА ПОНУЂАЧА**

Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, односно свако заинтересовано лице, или пословно удружење у њихово име.

Захтев за заштиту права подноси се Републичкој комисији, а предаје наручиоцу. Примерак захтева за заштиту права подносилац истовремено доставља Републичкој комисији. Захтев за заштиту права се доставља непосредно, електронском поштом на e-mail [sekretar@polj.uns.ac.rs](mailto:sekretar@polj.uns.ac.rs) факсом на број 021-459-761 или препорученом пошиљком са повратницом. Захтев за заштиту права се може поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим уколико Законом није другачије одређено. О поднетом захтеву за заштиту права наручилац обавештава све учеснике у поступку јавне набавке, односно објављује обавештење о поднетом захтеву на Порталу јавних набавки, најкасније у року од 2 дана од дана пријема захтева.

Уколико се захтевом за заштиту права оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације, захтев ће се сматрати благовременим уколико је примљен од стране наручиоца најкасније 7 дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања. У том случају подношења захтева за заштиту права долази до застоја рока за подношење понуда.

После доношења одлуке о додели уговора из чл. 108. Закона или одлуке о обустави поступка јавне набавке из чл. 109. Закона, рок за подношење захтева за заштиту права је 5 дана од дана пријема одлуке.

Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење понуда, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.

Ако је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.

Приликом подношења захтева за заштиту права, понуђач је дужан да уплати таксу у висини од 60.000,00 динара, на рачун буџета Републике Србије: 840-30678845-06, позив на број 97 50-016, Републичка административна такса за јавну набавку број **133/2019**, прималац уплате: буџет Републике Србије.

Уз захтев се прилаже доказ о уплати таксе. Примере правилно попуњених образаца налога за уплату или налога за пренос можете видети у оквиру „банера“ на интернет страници Републичке комисије: http://www.kjn.gov.rs. Као доказ о уплати таксе, у смислу члана 151. став 1. тачка 6) ЗЈН, a према Упутству о уплати таксе за подношење захтева за заштиту права, објављеном на сајту Републичке комисије за заштиту права у поступцима јавних набавки, прихватиће се: 1) Потврда о извршеној уплати републичке административне таксе из члана 156. ЗЈН која садржи следеће: (1) да буде издата од стране банке и да садржи печат банке; (2) да представља доказ о извршеној уплати таксе, што значи да потврда мора да садржи податак да је налог за уплату таксе, односно налог за пренос средстава реализован, као и датум извршења налога; (3) износ таксе из члана 156. ЗЈН чија се уплата врши; (4) број рачуна буџета: 840-30678845-06; (5) шифру плаћања: 153 или 253; (6) позив на број: подаци о броју или ознаци јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права; (7) сврха: такса за ЗЗП; назив наручиоца; број или ознакa јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права; (8) корисник: буџет Републике Србије; (9) назив уплатиоца, односно назив подносиоца захтева за заштиту права за којег је извршена уплата таксе; (10) потпис овлашћеног лица банке; 2) Налог за уплату, први примерак, оверен потписом овлашћеног лица и печатом банке или поште, који садржи и све друге елементе из потврде о извршеној уплати таксе, наведене под тачком 1); 3) Потврда издата од стране Републике Србије, Министарства финансија, Управе за трезор, потписана и оверена печатом, која садржи све елементе из тачке 1), осим оних наведених под (1) и (10), за подносиоце захтева за заштиту права који имају отворен рачун у оквиру постојећег консолидованог рачуна трезора , а који се води у Управи за трезор(корисници буџетских средства, корисници средстава организација за обавезно социјално осигурање и други корисници јавних средстава); 4) Потврда издата од стране Народне банке Србије, која садржи све елементе из потврде о извршеној уплати таксе из тачке 1, за подносиоце захтева за заштиту права (банке и други субјекти) који имају отворен рачун код Народне банке Србије у складу са законом и другим прописом.

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама чл. 138. - 167. Закона.

**22. РОК У КОЈЕМ ЋЕ УГОВОР БИТИ ЗАКЉУЧЕН**

Уговор о јавној набавци ће бити закључен са понуђачем којем је додељен уговор у року од 15 дана од дана протека рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона.

У случају да је поднета само једна понуда наручилац може закључити уговор пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, у складу са чланом 112. став 2. тачка 5) Закона.

***VII ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ***

Понуда бр \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ за јавну набавку– **услуге ресторана, ЈН бр 133/2019**

***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:* |  |
| *Телефакс:* |  |
| *Број рачуна понуђача и назив банке:* |  |
| *Лице овлашћено за потписивање уговора* |  |

***2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:***

|  |
| --- |
| **А) САМОСТАЛНО** |
| **Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ** |
| **В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ** |

***Напомена:*** *заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача*

***3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *1)* | *Назив подизвођача:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
|  | *Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
|  | *Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
| *2)* | *Назив подизвођача:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
|  | *Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
|  | *Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:* |  |

***Напомена:***

*Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.*

***4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *1)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
| *2)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
| *3)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |

***Напомена:***

*Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.*

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ: услуге ресторана партија број 1.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назив | Количина | | Јединачна Цена  без ПДВ-а | Јединачна Цена  са ПДВ-ом | Укупна Цена  без ПДВ-а | Укупна Јединачна Цена  са ПДВ-ом |
| 1. **Jaja sa lososom na salati i tostu** Chilli   Jaja, losos, tost, rukola, matovilac, čeri paradajz, salsa od pavlake, limuna i čili sosa. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Bacon i eggs**   3 jajeta, slanina, pavlaka, čeri paradajz. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Fritata pršut i mocarela**   3 jajeta, pršuta, mocarela, mladi luk. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Fritata sa kobasicom i sirom**   3 jajeta, domaća kobasica, gauda, rukola. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Kajgana sa ajvarom i kozjim sirom**   3 jajeta, ajvar, beli kozji sir, mladi luk. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Omlet sa pančetom i pečurkama**   3 jajeta, pančeta, šampinjoni. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Omlet sa povrćem**   3 jajeta, crveni luk, šampinjoni, tikvice, paprika. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Omlet šunka, sir**   3 jajeta, praška šunka, gauda. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Potato i Chorizo Hash**   Krompir, paprika, kobasica, luk i peršun, zapečeni sa jajima. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Burrata Open sendvič**   Otvoreni sendvič na ćebati. Burrata sir, pečena paprika, paradajz, rukola, salata, dresing od maslinovog ulja, crvenog bibera, bosiljka i pinjola, prilog aromatizovani krompir. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Brie i Prosciutto sendvič**   Zapečeni sendvič u bavarskoj kifli. Pršuta, brie, žumance, gauda, luk, paradajz, prilog pomfrit. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Sendvič Piccante**   Otvoreni sendvič na ćebati. Junetina 100g, majonez, luk, čedar sir, paradajz, salata, prilog domaći krompir. | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. **Sendvič sa piletinom**   Ćebata, grilovana piletina 120g, gauda, salata, kiseli krastavci, dresing od pavlake, mirođije i soja sosa, prilog pomfrit. | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. **Sendvič šunka, sir**   Ćebata, praška šunka, gauda, jaje, kiseli krastavci, salata, paradajz, majonez, prilog pomfrit. | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. **Tost Tower sendvič**   Tost, jaje, piletina 120g, paradajz, čedar sir, pavlaka, pinjoli, prilog pomfrit. | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. **Tuna melt sendvič**   Grilovana tuna u soft zemički sa majonezom, rukolom, čerijem i sosom od čedara i pavlake, serviran sa dolar čipsom. | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. **Cezar salata**   Miks zelenih salata, grilovana piletina, parmezan, slanina, jaja, paradajz, cezar dresing od majoneza, kiselih krastavaca, inćuna i kapara. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Farfala chicken salata**   Grilovana piletina, farfale, pečeni čeri, feta sir, pavlaka, rukola. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Salata sa lososom**   Grilovani losos na miksu zelenih salata sa paradajzom, paprikom, maslinama i dresingom od jogurta, limuna i maslinovog ulja. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Grčka salata**   Feta sir, paradajz, krastavac, luk, masline, radič, zelena salata, maslinovo ulje, origano. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Kapreze, burrata**   Cherry, burrata sir, rukola, matilovac, dresing od maslinovog ulja, aćeta i bosiljka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Mešana Piccante salata** Chilli   Miks zelenih salata, paradajz, paprika, tikvice, ljuta paprika, salsa od maslinovog ulja, belog luka i limuna. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Salata rukola, cherry, parmezan**   Zelena salata, rukola, čeri paradajz, parmezan, aćeto, maslinovo ulje. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Salata sa biftekom i burratom**   Grilovani biftek, burrata, dresing od aćeta, senfa i maslinovog ulja, salata, paradajz, bavarski krutoni. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Salata sa ćuretinom**   Zelena salata, paprika, paradajz, grilovana ćuretina, grilovan patlidžan, dresing od maslinovog ulja, pavlake, crvenog bibera i oraha. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Brusketi sa lososom**   Brusketi sa grilovanim lososom, paradajzom, lukom, peršunom i maslinovim uljem | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Piccante plata** Chilli   Plata za dvoje. Pršuta, kulen, suvi vrat, koziji sir, masline. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Pileći štapići sa kikirikijem**   Pileći file, kikiriki puter, susam, pavlaka, miks zelenih salata sa čeri paradajzom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Brusketi sa paradajzom i belim lukom**   Brusketi sa maslinovim uljem, belim lukom i čeri paradajzom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Brusketi sa tatar biftekom**   Tatar biftek, maslac, pečeni baget. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Frigane lignje sa koktel dresingom**   Lignje, majonez, pelat, konjak, narandža, amareto liker. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Piccante starter**   Domaći hleb, kajmak, pašteta od čvaraka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Plata sireva**   Brie, gorgonzola, čedar, kozji sir, parmezan, orasi, masline. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Ricco tortilja**   Tortilja, piletina 140g, cheddar, brie, gauda, sveža salata, chili-jogurt salsa. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Tatar losos na bursan siru**   Tatar od lososa, začinjeni krem sir, salsa od svežeg začinskog bilja. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Taljatele sa piletinom i šafranom**   Taljatele sa piletinom u krem sosu od šafrana, pavlake, paprike i tikvica servirane sa parmezanom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Njoke sa biftekom i puterom od bundeve**   Njoke sa biftekom u krem sosu od putera bundeve sa parmezanom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Njoke sa ćuretinom i vrganjima**   Njoke sa ćuretinom u krem sosu od vrganja 150g, slanine, čeri paradajza i parmezana. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Rižoto sa biftekom i sirom**   Arborio riža sa komadićima bifteka 120g, cheddar sira, luka i paprike, servirana sa parmezanom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Rižoto sa piletinom i povrćem**   Arborio riža sa piletinom 120g, lukom, tikvicama, paprikom, pečurkama i soja sosom, servirana sa rukolom i parmezanom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Taljatele Piccante**   Taljatele sa biftekom 120g, patlidžanom, pavlakom, paradajzom, rukolom i kozjim sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Taljatele Sole Siciliano**   Taljatele sa sosom od piletine 120g, pinjola, pavlake, pelata, sušenog paradajza, chili paprike servirano sa parmezanom i vlašcem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Zapečene pene sa piletinom**   Pene sa piletinom 150g, pavlakom, pelatom, pečurkama i sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Pileća krem čorba**   Krem čorba sa piletinom i povrćem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Potaž dana** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Supa sa mesom i povrćem**   Junetina, šargarepa, luk, celer. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Pesto pica**   Pelat, sir, pršut, mocarela, paprika, pesto, pavlaka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Chicken chili pizza**   Pelat, sir, piletina, tikvice, patlidžan, šampinjoni, paprika, soja sos, chili paprika. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Chorizo pica**   Pelat, sir, roštilj kobasica, praziluk, šampinjoni, čedar sir. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Garden pica**   Pelat, biljni sir, paradajz, paprika, šampinjoni, tikvice, brokoli, masline. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Kalcona**   Pelat, sir, šunka, šampinjoni. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Kaprićoza**   Pelat, sir, šunka, šampinjoni. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Mađarica** Chilli   Testo, kulen, šampinjoni, sir, feferoni, masline, pelat, origano. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Piccante pica** Chilli   Pelat, sir, kulen, pršut, slanina, šunka, rukola, masline, šampinjoni, čeri paradajz. | 1 **pizza велика** | |  |  |  |  |
| 1. **Quattro stagione**   Pelat, šunka, pršut, kukuruz, paprika, šampinjoni, sir. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Butkica Diavolo** Chilli   Zapečena ljuta butkica u crvenom sosu sa mocarelom, bosiljkom i domaćim krompirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Ćuretina sa kozijim sirom i Parma taljatelama**   Grilovana ćuretina sa dimljenim kozijim sirom servirana na taljatelama sa belim lukom, parmezanom i maslinovim uljem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Rozbratna Reserve** Chilli   Dry aged rozbratna sa čili pireom i grilovanim limunom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Bečki medaljoni**   Medaljoni od svinjskog filea servirani sa tartar sosom i dolar čipsom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Beef Burger**   Zemička, mlevena junetina 180g, čedar sir, paradajz, salata, kiseli krastavac, dresing od majoneza, mirođije i luka, prilog pomfrit. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Butkica Trieste**   Dimljena butkica 400g bez kože i kostiju zapečena sa čedar sirom i bešamel sosom, servirana sa krompirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Chicken Burger**   Sitno sečena grilovana piletina sa lukom i čedar sirom u zemički sa paradajzom, salata i cezar dresing, prilog pomfrit. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Ćuretina sa gamborima i tartufima**   Ćureće belo meso 260g sa sosom od rakova i tartufa na grilovanoj palenti. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Ćuretina sa mlincima Piccante**   Ćuretina sa mlincima zapečena sa pavlakom, gorgonzolom, sirom, jajetom i začinima. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Ćuretina u sosu od badema i brusnica**   Grilovana ćuretina u krem sosu od badema i brusnica, pečeni paradajz, krompir. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Double Bourboun Burger**   Dupli juneći burger sa soft zemičkom, burbon dresingom, pohovanom mocarelom, crvenim lukom, paradajzom, ajsberg salatom, serviran sa pomfritom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Goveđi tartufata stek**   Šnicle od bifteka 300g sa sosom od tartufa na pireu od slatkog krompira sa matilovcem i rotkvicama. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Pileći konfit u sosu od senfa** Chilli   Sporo kuvana piletina u sosu od dijon senfa sa ljutom rižom i povrćem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Piletina sa spanaćem i rikotom**   Grilovana piletina sa spanaćem i rikota sirom 280g, servirana sa domaćim aromatizovanim krompirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Piletina Saltimbocca** Chilli   Piletina sa pršutom i žalfijom u sosu od pavlake i belog vina, servirana sa pikantnim krompirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Piletina Spezia na aglio pireu**   Pileće belo meso sa provansalskim začinima 280g, crevnim biberom i belim vinom, servirano sa pršutom i celerom na pireu od krompira i luka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Tartar biftek**   Sitno sečeni juneći file sa mešavinom začina serviran sa tostom, maslacem i žumancetom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Teletina Piccante**   Pečena teletina sa domaćim njokama u provansal sosu. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Tuna stek u sosu od limuna**   Grilovana tuna u sosu od limuna servirana na miksu povrća. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Biftek sa domaćim aromatizovanim krompirom**   Grilovani biftek 300g sa aromatizovanim krompirom i sosom po želji. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Biftek u ulju Piccante**   Biftek 300g grilovan i seckan na taljatu u maslinovom ulju, sa začinskim biljem, aćetom i limunom, prilog po želji. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **T - BONE STEAKS *dry aged t-bone steak sa caliente salsom od parike i luka*  1kg** | **1kg** | |  |  |  |  |
| 1. **ROZBRATNA “RESERVE”*dry aged rozbratna sa čili pireom i grilovanim limunom* 1kg** | **1kg** | |  |  |  |  |
| 1. **STRIP LOIN STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi*  1kg** | **1kg** | |  |  |  |  |
| 1. **RIB EYE STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi* 1kg** | **1kg** | |  |  |  |  |
| 1. **TOMAHAWK STEAK *krompir, brokoli, cherry u chimichurri salsi* 1kg** | **1kg** | |  |  |  |  |
| 1. **Gorgonzola sos** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Vrganj sos** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Dijon sos** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Biber sos** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Špagete sa tunom i inćunima**   Špagete sa svezom tunom i inćunima u napoliten sosu od paradajza | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Grilovana orada**   Grilovana orada sa blitvom, krompirom i dalmatinskom marinadom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Lignje na žaru**   Riža, povrće i baby blitva. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Grilovani losos na povrću u sosu od kapra**   Grilovani losos serviran sa blitvom 260g, tikvicama, šargarepom, paprikom i limunom prelivenim sosom od kapra. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Losos na riži sa puterom od škampa**   Grilovani losos na riži 260g sa puterom od škampa i chia semena. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Pene sa lososom**   Pene u krem sosu od lososa, pavlake, belog luka, čeri paradajza, parmezana i peršuna. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Rižoto sa lososom i šafranom**   Riža sa lososom u krem sosu od pavlake i šafrana. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Špagete sa morskim plodovima**   Špagete sa lososom, gamborima i dagnjama, peršunom, belim lukom i maslinovim uljem, čeri paradajzom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Čokoladna pralina sa pomorandžom** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. **Palačinke sa jabukama, sladoledom i javorovim sirupom** | 1 порција | |  |  |  |  |
| 96.Trianon, Vinarija Erdevik, Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 97. Marselan, Vinarija Virtus, Viteževo 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 98. Prokupac, Vinarija Virtus, Viteževo 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 99. Aurelius barrique 0.75, Vinarija Kovačević, Irig Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 100. Pinot Noir, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 101. Život teče, vinarija Zvonko Bogdan, Palić 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 102. Merlot, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 103. Probus, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 104. Pinot Noir, Vinarija Lastar, Rakovac, Levač 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 105. Portugiser, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 106. Cabernet sauvignon reserveMali podrum "RADOVANOVIĆ" - Krnjevo 0.75L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 107. Chardonnay, Vinarija Kovačević, Irig Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 108. Chardonnay, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 109. Chardonnay Selekcija, Mali podrum "RADOVANOVIĆ" - Krnjevo 0.75L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 110. Misterija, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 111. Grašac beli, Vinarija Kiš, Sremski Karlovci 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 112. Suvignon Blanc, vinarija Zvonko Bogdan, Palić 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 113. Avangarda, Vinarija Deurić, Mala Remeta, Fruška Gora 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 114. Tamjanika, Vinarija Lastar, Rakovac, Levač 0,75 L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 115. Виљамовка | 1 ком | |  |  |  |  |
| 116. Кајсија | 1 ком | |  |  |  |  |
| 117. Дуња | 1 ком | |  |  |  |  |
| 118. Вињак | 1 ком | |  |  |  |  |
| 119. Пелинковац | 1 ком | |  |  |  |  |
| 120. Негазирани сокови 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 121. Газирани сокови 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 122. Минерална вода 1 л | 1 ком | |  |  |  |  |
| 123. Негазирана вода 1 л | 1 ком | |  |  |  |  |
| 124. Точено пиво 0,5 л | 1 ком | |  |  |  |  |
| 125. Точено пиво 0,33 л | 1 ком | |  |  |  |  |
| УКУПНО | | | | |  |  |
| Рок и начин плаћања | |  | | | | |
| Рок важења понуде | |  | | | | |
| Адреса ресторана | |  | | | | |

Датум Понуђач

М. П.

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

*Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:*

*• у колони Јединична цена (без ПДВ) уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а, за сваки тражени предмет јавне набавке;*

*• у колони Јединична цена (са ПДВ-ом) уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом, за сваки тражени предмет јавне набавке;*

*• у колони Укупан износ (без ПДВ) уписати укупну цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену без ПДВ-а са траженим количинама. На крају уписати укупну цену предмета набавке без ПДВ-а.*

*• у колони Укупан износ (са ПДВ-ом) уписати укупну цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом са траженим количинама. На крају уписати укупну цену предмета набавке са ПДВ-ом.*

*Напомене:*

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

*Уколико је предмет јавне набавке обликован у више партија, понуђачи ће попуњавати образац понуде за сваку партију посебно*

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ: услуге ресторана партија број 2.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назив | Количина | | Јединачна Цена  без ПДВ-а | Јединачна Цена  са ПДВ-ом | Укупна Цена  без ПДВ-а | Укупна Јединачна Цена  са ПДВ-ом |
| 1. PREDJELO NA DASCI//ŠARENIŠ//   svinjska pršut, kulen u kati, peglana kobasica, domaći mladi kravlji i koziji sir, kajmak, Piknik pašteta, domaća projica i pita sa zeljem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. OVČIJA STELJA//ZA SLADOKUSCE//   Poslužena sa mladim lukom i puterom 100g | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PLATA KOZIJIH SIREVA//ZA ISKUSNE//   Mešavina raznih kozijih sireva uz hladan sos od maslinovog ulja, meda i oraha. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. GUŠČIJA PAŠTETA//NAŠA GUSKA//   Guščija hand made pašteta uz domaću lepinju. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PIKNIK PAŠTETA//POSELUŠA//   Pileća hand made pašteta uz domaću lepinju . | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. BURATA SA MARINIRANIM PARADAJZOM //HADŽIJA//   Uz pesto sos i ruzmarin. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. BIFTEK ROLNICE//BIVOLJI ZALOGAJ//-   Sitno seckani, marinirani komadići bifteka, fino zamotani u hrskavo testo uz kremasti sos od bundevinog putera. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. GRILOVANI „MATALJ“ SIR //FRANCUSKA SOBARICA//   pohovani sir poslužen uz džem od pomorandže.. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PUNJENI KROMPIR SA SLANINICOM I SIROM//ZICER//   Lepo zapečen u rerni pa ispunjen reš pečenom slaninicom i čedar sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. HALUMI KOD PIKNIKA   Vojvođanski kravlji sir, „kao halumi“ kupa se u maslinovom ulju i gricka sa hrskavim hlepčićima. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. GRILOVANA BUKOVAČA// BAŠTENSKA RAPSODIJA//   Servirana na mixu zelenih salata. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ROLOVANA PASTRMKA // BEĆARUŠA//   Punjena dimljenim sirom sa čeri paradajzom i korijanderom uz sos od limuna. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PARADAJZ ČORBA//CRVENA ČORBICA//   Sa feta sirom i krutonima, obavezno se srče. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PAČIJA BISTRA SUPA//MAJKINA ŽUTA SUPA//   Sa domaćim rezancima i knedlama. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. TELEĆA RAGU ČORBA//MEZIMICA //   Lagana i kremasta, sa svežim mešanim povrćem i teletinom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SUPA SA POVRĆEM// LOKVANJ SUPICA //   Posluzena sa svežim kremom od brokolija. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. KREM ČORBA OD VRGANJA//SKITARA//   Fruškogorski vrganji brižljivo čuvani i tretirani uz rižu. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. OBROK SALATA PILEĆA//NAMIGUŠA//   Pileći file uz pohovanu mocarelu i jogurt preliv sa malko semenki i susama u društvu svežeg povrća. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. OBROK SALATA SA LAVANDA SIROM//NEVESTA//   Damska salata sa grilovanim, mladim i sočnim, kao duša mekanim sirom sa lavandom uz povrće iz baštice naše. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. OBROK SALATA ĆUREĆA//ŠIZIKA//   Ćureći file, nežno tretiran, uparen sa osvežavajućim šarenišom, grilovanim ananasom i marinadom od indijskog oraha i limuna. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. BIFTEK OBROK SALATA//BALERINA//   Salata od bifteka po specijalnoj pikničkoj recepturi, ajsberg i čeri paradajz, pinjoli i grana padano sir. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SALATA SA PAČETINOM I ŠUMSKIM VOĆEM //SOJKA//   Pačije grudi iz su vida, hrskava salata, krutoni. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SVINJSKA BUTKICA//SA KOLENA NA KOLENO//   Otkoštena svinjska butkica, zapečena na testu u laganom sosu od rena i kajmaka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ŠNICLA OD VRATA//LOVAČKA SAČMARA//-965,00   Stara, dobra lovačka šnicla od svinjskog vrata sa dosta safta, luka i malo senfa da se moča, sa pire krompirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PILEĆA DŽIGERICA//MIRADŽIKA//   Restovana sa grilovanim jabukama, brusnicama i prženim lukom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ZAPEČENE TALJATELE SA PILETINOM//TALIANO//   Tikvicama i šampinjonima u krem sosu od sira. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. TELEĆI MEDALJONI // PRAKLJAČA //   Poslužen na hlebu od riže sa vrganj sosom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ROLOVANO JAGNJEĆE PEČENJE//NOVA MLADA//   Mlado, sočno i punjeno mocarelom servirano sa krompirima ispod sača. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SVINJSKA REBRA//ARAMBAŠKA GOZBA//   Sočna i mesnata svinjska rebarca, znaju da se mljackaju fino, sa mladim krompirićima. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. GRILOVANA PILEĆA DŽIGERICA//FRANCIJAŠ//   Poslužena na domaćoj lepinji sa bećarcem i kajmakom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. RIB EYE//KOMŠINA PRIČA// | 1 кг | |  |  |  |  |
| 1. BIFTEK ROSINI //ZA LOLE I BEKRIJE//   Sa guščijom džigericom, šumskim voćem, rižom i grilovanom bukovačom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. TELEĆE ŠNICLE //KUMOVSKI ZAVET//   Sa pireom od krompira u sopstvenom saftu. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SVINJETINA SA ŠPECLAMA //GERMAN//   Svinjski vrat u braten sosu uz dodatak domaćeg testa. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. LALOŠKA PLJESKA   Sa mladim krompirićima, sa sirom i pršutom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ROŠTILJ KOBASICA//BEĆARSKA KOBAJA//   Uz pomfrit se služi. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ĆEVAPČIĆI   Stara, dobra klasika uz pomfrit i so od vlašca, belog luka i krem sira. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SVINJSKI VRAT//NIJE ŠIJA NEGO VRAT//   Lagano odimljeni svinjski vrat, sočan i fin uz pomfrit i grilovano povrće posluženo na tortilji. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. VEŠALICA//DIMNIČAR//   Nadimljena svinjska vešalica uz pomfrit rumeni. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. UŠTIPAK JUNEĆI//BRICINE ĐAKONIJE//   Juneći uštipci punjeni slaninicom i sirom uz rumeni pomfrit i hrskavo povrće servirano na tortilji. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PILEĆI FILE//LALINO PILENCE//   Pileće belo meso, odležalo u jogurtu, spremano na šašliku uz grilovano povrće i pomfrit zlatne boje. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PILEĆI BATAK//KICOŠKA GOZBA//   Otkošten pileći batak iz paca pa na mač uz hrskavo povrće i pomfrit boje zlata na tortilji. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PUNJENA ĆURETINA//VAROŠANKA//   Sa blitvom, pršutom i sirom, servirana na mladim krompirićima u sosu od šargarepe. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PUNJENA PILETINA//DAMICA//   Sa dimljenim sirom, rolovana slaninicom uz mlade krompiriće u sosu od šampinjona. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. RIBLJA ČORBA//RIBARAC//   čorbа od sveže dunavske ribe. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PERKELT UZ TUROS ĆUSA | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ŠARANČE | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SOMČE | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SMUĐ | 1 кг | |  |  |  |  |
| 1. PASTRMKA//VRTIREPKA//   Na pateu od brokolija sa brzo dinstanim povrćem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. LOSOS //ŠACA//   Šnicla lososa na brzo dinstanom povrću sa holandez sosom | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. BRANCIN NA PATEU OD BROKOLIJA //MORNAR//   Poslužen na rižotou sa povrćem. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ORADA U POPILOTNI //NAŠ NAČIN//   Parfimisana, začinjena i slasna. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. LIGNJE NA ŽARU //PATAGONIKA //   Uz rižoto i beli luk sa maslinama. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ČILI PASTA SA KOZICAMA //VENETO//   Taljatele sa ljutom paprikom, čerijem, maslinama i belim lukom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PILETINA//ZLATNO PILENCE//   Punjena sa šunkom i sirom pa ispohovana uz omiljni pomfrit. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PIKNIK BABY 6 ćevapa+pomfrit+kečap | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. DOMAĆI RIBLJI ŠTAPIĆI // DEČIJA RADOST//   Čista Dunavska riba, pohovani smudj sa rižom i kremastim sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. NOKLICE SA TIKVICAMA//KAPRIC// | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PLJESKAVICA OD POVRĆA//ŠMIZLA//   Sa mladim krompirićima i sosom od praziluka. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. RIŽOTO//MONGOL//   Rižoto sa bukovačom i šargarepom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ICEBERG SALATA//LEDENA//   Sa pinjolima i grana padano sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ZELENI MIKS//ZELENKO//   Više vrsta svežih zelenih salata. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PARADAJZ&SIR//STRENDŽERKA//   Red paradajza pa red mrvljenog kravljeg sira. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SVEŽ KRASTAVAC//KRASTAČA//   Sa svežim krastavcem i mileramom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SLATKI KUPUS//KUPUSARA//   Klasika-svež i hrskav kupus. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ŠPANAT//NAJ SALATA//   U narodu poznata kao Popajeva salata. Svež španat, crveni luk i krutoni pa malo mileramamm i začina. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. MEŠANO POVRĆE//HRSKAVA SALATA//   Sitno, sitnooo seckano sveže mešano povrće. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PAPRIKA//PRGAVICA//   Ljuta sam pečena paprika. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PAPRIKA//SLATKICA//   Slatka sam pečena paprika. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ITALIJANKA   Šmekerska salata sa čeri paradajzom, rukolom i grana padano sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ŠVALERSKI ZALOGAJ | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. KISELI KUPUS//FORŠPAN | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. TURŠIJA | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ĆABATA SA PILETINOM //ČAMČIĆI//   Pesto sos i mocarela. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. JAJA//SNELA KOKA JAJE//   Jaja sa šunkom ili slaninomi uz kajmak | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. KAJGANA U TORTILJI//DASA//   Sa pršutom i sirom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PALENTA SA KOBASICOM I BUKOVAČOM//BEĆAR//   Domaća potočarska palenta sa sočnom kobasicom i lepo izgrilovanom bukovačom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. POFEZNE// MOČE//   Hleb u jajima sa pavlakom, paradajzom, pršutom i rukolom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ZELJANICA//PAORKA// | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. UŠTIPCI//UNCUTI//   Slani i slatki domaći i mekani, sa kajmakom ili pekmezom se mažu. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. PROJA//KOKETUŠA//   Mekana unutra, hrskava spolja, rumena i buckasta. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. JUNEĆI BURGER //ZAJUNJENI//   Sa čedar sirom i mladim krompirićima | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. KOBAJA, JAJA I JOŠ PO NEŠTO//ENGLEZ//   Sa hrskavom slaninicom i šampinjonima. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ZORINA BAJADERA   Čokoladna i zavodljiva za svako nepce. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. TRI LEĆE   Sočan i hladan sa ukusom karamele... | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. GARAVUŠA   Lagana čokoladna torta sa belgijskom čokoladom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. JETRVINE PALAČINKE U VANIL KREMU   Fino filovane sa lešnikom i šećerom, zapečene u mleku i zalivene vanil kremom. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. LALOŠKI KOH   Pravi domaćinski, sa ili bez preliva od mešanog crvenog voća. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. SNAJKINE ŠNE NOKLE | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. ZAOVINA KREMPITA | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. BAKLAVA   Sa orasimama. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. FINA MALA   nutela čiz kejk. | 1 порција | |  |  |  |  |
| 1. Espresso | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Espresso sa mlekom | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Nescafe | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Cappuccino | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Čaj | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Domaća kafa | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Aqua Viva negazirana 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Aqua Viva negazirana 1L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Knjaz Miloš gazirana 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Knjaz Miloš gazirana 1L | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Coca – Cola 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Coca – Cola Zero 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Sprite 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Fanta 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Schweppes Bitter-lemon 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Schweppes Tonic 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Cocta 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Gusto sok 0,2 (narandža, jabuka, borovnica, jagoda, breskva) | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Cedevita 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Orangina 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Fuze tea 0,25 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Ceđena pomorandža 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Ceđeni grejp 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Ceđeni MIX 0,3 (grejp, narandža, limun) | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Limunada 0,3 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Red Bull 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Guarana 0,2 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Lav 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Tuborg 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Carlsberg 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Budweiser 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Budweiser Dark 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Erdinger 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Guinness 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Lav 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Lav 0,5 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Erdinger 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Erdinger 0,5 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Carlsberg 0,33 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Carlsberg 0,5 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Somersby 0,33 (jabuka, kruška, lubenica) | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija kajsija ''Vund'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija viljamovka ''Vund'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija dunja ''Frajla'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija loza ''Frajla'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija loza ''Manastir Bukovo'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija šljiva ''Manastir Bukovo'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rakija šljiva ''Jelički dukat'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Liker rakija malina ''Premier'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Liker rakija medovača ''Premier'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Pelinkovac 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Vermut 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Vinjak ''5'' 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Premier dunja 0,05 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Premier kajsija 0,05 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Premier loza 0,05 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Premier viljamovka 0,05 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Vodka 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Gin 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Tequila bela/žuta 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Rum strani 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jagermaister 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Campari 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Aperol 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Martini Bianco/Rosso 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Baileys 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Malibu 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Ballantiness 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Johnnie Walker Red 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Johnnie Walker Black 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Chivas Regal 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jameson 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jack Daniels 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jack Daniels Gentleman 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jack Daniels Single Barrel 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Four Roses 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jim Beam 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Jim Beam Black 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Courvoisier 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Hennessy XO 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| 1. Martel XO 0,03 | 1 ком | |  |  |  |  |
| УКУПНО | | | | |  |  |
| Рок и начин плаћања | |  | | | | |
| Рок важења понуде | |  | | | | |
| Адреса ресторана | |  | | | | |

Датум Понуђач

М. П.

***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

*Понуђач треба да попуни образац структуре цене на следећи начин:*

*• у колони Јединична цена (без ПДВ) уписати колико износи јединична цена без ПДВ-а, за сваки тражени предмет јавне набавке;*

*• у колони Јединична цена (са ПДВ-ом) уписати колико износи јединична цена са ПДВ-ом, за сваки тражени предмет јавне набавке;*

*• у колони Укупан износ (без ПДВ) уписати укупну цена без ПДВ-а за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену без ПДВ-а са траженим количинама. На крају уписати укупну цену предмета набавке без ПДВ-а.*

*• у колони Укупан износ (са ПДВ-ом) уписати укупну цена са ПДВ-ом за сваки тражени предмет јавне набавке и то тако што ће помножити јединичну цену са ПДВ-ом са траженим количинама. На крају уписати укупну цену предмета набавке са ПДВ-ом.*

*Напомене:*

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

*Уколико је предмет јавне набавке обликован у више партија, понуђачи ће попуњавати образац понуде за сваку партију посебно*

***VIII МОДЕЛ УГОВОРА***

***УГОВОР О УСЛУЗИ РЕСТОРАНА***

***Закључен између:***

*Изгвршиоца услуге ..............................................................................*

*са седиштем у ............................................, улица .........................................., ПИБ:.......................... Матични број: ........................................*

*Број рачуна: ............................................ Назив банке:......................................,*

*Телефон:............................Телефакс:*

*кога заступа...................................................................*

*(у даљем тексту:* Добављач***.****)*

*и*

1.ПОЉОПРИВРЕДНОГ ФАКУЛТЕТА у Новом Саду, Трг Доситеја Обрадовића број 8, кога заступа Декан проф. др Недељко Тица, (у даљем тексту: Наручилац), и

Уговорне стране сагласно констатују:

- да је Наручилац, на основу Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/2012, 14/2015 и 68/2015, у даљем тексту: Закон), и члана 6. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Службени гласник РС”, број 29/13) спровео поступак јавне набавке мале вредности, број ЈНМВ **133/2019** чији је предмет набавка услуга – угоститељске услуге ресторана.

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

**Члан 1.**

Предмет овог уговора је пружање **услуга ресторана, партија број \_\_** (у даљем тексту: услуге), под условима и на начин предвиђен у понуди Добављача и спецификацији Наручиоца, која чини саставни део овог уговора.

**Члан 2.**

Наручилац прихвата јединичне цене за пружање угоститељских услуга које је Добављач дао у понуди из члана 1. овог уговора. Јединичне цене су фиксне и не могу се мењати у току трајања важења Уговора.

У току реализације Уговора, овлашћено лице Наручиоца, (у даљем тексту: овлашћено лице Наручиоца), својим потписом на фактури потврђиваће да су услуге из тачке 1. овог уговора извршене.

У току реализације Уговора, рачуноводствено-финансијска служба Наручиоца, утврђиваће усклађеност фактурисане цене са ценом из понуде, односно са ценом из важећег ценовника.

**Члан 3.**

Вредност за добара из члана 1. овог уговора, на бази оквирно одређених количина износи **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** динара без ПДВ, односно износи **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** динара са ПДВ-ом .

Уговор се закључује на износ процењене вредности набавке што износи **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** динара без ПДВ, односно износи **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** динара са ПДВ-ом. Плаћање ће се вршити до нивоа средстава обезбеђених финансијским планом Наручиоца за 2018. годину за ове намене.

Наручилац задржава право да не реализује уговорену вредност из става 2. овог члана у потпуности уколико за то не буде постојала потреба код Наручиоца.

Обавезе Наручиоца које доспевају у наредној буџетској години биће реализоване највише до износа средстава која ће за ту намену бити одобрена у Финансијском плану у тој буџетској години.

**Члан 4.**

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

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

**Члан 5.**

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

Добављач ће фактуру за извршене услуге испоставити на корисника за чије потребе је услуга извршена и то на: Пољопривредни факултет Нови Сад, Трг Доситеја Обрадовића 8, 21000 Нови Сад, Департман и име и презиме запосленог код Наручиоца корисника конкретне услуге

**Члан 6.**

Наручилац се обавезује да Добављачу исплати накнаду за извршене услуге у року од \_\_ дана од дана пријема фактуре потписане од стране овлашћеног лица из члана 2. овог уговора.

**Члан 7.**

Овај уговор се закључује до реализације уговорене вредности из члана 3. став 1. а најдуже на период од годину дана од дана закључења Уговора, с тим да га свака уговорена страна може отказати у свако доба, у писаном облику, са отказним роком од 15 ( петнаест) дана.

**Члан 8.**

На све међусобне односе, који нису дефинисани овим уговором, непосредно се примењују одредбе Закона о облигационим односима.

**Члан 9.**

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 10.**

Уговор је сачињен у шест истоветних примерака, од којих три задржава Добављач, а три Наручилац.

Давалац УСЛУГЕ НАРУЧИЛАЦ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Проф. др Недељко Тица

***IX ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ***

У складу са чланом 88. став 1. Закона, понуђач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*,* доставља укупан износ и структуру трошкова припремања понуде, како следи у табели:

|  |  |
| --- | --- |
| ***ВРСТА ТРОШКА*** | ***ИЗНОС ТРОШКА У РСД*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***УКУПАН ИЗНОС ТРОШКОВА ПРИПРЕМАЊА ПОНУДЕ*** |  |

Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова.

Ако је поступак јавне набавке 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.

***Напомена:*** *достављање овог обрасца није обавезно*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | М.П. | Потпис понуђача |
|  |  |  |

***X ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ***

У складу са чланом 26. Закона, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(Назив понуђача)

даје:

**ИЗЈАВУ**

**О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ**

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђујем да сам понуду у поступку јавне набавке **услуге ресторана, бр 133/2019**, поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | М.П. | Потпис понуђача |
|  |  |  |

***Напомена:*** *у случају постојања основане сумње у истинитост изјаве о независној понуди, наручулац ће одмах обавестити организацију надлежну за заштиту конкуренције. Организација надлежна за заштиту конкуренције, може понуђачу, односно заинтересованом лицу изрећи меру забране учешћа у поступку јавне набавке ако утврди да је понуђач, односно заинтересовано лице повредило конкуренцију у поступку јавне набавке у смислу закона којим се уређује заштита конкуренције. Мера забране учешћа у поступку јавне набавке може трајати до две године. Повреда конкуренције представља негативну референцу, у смислу члана 82. став 1. тачка 2) Закона.*

***Уколико понуду подноси група понуђача,*** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом.*

***XI ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛ. 75. СТ. 2. ЗАКОНА***

У вези члана 75. став 2. Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

ИЗЈАВУ

Понуђач\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_у поступку јавне набавке **услуге ресторана, бр 133/2019** поштовао је обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуда.

Датум Понуђач

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_