

ГРАД ВРШАЦ

26300 ВРШАЦ, ТРГ ПОБЕДЕ БРОЈ 1

ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА И КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

**НАБАВКА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА
ОБЛИКОВАНА ПО ПАРТИЈАМА**

1. Кетеринг;
2. Угоститељске услуге;
3. Угоститељске услуге у ресторану у центру града;
4. Хотелско угоститељске услуге;
5. Хотелско угоститељске услуге за потребе протоколарних посета;
6. Угоститељске услуге у објекту са смештајем и А ла Карт рестораном;

**ПОСТУПАК НАБАВКЕ ИЗ ЧЛАНА 27. СТАВ 1. ТАЧКА 3) ЗАКОНА О ЈАВНИМ
НАБАВКАМА,**

Набавка број: 404-006/2023-IV-09

	Датум и време
Рок за слање позива за подношење потенцијалним понуђачима	30.01.2023. године
Рок за подношење понуде Понуда се подноси ИСКЉУЧИВО непосредно или путем поште, на адресу – Град Вршац Градска управа Вршац Трг победе, број 1 са назнаком „Набавка угоститељских услуга, назив и број партије за коју се даје понуда“ број 404-6/2023-IV-09“ – НЕ ОТВАРАЈ	06.02.2023. године до 10:00 часова
Отварање понуда	06.02.2023. године у 10:15 часова

Кристина Томић, стручно лице, члан
Радоје Николић, дипломирани правник, члан
Александар Радић, послови јавних набавки, члан

јануар, 2023. године

На основу члана 27. став 1. тачка 3) Закона о јавним набавкама («Службени гласник РС», бр. 91/19) и члана 93. Правилника о ближем уређивању планирања јавних набавки и набавки на које се закон о јавним набавкама не примењује, спровођења поступка јавних набавки и набавки на које се закон о јавним набавкама не примењује и праћења извршења уговора о јавној набавци, припремљена је:

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА
у поступку набавке из члана 27. став 1. тачка 3) Закона о јавним набавкама
НАБАВКА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА
ОБЛИКОВАНА ПО ПАРТИЈАМА
број 404-006/2023-IV-09

Конкурсна документација садржи: 52 стране

<i>Поглавље</i>	<i>Назив поглавља</i>	<i>Страна</i>
I	Општи подаци о јавној набавци	3
II	Врста, техничке карактеристике (спецификације), 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.	4
III	Критеријуми за избор привредног субјекта и упутство како се доказују	10
IV	Критеријуми за доделу уговора	12
V	Обрасци који чине саставни део понуде	12
VI	Модел уговора	45
VII	Упутство понуђачима како да сачине понуду	48
VIII	Адресни код	52

I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

Наручилац: Градска управа Вршац

ПИБ: 100912619

МБ: 08267944

НСТЈ ознака : РС122 - Јужнобанатска област

Адреса: 26300 Вршац, Трг победе 1

Емаил: aradic@vrsac.org.rs

Интернет страница: www.vrsac.com

НСТЈ ознака : РС122 - Јужнобанатска област.

Уговор се закључује на период од 12 месеци.

ЦПВ : 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном.

55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало.

Рок за подношење понуда : 06.02.2023. године до 10:00 часова.

Понуда се подноси искључиво непосредно или путем поште, на адресу – Град Вршац Градска управа Вршац Трг победе број 1, са назнаком „Набавка угоститељских услуга, назив и број партије за коју се даје понуда“ број 404-006/2023-IV-09“ – НЕ ОТВАРАЈ.

Наручилац ће доделити уговор о јавној набавци, Понуђачу са најнижом понуђеном ценом, чија Понуда није оцењена као неприхватљива или неодговарајућа.

1. Предмет набавке

Предмет набавке број 404-006/2023-IV-09 услуге

Назив набавке : Набавка угоститељских услуга обликована по партијама

3. Врста поступка набавке

-Набавка се спроводи у складу са чланом 27. став 1. тачка 3) ЗЈН- Предметна набавка је набавка услуге хотела и ресторана која припада друштвеним и другим посебним услугама наведеним у Прилогу 7. Закона о јавним набавкама («Службени гласник РС», бр. 91/19), и члана 93. Правилника о ближем уређивању планирања јавних набавки и набавки на које се закон о јавним набавкама не примењује Града Вршца.

4. Циљ поступка

Поступак набавке се спроводи ради закључења уговора о набавци.

5. Контакт лице

Александар Радић, имејл адреса: aradic@vrsac.org.rs

II ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (СПЕЦИФИКАЦИЈЕ), КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, РАДОВА ИЛИ УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БР.1

Кетеринг

- Угоститељски објекат се налази не даље од 2,5 км од седишта наручиоца.
- Врста кухиње: традиционална домаћа кухиња са ових простора допуњена роштиљем, рибом као и комплетна понуда услуге кетеринга мрсне и посне хране.
- Под услугама се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са домаћом националном кухињом.
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.1.

Кетеринг и припремање хране за потребе одржавања свечаности, манифестација и коктела подразумева доставу хране из асортимана Понуђача на захтев наручиоца и то до седишта Наручиоца.

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

Објекат мора да поседује следеће карактеристике:

Да се угоститељски објекат у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 2,5 километара од седишта Наручиоца.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 2 Угоститељске услуге

- Угоститељски објекат се налази не даље од 4 км од седишта наручиоца.
- Врста кухиње: традиционална домаћа кухиња са ових простора допуњена роштиљем, рибом као и комплетна понуда услуге кетеринга куваних јела мрсне и посне хране .
- Под услугама се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са куваним јелима домаће националне кухиње.
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.2

Кетеринг и припремање хране за потребе одржавања свечаности, манифестација и коктела подразумева доставу хране из асортимана Понуђача на захтев наручиоца и то до седишта Наручиоца или на договорено место.

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

Објекат мора да поседује следеће карактеристике:

Да се угоститељски објекат у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 4 километара од седишта Наручиоца.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 3 Угоститељске услуге у ресторану у центру града

- Објекат се налази у центру града не даље од 100 м од седишта Наручиоца.
- Угоститељски објекат ресторан и башта на отвореном
- Врста кухиње: одабрани специјалитети у складу са светским трендовима по принципу „Kitchen bara“
- Амбијент клуба и ресторана: савремени (модеран) стил
- Додатни садржаји: бесплатан Wi-fi , пушачка зона;
- Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга у објекту ресторана са интернационалном кухињом. Прављење сезонских корекција јеловника како би у сваком делу године у ресторану били послуживани оброци спремљени од најсвежијих и најздравијих састојака. Широка и разноврсна палета сланих и слатких композиција, могућност да сами креирате кулинарску причу (оброк). Припрема хране на бази сезонских укуса.
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.4

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

Објекат мора да поседује следеће карактеристике:

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази у центру, не даље од 100 м од седишта Наручиоца
Пословни простор има климатизоване сале.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 4 Хотелско угоститељске услуге

- Категорисани објектат са три звездице
- Објектат у центру града седишта наручиоца, не даље од 500 м од седишта Нручиоца.
- Опремљеност сваке смештајне јединице LCD телевизором , Wi-Fi интернет конекцијом, директна телефонска линија, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар.
- Врста кухиње: домаћа и интернационална
- Мени понуде на два језика / српски, /, енглески
- Ресторан је потребно да буде климатизован да има пушачки и непушачки део, да поседује Wi-Fi интернет конекцију
- Додатни садржаји: мењачница у склопу рецепције (24/7) business corner (десктоп рачунари са брзим интернетом, скенер, штампач)
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.3

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача

Објектат мора да поседује следеће карактеристике:

Објектат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним собама и апартманом
Да се објектат у коме ће се реализовати предмет набавке налази на територији насељеног места највише до 500m од седишта Наручиоца
Објектат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом
Собе морају бити климатизоване, телевизор, телефон и сопствено купатило.
Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 5
Хотелско угоститељске услуге за потребе протоколарних посета.

- Категорисани објекат са четири звездице.
- Локација хотела: да се налази на територији града Вршца на позицији са које је могуће пропратити панораму града, плантаже винограда, као и да је у близини спортског центра.
- Капацитети: обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да смештајни капацитет задовоље потребе Наручиоца.
- Собе морају бити опремљене засебним регулторним централним системом климатизације, сателитском ТВ, мини баром, сефом, брзим кабловским интернетом и осталом опремом коју подразумева хотел највише категорије.
- Мени понуде на два језика / српски, /, енглески
- Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета опремљен врхунском видео техником као и опремом за симултано превођење. Пожељно коришћење рачунара уз могућност приступа интернету.
- Бесплатан паркинг простор.
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.2

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

Објекат мора да поседује следеће карактеристике:

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним собама

Да се објекат у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају имати клима уређај, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 6
Угоститељске услуге у објекту са смештајем и А ла Карт рестораном

- Категорисани објекат са 4 звездице;
- Све собе морају поседовати: клима уређај, фен за косу, мини бар, сеф, ТВ, директну телефонску линију и "Wi-Fi";
- Број смештајних јединица: 10 делукс соба, 7 стандард соба;
- Ресторан националне кухиње, посебног амбијента са доминацијом природних материјала, пре свега дрвета и цигле, у ентеријеру;
- Вински салон намењен за дегустације вина, са аутентичним реквизитима виноградарства из прошлих векова;
- Удаљен од седишта наручиоца не више од 3 км;
- Објекат мора да садржи лични затворен паркинг простор за најмање 5 возила у оквиру ресторана;
- Кухиња базирана на традиционалним војвођанским специјалитетима .
- Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са специјалитетима јела са роштиља и мени понуде.
- Понуђач је у обавези да уз понуду достави „Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.
- Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са табелом која се налази у делу Образац структуре цене за партију бр.6

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци угоститељских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

Објекат мора да поседује следеће карактеристике:

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 3 километара од седишта Наручиоца
Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

III КРИТЕРИЈУМИ ЗА КВАЛИТАТИВНИ ИЗБОР ПРИВРЕДНОГ СУБЈЕКТА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈУ

ОСНОВИ ЗА ИСКЉУЧЕЊЕ- члан 111. Закона

Наручилац је дужан да искључи привредног субјекта из поступка набавке ако:

1) привредни субјект не докаже да он и његов законски заступник у периоду од претходних пет година од дана истека рока за подношење понуда, односно пријава није правноснажно осуђен, осим ако правноснажном пресудом није утврђен други период забране учешћа у поступку јавне набавке, за:

(1) кривично дело које је извршило као члан организоване криминалне групе и кривично дело удруживање ради вршења кривичних дела;

(2) кривично дело злоупотребе положаја одговорног лица, кривично дело злоупотребе у вези са јавном набавком, кривично дело примања мита у обављању привредне делатности, кривично дело давања мита у обављању привредне делатности, кривично дело злоупотребе службеног положаја, кривично дело трговине утицајем, кривично дело примања мита и кривично дело давања мита, кривично дело преваре, кривично дело неоснованог добијања и коришћења кредита и друге погодности, кривично дело преваре у обављању привредне делатности и кривично дело пореске утаје, кривично дело тероризма, кривично дело јавног подстицања на извршење терористичких дела, кривично дело врбовања и обучавања за вршење терористичких дела и кривично дело терористичког удруживања, кривично дело прања новца, кривично дело финансирања тероризма, кривично дело трговине људима и кривично дело заснивања ропског односа и превоза лица у ропском односу;

2) привредни субјект не докаже да је измирио доспеле порезе и доприносе за обавезно социјално осигурање или да му је обавезујућим споразумом или решењем, у складу са посебним прописом, одобрено одлагање плаћања дуга, укључујући све настале камате и новчане казне;

3) утврди да је привредни субјект у периоду од претходне две године од дана истека рока за подношење понуда, односно пријава, повредио обавезе у области заштите животне средине, социјалног и радног права, укључујући колективне уговоре, а нарочито обавезу исплате уговорене зараде или других обавезних исплата, укључујући и обавезе у складу с одредбама међународних конвенција које су наведене у Прилогу 8. овог закона;

4) постоји сукоб интереса, у смислу овог закона, који не може да се отклони другим мерама;

5) утврди да је привредни субјект покушао да изврши непримерен утицај на поступак одлучивања наручиоца или да дође до поверљивих података који би могли да му омогуће предност у поступку јавне набавке или је доставио обмањујуће податке који

могу да утичу на одлуке које се тичу искључења привредног субјекта, избора привредног субјекта или доделе уговора.

Наручилац је дужан да искључи привредног субјекта из поступка јавне набавке ако у поступку јавне набавке утврди да постоје основи за искључење из става 1. овог члана.

Наручилац може да одустане од искључења привредног субјекта из поступка јавне набавке из разлога наведених у ставу 1. овог члана због преовлађујућих разлога који се односе на јавни интерес, као што је јавно здравље или заштита животне средине.

НАЧИН ДОКАЗИВАЊА: ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ 4. И 5. У СКЛАДУ СА НАЧИНОМ ПОДНОШЕЊА ПОНУДЕ

КРИТЕРИЈУМИ ЗА ИЗБОР ПРИВРЕДНОГ СУБЈЕКТА

Понуђач који учествује у поступку предметне набавке мора испунити **следеће критеријуме за избор привредног субјекта**, а испуњеност критеријума понуђач доказује на начин дефинисан у наредној табели, **и то:**

Р.б р.	КРИТЕРИЈУМИ ЗА ИЗБОР ПРИВРЕДНОГ СУБЈЕКТА	НАЧИН ДОКАЗИВАЊА
1.	Услов пословног капацитета Да Понуђач достави „мени“ ресторана	„Мени“ из којег се види да поседује наведене врсте кухиње и да је то важећи мени, оверен печатом привредног субјекта.

Уколико понуду подноси група понуђача понуђач је дужан да за сваког члана групе достави наведене доказе да не постоје основи за искључење, док критеријуме за квалитативни избор привредног субјекта доказују заједнички.

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, понуђач је дужан да за подизвођача достави доказе да не постоје основи за искључење, док све критеријуме за квалитативни избор привредног субјекта доказују заједнички, осим финансијског капацитета (члан 117. Закона).

Ослањање на капацитете другог привредног субјекта: није применљиво у конкретној набавци.

Наведене доказе о испуњености услова понуђач може доставити у виду неоверених копија, а наручилац може да тражи од понуђача, чија је понуда на основу извештаја о поступку оцењена као најповољнија, да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа.

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

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

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ, осим уколико подноси електронску понуду када се доказ доставља у изворном електронском облику.

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

IV КРИТЕРИЈУМИ ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА

1. Критеријум за доделу уговора

Избор најповољније понуде ће се извршити применом критеријума Економски најповољнија понуда - „Најнижа понуђена цена“.

2. Елементи критеријума, односно начин, 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 најнижу понуђену цену, наручилац ће уговор доделити понуђачу који буде извучен путем жреба.

Наручилац ће писмено обавестити све понуђаче који су поднели понуде о датуму када ће се одржати извлачење путем жреба.

Жребом ће бити обухваћене само оне понуде које имају једнаку најнижу понуђену цену. Извлачење путем жреба Наручилац ће извршити јавно, у присуству понуђача и то тако што ће називе понуђача исписати на одвојеним папирима, који ће бити убачени у идентичне плаве коверте, те ће све те коверте ставити у провидну кутију одакле ће извући само једну. Уговор ће бити додељен понуђачу који буде извучен. Понуђачима који не присуствују овом поступку, Наручилац ће доставити записник извлачења путем жреба.

VI ОБРАСЦИ КОЈИ ЧИНЕ САСТАВНИ ДЕО ПОНУДЕ

- 1) Образац понуде (Образац 1);
- 2) Образац структуре понуђене цене, са упутством како да се попуни (Образац 2);
- 3) Образац трошкова припреме понуде (Образац 3);
- 5) Образац изјаве понуђача (Образац 4);
- 6) Образац изјаве подизвођача (Образац 5) –уколико подноси понуду са подизвођачем

(ОБРАЗАЦ 1)

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ
за партију број _____

Понуда бр: _____ од _____ за поступак набавке из члана 27. став 1. тачка 3) ЗЈН, Набавка угоститељских услуга обликована по партијама

1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

Назив понуђача:	
Адреса понуђача:	
Матични број понуђача:	
Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):	
Врста правног лица	1. микро 2. мало 3. средње 4. велико 5. физичко лице 6. јавно предузеће
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:	
	Врста правног лица	1. микро 2. мало 3. средње 4. велико 5. физичко лице 6. јавно предузеће
	Законски заступник:	
	Име особе за контакт:	
	Процент укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:	
	Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:	
2)	Назив подизвођача:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Законски заступник:	
	Име особе за контакт:	
	Процент 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:	
	Врста правног лица	1. микро 2. мало 3. средње 4. велико 5. физичко лице 6. јавно предузеће
	Законски заступник	
	Име особе за контакт:	
2)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Законски заступник	
	Име особе за контакт:	
3)	Назив учесника у заједничкој понуди:	
	Адреса:	
	Матични број:	
	Порески идентификациони број:	
	Законски заступник:	
	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.

5) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ:

Укупна вредност понуде без ПДВ (податак из Обрасца структуре цене)	
ПДВ на цену услуге	
Укупна вредност понуде са ПДВ (податак из Обрасца структуре цене)	
Рок важења понуде	Рок важења понуде је _____ дана (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.

Процент укупне вредности набавке или део набавке, који ће бити поверен подизвођачу: _____ (попуњава само понуђач који подноси понуду са подизвођачем)

Датум

Понуђач

Напомене:

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити и потписати образац понуде.

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БР.1
Кетеринг**

р.бр	опис	јед мере	јед. цена без ПДВ
1	Ордевер - стишњена шунка, чајна кобасица, говеђа пршута, качкаваљ, димљени каре	кг	
2	Ордевер - сува св. печеница, говеђа пршута, кулен, шунка, пилећа прса, качкаваљ	кг	
3	Мини царска пита	кг	
4	Мини проје	кг	
5	Кифлице са сиром	кг	
6	Интегралне штанглице са посипом	кг	
7	Кифлице са шунком	кг	
8	Штапићи од хељдиног брашна	кг	
9	Коктел пециво	кг	
10	Пита са сиром	кг	
11	Пита са месом	кг	
12	Пита са зељем	кг	
13	Пита са печуркама	кг	
14	Пита са празилуком	кг	
15	Гибаница са хељдиним корама, сиром	кг	
16	Мини сендвичи у кајзерицама са печеницом	кг	
17	Мини сендвичи у кајзерицама са шунком	кг	
18	Мини сендвичи у кајзерицама са куленом	кг	
19	Мини сендвичи у кајзерицама са грилованим поврћем	кг	
20	Даска са сиревима (фета сир у маслиновом уљу и зачинском биљу, ементалер, качкаваљ, гауда, димљени сир)	кг	
21	Славо мешано предјело – канапеи мрсни (пропорционално заступљено у 1kg): шунка, печеница, пршута, сир и маслине, чери са моцарелом, гриловане тиквице са фета сиром	кг	

22	Слано мешано предјело – канапеи посни (пропорционално заступљено у 1kg): лосос, пате од маслина, хумус, гриловано поврће	кг	
23	Слано мешано предјело – ролати (пропорционално заступљено у 1kg): ролат са спанаћем и пршутом, ролат са паприком и печеницом, ролат са шунком и качкаваљем	кг	
24	Слано мешано предјело – корпице (пропорционално заступљено у 1kg): корпице са сиром, сусамом и пршутом, корпице са урнебесом и димљеним качкаваљем, корпице са везаним салатама	кг	
25	Мешано месо са роштиља – топло (пропорционално заступљено у 1kg) - гурмански ћевапи - свињски ражњићи у зачинском биљу ноиссете - пилећи батак - коктел кобасица - пилећи ражњићи	кг	
26	Готова јела од меса- мешано хладно (пропорционално заступљено у 1kg) - ролована пилетина - мини карађорђева - роловани свињски филе - пилетина у сусаму	кг	
27	Јело од рибе (пропорционално заступљено у 1kg) коктелски пржени филеи рибе: ослић, лосос, сом	кг	
28	Јело од рибе (пропорционално заступљено у 1kg) риба орли: ослић и смуђ	кг	
29	Посни слани Мини сендвичи са грилованим поврћем и посним качкаваљем	кг	
30	Посни слани (пропорционално заступљено у 1kg) Канапеи: лосос, гриловани патлиџан са руколом и парадајзом, пате од маслина	кг	
31	Кајзерице са посипом 1 кг	кг	
32	Кајзерице интегралне 1 кг	кг	
33	Колачи ситни колачи мрсни: црна и бела бајадера, фигаро, розен, чоко куглице, рафаело куглице, жербо, фина штангла, мини воћне корпице (пропорционално заступљено у 1kg)	кг	
34	Колачи ситни колачи посни: розен са маком, жербо, црна бајадера, бела штангла од ораха, смоква у обланди, ролат од сувог воћа, лешник штангла, розен, (пропорционално заступљено у 1kg)	кг	
35	Колачи ситни посни и мрсни	кг	
36	Колачи - мињони, мини тортице: чоко и воћне, посласице у чашицама: чоко и воћне (пропорционално заступљено у 1kg)	кг	

37	ПИЋЕ - вода минерална, вода газирана, сок газиран (цоца цола, фанга, швепс, биттер лимон – или одговарајуће), сок негазиран (јабука, наранџа, бресква, боровница...) 0,5л / по особи	по особи	
УКУПНО БЕЗ ПДВ			
ПДВ			
УКУПНО СА ПДВ			

Кетеринг и припремање хране за потребе одржавања свечаности, манифестација и коктела подразумева доставу хране из асортимана Понуђача на захтев наручиоца и то до седишта Наручиоца. У табели је наведен мени кетеринга и потребно је уписати цену у складу са траженим менијем.

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 2
Угоститељске услуге**

р.бр	опис	јед мере	јед. цена без ПДВ
/	Предјела	/	/
1	Мезе на овалу за четри особе (шунка, печеница, кулен, чајна, качкаваљ, сир)	500 гр	
2	Мезе на овалу за осам особа (шунка, печеница, кулен, чајна, качкаваљ, сир)	1000 гр	
3	Канапеји на овалу (пилећа паштета, лосос, туњевина, пршута, парадајз)	50 ком	
4	Тортиље на овалу (пилетина, панчета, ицеберг, пасуљ, кукуруз, намаз)	50 ком	
/	Јела са роштиља		
5	Ћевап	1000 гр	
6	Пљескавица	1000 гр	
7	Уштипак	1000 гр	
8	Вешалица	1000 гр	
9	Кобасица	1000 гр	
10	Пилећи батак	1000 гр	
11	Пилећи филе	1000 гр	
12	Ролована пилетина са сланином	1000 гр	
13	Сланина	1000 гр	
14	Димљена вешалица	1000 гр	
/	Специјалитети	/	/
15	Пилећи прстићи	1000 гр	
16	Карађорђева шницла	1000 гр	
17	Бечка шницла	1000 гр	
18	Пресована сланина	1000 гр	
19	Свињска ребарца са кромпиром	1000 гр	
20	Свињске буткице са кромпиром	1000 гр	

21	Рибљи филет (сом, пастрмка)	1000 гр	
/	Кувана јела	/	/
22	Пасуљ са кобасицом или сувим месом	400 гр	
23	Свињски гулаш	400 гр	
24	Јунећи гулаш	400 гр	
25	Грашак са свињским месом	400 гр	
26	Ђувеч са пилећим месом	400 гр	
27	Пилећи паприкаш	400 гр	
28	Пребранац	400 гр	
/	Супе и чорбе	/	/
29	Пилећа супа са резнцима	порција	
30	Бела пилећа чорба	порција	
31	Чорба са поврћем	порција	
32	Парадајз чорба	порција	
/	Тестенина, теста и сендвичи	/	/
33	Клуб сендвич (лепиња, печеница, ицеберг, намаз, качкаваљ)	ком	
34	Кифлице	1000 гр	
35	Кроасане	1000 гр	
36	Мини пице	1000 гр	
37	Болоњезе	400 гр	
38	Карбонаре	400 гр	
/	Салате	/	/
39	Руска салата	1000 гр	
40	Мимоза салата	1000 гр	
41	Кукуруз салата	1000 гр	
42	Шопска салата	250 гр	
43	Српска салата	250 гр	
44	Печена љута паприка	ком	
45	Печена слатка паприка	ком	

46	Сезонска салата	250 гр	
/	Прилози	/	/
47	Помфрит	1000 гр	
48	Пекарски кромпир	1000 гр	
49	Пире кромпир	1000 гр	
50	Пиринач	1000 гр	
	Дезерт		
51	Торта (воћна, чоколадна, пасама, шварцвалд)	1000 гр	
52	Колач (ситни колач, паса миа, кремпита, чоколадни)	1000 гр	
/	Услуге		
53	Услуга кетеринга по особи (месо са роштиља, једна порција супе или чорбе, прилог, салата и дезерт)	по особи	
54	Делукс сендвич	по особи	
55	Пиће по особи	по особи	
		УКУПНО БЕЗ ПДВ	
		ПДВ	
		УКУПНО СА ПДВ	

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 3**

Угоститељске услуге у ресторану у центру града

ПИЋА	јед. мере норматив	кол.	јед.цена без ПДВ
Еспресо	КОМ	1	
Еспресо са млеком	КОМ	1	
Капуџино	КОМ	1	
Макијато	КОМ	1	
Дупли еспресо	КОМ	1	
Еспресо са шлагом	КОМ	1	
Домаћа кафа	КОМ	1	
Дојч кафа	КОМ	1	
Хладна кафа	КОМ	1	
Лате	КОМ	1	
Лате Макијато	КОМ	1	
Лате Макијато лешник	КОМ	1	
Лате Макијато ванила	КОМ	1	
Лате Макијато карамел	КОМ	1	
Топла чоколада	КОМ	1	
Чај у кесици	КОМ	1	
Чај ринфуз	КОМ	1	
Фрапе	КОМ	1	
Вода	0,33 л	1	
Вода	0,75л	1	
Кисела вода	0,33л	1	
Кисела вода	0,75л	1	
Газирани сок	0,25л	1	
Негазирани сок	0.20л	1	
Цеђена лимунада	0,30л	1	
Цеђена поморанџа	0,30л	1	
Шот здравља	0,03л	1	
Енергетско пиће	0,25л	1	
Водка	0.03л	1	
Теклиа	0.03л	1	
Рум	0.03л	1	
Џин	0.03л	1	

Виски	0.03л	1	
Вињак	0.03л	1	
Бренди	0.03л	1	
Ликер	0.03л	1	
Ракија шљива	0.03л	1	
Ракија дуња	0.03л	1	
Ракија крушка	0.03л	1	
Ракија кајсија	0.03л	1	
Ракија медовача	0.03л	1	
Ракија виљамовка	0.03л	1	
Ракија лозовача	0.03л	1	
Бело вино – домаће производње	0.75л	1	
Бело вино – стране производње	0.75л	1	
Розе вино – домаће производње	0.75л	1	
Розе вино – стране производње	0.75л	1	
Црвено вино – домаће производње	0.75л	1	
Црвено вино – стране производње	0.75л	1	
Пенушаво вино	0.75л	1	
Коктел	ком	1	
Безалкохолни коктел	ком	1	
Домаће пиво – светло	0,33л	1	
Страно пиво – светло	0,25л	1	
Пиво точено – светло	0,25л	1	
Пиво точено – светло	0,50л	1	
Тамно пиво	0,33л	1	
Безалкохолно пиво	0,33л	1	
ХРАНА	јед. мере норматив	кол.	
Доручак	/	/	
Прженице са јогуртом	пор	1	
Уштипци	пор	1	
Панцерота	пор	1	
3 јаја са додатком	пор	1	
Поховане палачинке	пор	1	
Мусли	пор	1	
Сендвичи	/	/	
Сендвич са помфритом (пилетина, шунка, сир, јаје, салата, панчета)	пор	1	
Сендвич са пршутом	пор	1	

Тост сендвич	пор	1	
Предјела	/	/	
Таргар бифтек	пор	1	
Скала (пршута, маслине, сир, брускети)	пор	1	
Поховани качкаваљ	пор	1	
Супе, чорбе	/	/	
Домаћа супа	пор	1	
Парадајз чорба	пор	1	
Телећа чорба	пор	1	
Главна јело	/	/	
Бечка шницла	пор	1	
Карађорђева шницла	пор	1	
Карађорђева шницла пилећа	пор	1	
Јунећи бургер	пор	1	
Јунећи бифтек са грилованим поврћем	пор	1	
Телеће печење	пор	1	
Пилећи бургер	пор	1	
Пилећа бечка шницла	пор	1	
Пилетина у кикирики сосу	пор	1	
Пилећа крилица	пор	1	
Грилована пилетина са поврћем	пор	1	
Пилећи медаљони	пор	1	
Пљескавица	пор	1	
Димљена вешалица	пор	1	
Пљескавица са кајмаком у лепињи	пор	1	
Ћевапи са кајмаком у лепињи	пор	1	
Рибе	/	/	
Лосос	пор	1	
Оброк салате и салате	/	/	
Цезар салата	пор	1	
Салата са пилетином и сиром	пор	1	
Салата са туњевином	пор	1	
Шопска салата	пор	1	
Парадајз са сиром салата	пор	1	
Грчка салата	пор	1	
Витаминска салата	пор	1	
Пасте	/	/	
Шпагети карбонаре	пор	1	

Шпагети болоњезе	пор	1	
Таљатле са пилетином и поврћем	пор	1	
Пица	/	/	
Маргарита	ком	1	
Вегетаријана	ком	1	
Каприћоза	ком	1	
Пица пикант	ком	1	
Мексико пица	ком	1	
Пица пршута	ком	1	
Пица туњевина	ком	1	
Пица четири врсте сира	ком	1	
Банатска пица	ком	1	
Пецива	/	/	
Пица хлеб	ком	1	
Наћос	ком	1	
Тост хлеб	ком	1	
Десерт	/	/	
Крем са шумским воћем	пор	1	
Crumble	пор	1	
Brauni	пор	1	
Tiramisu	пор	1	
Палачинке (са сладоледом од ваниле и преливом од карамеле)	пор	1	
Палачинке (са џемом)	пор	1	
Палачинке (са еуро кремом и плазмом)	пор	1	
УКУПНО БЕЗ ПДВ			
ПДВ			
УКУПНО СА ПДВ			

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 4
Хотелско угоститељске услуге**

Табела 1.

Пића	јед.мере норматив	кол.	јед.цена без ПДВ
Еспресо	ком	1	
Нес кафа	ком	1	
Капућино	ком	1	
Кафе лате	ком	1	
Топла чоколада	ком	1	
Чај	ком	1	
Чај без кофеина	ком	1	
Милк шејк	ком	1	
Фрапе	ком	1	
Ракија виљамовка	0,03	1	
Ракија шљива	0,03	1	
Ракија кајсија	0,03	1	
Ракија дуња	0,03	1	
Ракија медовача	0,03	1	
Ракија лоза	0,03	1	
Пелинковац	0,03	1	
Водка страна	0,03	1	
Рум	0,03	1	
Мартини	0,05	1	
Бејлис	0,03	1	
Виски	0,03	1	
Коњак страни	0,03	1	
Коктели	ком	1	
Црна вина	0,75	1	
Бела вина	0,75	1	
Пиво домаће	0,33	1	
Пиво страно	0,33	1	
Битер лемон	0,25	1	
Воћни сокови	0,20	1	
Сокови газирани	0,25	1	
Сокови негазирани	0,25	1	
Минерална вода газирана	0,33	1	

Минерална вода газирана	1л	1	
Минерална вода негазирана	0,33	1	
Храна	јед.мере норматив	кол.	јед.цена без ПДВ
Доручак			
Енглески доручак	пор	1	
Доручак	пор	1	
Омлет	пор	1	
Кајгана	пор	1	
Прженица	пор	1	
Овсена каша	пор	1	
Предјела	/	/	/
Микс коктел	пор	1	
Селекција сирева	пор	1	
Специјалитет куће	пор	1	
Брускети са пршутом	пор	1	
Супе, чорбе и потажи	/	/	/
Пилећа супа са домаћим резанцима	пор	1	
Говеђа супа домаћим резанцима	пор	1	
Потаж од сезонског поврћа	пор	1	
Рагу чорба	пор	1	
Оброк салате	/	/	/
Цезар салата	пор	1	
Бифтек салата	пор	1	
Капрезе салата	пор	1	
Грчка салата	пор	1	
Витаминска	пор	1	
Пасте/, рижото/пице	/	/	/
Пене Примавера	пор	1	
Шпагети Карбонара	пор	1	
Шпагети Болоњез	пор	1	
Њоке четири врсте сира	пор	1	
Рижото с вргањима и пармезаном	пор	1	
Пица	пор	1	
Главна јела	/	/	/
Ћевапи или плјескавица	пор	1	
Пилетина на жару	пор	1	
Ћурећи медаљони	пор	1	

Карађорђева шницла	пор	1	
Бифтек на жару	пор	1	
Риба	/	/	/
Филет димљене пастрмке	1 кг	1	
Гриловани лосос	1 кг	1	
Салате	/	/	/
Зелена салата са дресингом од сенфа и лимуна	пор	1	
Печена паприка (слатка и љута) са дресингом од лука	пор	1	
Шопска салата	пор	1	
Микс зелених салата са козјим сиром	пор	1	
Купус	пор	1	
Пецива	/	/	/
Пица хлеб	ком	1	
Сомун	ком	1	
Црни хлеб	ком	1	
Фокача	ком	1	
Проја	ком	1	
Тост	ком	1	
Десерти	/	/	/
Тањир сезонског воћа	пор	1	
Воћни куп са сладоледом	пор	1	
Чоколадна торта	пор	1	
Трилеће	пор	1	
Чизкејк	пор	1	
Палачинке	пор	1	
УКУПНО БЕЗ ПДВ			
ПДВ			
УКУПНО СА ПДВ			

Смештај за госте (преноћиште са доручком)

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

Додатни садржаји: business corner у лобију хотела

Смештај:

Табела 2.

р.бр.	Опис смештаја	без ПДВ
1	Једнокреветна економи соба ноћење са доручком	
2	Једнокреветна стандард соба ноћење са доручком	
3	Двокреветна стандард соба ноћење са доручком	
4	Једнокреветна комфорт соба ноћење са доручком	
5	Двокреветна комфорт соба ноћење са доручком	
6	Стандард апартман ноћење са доручком	
7	Комфорт апартман ноћење са доручком	
УКУПНО БЕЗ ПДВ		
ПДВ		
УКУПНО СА ПДВ		

Угоститељске услуге за групне посете у посебној сали у оквиру угоститељског објекта Понуђача.

Табела 3.

р.бр.	Опис смештаја	без ПДВ
1	Шведски сто - топло хладни бифе са неограниченим домаћим алкохолним и безалкохолним пићем - по особи	
2	Сет мени Предјело, чорба, главно јело (роштиљ), пекарски кромпир, салата, хлеб Пиће (неограничено домаће алкохолно и безалкохолно) - по особи	
УКУПНО БЕЗ ПДВ		
ПДВ		
УКУПНО СА ПДВ		

РЕКАПИТУЛАЦИЈА			
	опис	без ПДВ	са ПДВ
1	Табела 1 – Храна и пиће		
2	Табела 2 – Смештај		
3	Табела 3 - групне посете		
УКУПНО ЗА ПАРТИЈУ БР.3			

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 5**

Хотелско угоститељске услуге за потребе протоколарних посета

Пића	јед. мере норматив	кол.	јед. цена без ПДВ
Ракија лозовача домаћа	0,04	1	
Кајсијевача	0,04	1	
Виљамовка	0,04	1	
Шљива	0,04	1	
Мускатна лоза	0,04	1	
Медовина	0,04	1	
Домаћа дуња	0,04	1	
Коњак	0,04	1	
Виски	0,04	1	
Мартини	0,04	1	
Водка	0,04	1	
Ликер	0,04	1	
Коктели	0,04	1	
Бела вина домаћа	0,75	1	
Бела вина страна	0,75	1	
Црна вина домаћа	0,75	1	
Црна вина страна	0,75	1	
Пиво домаће	0,33	1	
Пиво страно	0,33	1	
Безалкохолна пића негазирана	0,20	1	
Безалкохолна пића газирана	0,25	1	
Минерална вода газирана	0,25	1	
Минерална вода негазирана	0,33	1	
Кафа домаћа	ком	1	
Еспресо	ком	1	
Нес кафа	ком	1	
Капућино	ком	1	
Храна	/	/	/
Хладна предјела	/	/	/
Селекција сирева	пор	1	
Селекција пршуте и сирева	пор	1	

Топла предјела			
Пилетина на пиринчаним резанцима са поврћем	пор	1	
Похован качкаваљ са тартар сосом	пор	1	
Похована паприка пуњена са сиром	пор	1	
	пор	1	
Супе / Чорбе / Потажи	/	/	/
Пилећа супа	пор	1	
Парадајз супа са пиринчем	пор	1	
Парадајз супа запечена са сиром	пор	1	
Потаж дана	пор	1	
Телећа чорба	пор	1	
Рижота	/	/	/
Рижото са пилетином	пор	1	
Рижото са печуркама	пор	1	
Рижото са поврћем	пор	1	
Паста / Пица / Сендвич	/	/	/
Четири врсте сира	пор	1	
Карбонара	пор	1	
Примавера	пор	1	
Болоњезе	пор	1	
Пица	пор	1	
Клуб сендвич	пор	1	
Оброк салате	/	/	/
Цезар салата	пор	1	
Грчка салата	пор	1	
Бифтек салата	пор	1	
Капрезе салата	пор	1	
Риба и плодови мора	/	/	/
Филет лосога	пор	1	
Фригане лигње	пор	1	
Бранцин	1 кг	1	
Филет димљене пастрмке	1 кг	1	
Специјалитети	/	/	/
Ћуретина на банатски начин са њокама	пор	1	
Пуњени јунећи бифтек и пекарски кромпир	пор	1	
Ћевапи на кајмаку и ајвару са помфритом	пор	1	
Прилози	/	/	/
Помфрит	по особи	1	
Пекарски кромпир	по особи	1	
Пиринач на путеру	по особи	1	
Барени пиринач	по особи	1	

Барена блитва	по особи	1	
Барено поврће	по особи	1	
Гриловано поврће	по особи	1	
Салате	/	/	/
Купус	пор	1	
Кисели купус	пор	1	
Ајвар	пор	1	
Зелена салата	пор	1	
Парадајз салата са фета сиром	пор	1	
Шопска салата	пор	1	
Српска салата	пор	1	
Печена паприка	пор	1	
Печена љута паприка	пор	1	
Грчка салата	пор	1	
Витамина салата	пор	1	
Рукола салата са пармезаном и пињолима	пор	1	
Десерти	/	/	/
Банана сплит	пор	1	
Чизкејк	пор	1	
Чоколадна колач	пор	1	
Домаћа баклава са орасима	пор	1	
Домаћа кремшита	пор	1	
Порција сладоледа	пор	1	
Тањир свежег воћа	пор	1	
Воћни куп	пор	1	
Палачинке по избору (чоколада, плазма кекс и еурокем, мармелада, мед и ораси)	пор	1	
УКУПНО БЕЗ ПДВ			
ПДВ			
УКУПНО СА ПДВ			

Смештај за госте (дневни одмор)

С обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских и културних догађаја и гостовања домаћих и страних државника и представника, потребно је да објекат задовољи потребе високе категорије.

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

Смештај:

	Опис смештаја	без ПДВ
1.	Економик једнокреветна соба	
2.	Економик двокреветна соба	
3.	Стандардна једнокреветна соба	
4.	Стандардна двокреветна соба	
5.	„Делукс“ једнокреветна соба	
6.	„Делукс“ двокреветна соба	
УКУПНО БЕЗ ПДВ		
ПДВ		
УКУПНО СА ПДВ		

РЕКАПИТУЛАЦИЈА			
	опис	без ПДВ	са ПДВ
1	Табела 1 – Храна и пиће		
2	Табела 2 – Смештај		
УКУПНО ЗА ПАРТИЈУ БР.2			

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ
ЗА ПАРТИЈУ БРОЈ 6**

Угоститељске услуге у објекту са смештајем и А ла Карт рестораном

ПИЋА	јед. мере норматив	кол.	јед.цена без ПДВ
Еспресо	ком	1	
Еспресо са млеком	ком	1	
Капућино	ком	1	
Макијато	ком	1	
Кафа лате	ком	1	
Чај нана/мента	ком	1	
Чај зелени	ком	1	
Вода	0,33 л	1	
Вода	0,75л	1	
Кисела вода	0,33л	1	
Кисела вода	0,75л	1	
Газирани сок	0,25л	1	
Негазирани сок поморанџа	0.20л	1	
Негазирани сок јабука	0.20л	1	
Негазирани сок вишња	0.20л	1	
Негазирани сок боровница	0.20л	1	
Негазирани сок бресква	0.20л	1	
Водка	0.04л	1	
Џин	0.04л	1	
Виски	0.04л	1	
Ракија шљива	0.04л	1	

Ракија дуња	0.04л	1	
Ракија кајсија	0.04л	1	
Ракија виљамовка	0.04л	1	
Ракија лоза	0.04л	1	
Ризлинг вино	0.75л	1	
Бургундац бели вино 12,5% vol.	0.75л	1	
Бургундац бели вино 13% vol.	0.75л	1	
Шардоне вино 13% vol.	0.75л	1	
Мускат отонел вино 12,5% vol.	0.75л	1	
Мускат отонел вино 14 % vol.	0.75л	1	
Розе вино 13% vol.	0.75л	1	
Бургундац бели вино 13% vol.	чаша 0,15л	1	
Шардоне вино 13% vol.	чаша 0,15л	1	
Мускат отонел вино 12,5% vol.	чаша 0,15л	1	
Мускат отонел вино 14 % vol.	чаша 0,15л	1	
Розе вино 13% vol.	чаша 0,15л	1	
ХРАНА	јед. мере норматив	кол.	
Оброк салате	/	/	
Зелена салата и рукола са пилетином, панчетом, пармезаном и пињолима, препечен хлеб и паста од маслина	пор	1	
Свежа зелена салата са пршутом, старим сиром из уља, орахом И чери парадајзом, балсамико дресинг	пор	1	
Зелена салата и рукола са бифтеком, пармезаном и пињолима, препечен хлеб	пор	1	
Зелена салата и рукола са грилованим лососом, чери парадајзом, пињолима и цитрус преливом	пор	1	
Супе	/	/	
Телећа чорба	пор	1	

Пилећа чорба	пор	1	
Рибља чорба			
Потаж	пор	1	
Предјела	/	/	
Ролнице, слатки чили сос и свежи зачински крем	пор	1	
Ролнице са димљеним буткицама на сосу од рена	пор	1	
Поховани сир	пор	1	
Шампињони на жару	пор	1	
Главна јела	/	/	
Панко пилећи филети и кромпирићи, мајонез сос	пор	1	
Пилећи филети са шареним поврћем у песту од босиљка	пор	1	
Пилећи филети са сосом од четири врсте сира и кромпирићи	пор	1	
Пилећи филети са сосом од печурака и кромпирићи	пор	1	
Пуњени пилећи филе са сувим шљивама и сиром у сланини на пиреу од грашка	пор	1	
Пуњени свињски филе са паприком и сиром ролован у сланини на пире кромпиру	пор	1	
Свињски медаљони са сосом од печурака	пор	1	
Цепкана прасетина са младим кромпирићима	пор	1	
Ролована телетина са пекарским кромпиром	пор	1	
Телетина испод сача са кромпиром	пор	1	
Јунећи медаљони у сос од печурака на подлози од прженице	пор	1	
Свињски медаљони, јунећи медаљони, пуњени свињски филе, пуњена пилетина са сувом сљивом сос од печурака	пор	1	
Телетина у сосу од вина на пиреу од шаргарепе	пор	1	
Бифтек таљата са грилованим поврћем и зачињеним путером	пор	1	
Бифтек на жару са сосом од шумских печурака са ароматичним младим	пор	1	

кромпирићима			
Филе лососа на пиреу од грашка	пор	1	
Филе смуђа са шареним поврћем	пор	1	
Филе димљене пастрмке са шареним поврћем	пор	1	
Филе бранцина са шареним поврћем	пор	1	
Рижото са гамборима	пор	1	
Рижото са поврћем	пор	1	
Таљателе са гамборима	пор	1	
Свеже салате	/	/	
Купус салата	пор	1	
Грчка салата	пор	1	
Шопска салата	пор	1	
Парадајз са сиром салата	пор	1	
Зелена микс салата	пор	1	
Салата од руколе и чери парадајза са пињолима, балсамиком и маслиновим уљем	пор	1	
Печена љута паприка	ком	1	
Мени за групне посете	/	/	
Предјело - поховани бри сир са џемом од малине Главно јело - ћурећи филе са сувим сљивама И печеницом на кромпир пиреу Сезонска салта и чизкејк	по особи	1	
Предјело - потаж од карфиола са хрскавом панчетом Главно јело - ролована телетина на пиреу од саргарепе Сезонска салата и мус од чоколаде	по особи	1	
Предјело - јунећа супа са резанцима Главно јело - ринфлајш и похована пилетина са бареним поврцем и сосевима Сезонска салата и резанци са маком	по особи	1	
Предјело - потаж од броколија Главно јело - филе лососа са пиреом од	по особи	1	

грашка Сезонска салта и пита са јабуком и орасима			
Предјело - парадајз чорба са хрскавим пармезаном Главно јело - Рижото са козијим сиром и сувим грожђем Сезонска салата и баклава са орахом	по особи	1	
Предјело - качамак са белим сиром и сувом шљивом Главно јело - Пилећи батак са банатском гарнитуром Сезонска салата и пита са вишњом.	по особи	1	
Пакет пића 1 Ракије (Дуња кајсија шљивовица) Пелинковац Вермут Домаћа водка Домаћи цин Газирана вода Негазирана вода Газирани сок Поморандза Јабука Боровница Бели бургундац Франковка Розе	по особи	1	
Пакет пића 2 Ракије (Дуња кајсија шљивовица) Пелинковац Вермут Домаћа водка Домаћи цин Газирана вода Негазирана вода Газирани сок Поморандза Јабука Боровница Бели бургундац Мускат отонел Франковка Розе	по особи	1	
Пакет пића 3 Ракије (Виљамовка, дуња, кајсија шљивовица) Пелинковац Вермут Газирана вода	по особи	1	

Негазирана вода Газирани сок Поморандза Јабука Боровница Бели бургундац Мускат отонел Франковка Розе Виски Џин Водка Рум Џин Тоник Куба либре			
Пакет пића 4 Ракије (Виљамовка, дуња, кајсија шљивовица) Пелинковац Вермут Газирана вода Негазирана вода Газирани сок Поморандза Јабука Боровница Мускат отенел Франковка Виски Џин Водка Рум Џин Тоник Куба либре	по особи	1	
УКУПНО БЕЗ ПДВ			
ПДВ			
УКУПНО СА ПДВ			

Датум и место :

Овлашћено лице Понуђача

(ОБРАЗАЦ 3)

ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ

за партију број _____

У складу са чланом 138. ЗЈН, понуђач _____ [навести назив понуђача], доставља укупан износ и структуру трошкова припремања понуде, како следи у табели:

<i>ВРСТА ТРОШКА</i>	<i>ИЗНОС ТРОШКА У РСД</i>
УКУПАН ИЗНОС ТРОШКОВА ПРИПРЕМАЊА ПОНУДЕ	

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

Ако је поступак 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:

Потпис понуђача

(ОБРАЗАЦ 4)

ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕПОСТОЈАЊУ ОСНОВА ЗА ИСКЉУЧЕЊЕ ИЗ ЧЛ. 111. ЗАКОНА

У вези члана 111. Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

ИЗЈАВУ

Понуђач.....у поступку набавке из члана 27. став 1. тачка 3) ЗЈН, набавка угоститељских услуга 404-006/2023-IV-09 под кривичном и материјалном одговорношћу потврђује следеће:

- 1) привредни субјект или његов законски заступник није осуђен за једно или више кривичних дела, правоснажном пресудом донесеном пре највише пет година или дуже, ако је правоснажном пресудом утврђен дужи период забране учешћа у поступку јавне набавке који се и даље примењује.
- 2) привредни субјект је измирио доспеле порезе и доприносе за обавезно социјално осигурање или му је обавезујућим споразумом или решењем, у складу са посебним прописом, одобрено одлагање плаћања дуга, укључујући све настале камате и новчане казне;
- 3) привредни субјект није, према свом сазнању, повредио обавезе у области заштите животне средине;
- 4) привредни субјект није, према свом сазнању, повредио обавезе у области радног права;
- 4) привредни субјект није свестан неког сукоба интереса због свог учествовања у поступку јавне набавке;
- 5) Привредни субјект потврђује да није покушао да изврши непримерен утицај на поступак одлучивања наручиоца, дошао до поверљивих података који би могли да му омогуће предност у поступку јавне набавке и није доставио обмањујуће податке који могу да утичу на одлуке које се тичу искључења привредног субјекта, избора привредног субјекта или доделе уговора.

Датум

Понуђач

Напомена: Уколико понуду подноси група понуђача, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача

Достављање ове изјаве је обавезно.

(ОБРАЗАЦ 5)

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕПОСТОЈАЊУ ОСНОВА ЗА ИСКЉУЧЕЊЕ ИЗ ЧЛ.
111. ЗАКОНА**

У вези члана 111. Закона о јавним набавкама, као заступник подизвођача дајем следећу

ИЗЈАВУ

Подизвођач.....у поступку набавке из члана 27. став 1. тачка 3) ЗЈН, набавка угоститељских услуга 404-006/2023-IV-09 под кривичном и материјалном одговорношћу потврђује следеће:

- 1) привредни субјект или његов законски заступник није осуђен за једно или више кривичних дела, правоснажном пресудом донесеном пре највише пет година или дуже, ако је правоснажном пресудом утврђен дужи период забране учешћа у поступку јавне набавке који се и даље примењује.
- 2) привредни субјект је измирио доспеле порезе и доприносе за обавезно социјално осигурање или му је обавезујућим споразумом или решењем, у складу са посебним прописом, одобрено одлагање плаћања дуга, укључујући све настале камате и новчане казне;
- 3) привредни субјект није, према свом сазнању, повредио обавезе у области заштите животне средине;
- 4) привредни субјект није, према свом сазнању, повредио обавезе у области радног права;
- 4) привредни субјект није свестан неког сукоба интереса због свог учествовања у поступку јавне набавке;
- 5) Привредни субјект потврђује да није покушао да изврши непримерен утицај на поступак одлучивања наручиоца, дошао до поверљивих података који би могли да му омогуће предност у поступку јавне набавке и није доставио обмањујуће податке који могу да утичу на одлуке које се тичу искључења привредног субјекта, избора привредног субјекта или доделе уговора.

Место: _____

Подизвођач:

Датум: _____

Напомена: Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача

Достављање ове изјаве је обавезно у том случају.

Члан 3.

Извршилац се обавезује да испостави фактуру за извршене услуге и достави је на плаћање са приложеном отпремницом и фискалним исечком рачуна.

Утрошком средстава наручиоца пре истека рока из става 1. овог члана, овај уговор престаје да важи, о чему Наручилац обавештава Извршиоца.

Члан 4.

Укупна вредност уговора одредива је на основу јединичних цене из понуде и стварно извршене услуге а највише до процењене вредности набавке.

Уговорена цена ће се исплаћивати на основу стварно извршене услуге сагласно овом уговору, а највише до износа средстава планираних за ову партију тј. до _____ дин. без ПДВ(попуњава Наручилац), односно највише до _____ дин са ПДВ.

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

Јединичне цене из Понуде која је саставни део овог уговора су фиксне и непроменљиве све време трајања уговора

Наручилац се обавезује да извршене услуге плати по јединичним ценама из понуде на текући рачун Извршиоца број _____ код _____ банке.

Члан 5.

Извршилац услуге се обавезује да услугу из овог уговора врши у свему под условима из прихваћене понуде и менија а све према захтевима и уз сагласност наручиоца у току трајања уговора.

Ако услуга коју је Извршилац услуге пружио Наручиоцу неадекватна односно не одговара неком од елемената садржаном у прихваћеној понуди, Извршилац услуге одговара по законским одредбама о одговорности за неиспуњење обавезе.

РОКОВИ

Члан 6.

Уговор се закључује на период од 12 месеци рачунајући од дана потписивања уговора о извршењу услуге, односно до утрошка планираних средстава

Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока, уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног Извршиоца.

Члан 7.

Уговорне стране имају право да једнострано писмено раскину Уговор са отказним роком од 30 дана.

Раскид уговора не ослобађа ниједну уговорну страну од испуњења свих уговором прихваћених обавеза до дана раскида Уговора.

ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ

Члан 8.

На сва питања која нису регулисана овим Уговором примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима и други важећи прописи.

Члан 9.

Евентуалне спорове из овог уговора, уговорне стране су сагласне да решавају споразумно, а ако се спор не може решити мирним путем сагласно утврђују надлежност суда у Вршцу.

Члан 10.

Овај уговор сачињен је у 4 (четири) истоветна примерака, од којих Наручилац задржава право на 3 (три) примерака.

ЗА ИЗВРШИОЦА

Д и р е к т о р

ЗА НАРУЧИОЦА

ГРАД ВРШАЦ
Г р а д о н а ч е л н и к

Драгана Митровић

***Напомена:** Модел уговора представља садржину уговора који ће бити закључен са изабраним понуђачем и понуђач је у обавези да овај модел уговора потпише и достави уз понуду, чиме потврђује да је сагласан са садржином истог.*

1. НАЧИН ПОДНОШЕЊА ПОНУДЕ

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 називи 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: Понуда се подноси искључиво непосредно или путем поште, на адресу – Град Вршац, Градска управа Вршац, Трг победе број 1, са знаком „Набавка угоститељских услуга, назив и број партије за коју се коју се даје понуда“ број 404-006/2023-IV-09“ – НЕ ОТВАРАЈ.

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране Наручиоца до 06.02.2022. године до 10:00 часова.

Наручилац ће, по пријему 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.

Понуда мора да садржи :

Доказе о испуњености критеријума за избор привредног субјекта који су наведени у поглављу III Техничку спецификацију Наручиоца

- Потписану техничку спецификацију за партију за коју Понуђач даје понуду;
- Образац понуде (Образац 1);
- Образац структуре понуђене цене (Образац 2);
- Образац изјаве (образац 4);
- Образац изјаве подизвођача (Образац 5), у случају подношења понуде са подизвођачем;
- Модел уговора, попуњен, потписан

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да обрасце дате у конкурсној документацији потписују сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће потписивати обрасце дате у конкурсној документацији, изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу, који морају бити потписани од стране сваког понуђача из групе понуђача. У случају да се понуђачи определе да један понуђач из групе потписује обрасце дате у конкурсној документацији (изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу).

2. 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 (Образац 1. у поглављу **VI ове конкурсне документације**), понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

3. ПОНУДА СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде (Образац 1. у поглављу VI ове конкурсне документације) 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 понуде наводи 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 IV конкурсне документације, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова (Образац 6. у поглављу VI ове конкурсне документације).

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.

4. ЗАЈЕДНИЧКА ПОНУДА: Понуду може поднети група понуђача.

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који су наведени у поглављу III ове конкурсне документације.

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

5. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА, РЕКЛАМАЦИОНИ РОК, КАО И ДРУГЕ ОКОЛНОСТИ ОД КОЈИХ ЗАВИСИ ПРИХВАТЉИВОСТ ПОНУДЕ

5.1. Понуђач се обавезује да поступа у складу са чланом 4а Закона о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама и да фактуре региструје у централном регистру фактура.

Понуђач се обавезује да исправно регистровану фактуру у централном регистру фактура доставља у року од три дана од дана регистравања, са инструкцијом за плаћање фактуре.

Плаћање ће се вршити сукцесивно током 12 месеци по испостављеној фактури од стране Понуђача а најкасније у року до 45 дана, у складу са Законом о роковима измирења новчаних обавеза у комерцијалним трансакцијама.

Понуђач је у обавези да у фактури наведе број уговора.

Плаћање се врши уплатом на рачун Понуђача. Авансно плаћање није дозвољено.

5.2. Захтеви 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 не може мењати понуду.

5.3. Захтеви у погледу времена важења уговора

Уговор ће се закључити на период од 12 месеци од дана потписивања уговора, односно до утрошка средстава процењене вредности набавке, у свему у складу са Техничком спецификацијом Наручиоца. Обавезе које доспевају у наредној буџетској години биће реализоване највише до износа средстава који ће за ту намену бити одобрен у тој буџетској години.

6. Валута и начин на који мора да буде наведена и изражена цена у понуди:

Цена мора бити исказана у динарима, без ПДВ, 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 ПДВ.

У складу са чланом 25. Закона о ПДВ-у ("Сл. гласник РС", бр. 84/2004, 86/2004 - испр., 61/2005, 61/2007, 93/2012, 108/2013, 6/2014 - усклађени дин. изн., 68/2014 - др. закон, 142/2014, 5/2015 - усклађени дин. изн., 83/2015, 5/2016 - усклађени дин. изн., 108/2016, 7/2017 - усклађени дин. изн., 113/2017, 13/2018 - усклађени дин. изн., 30/2018, 4/2019 - усклађени дин. изн., 72/2019 и 8/2020 - усклађени дин. изн.), услуге Социјалне заштите не подлежу обрачуна ПДВ.

Цена мора да садржи све основне елементе структуре цене, тако да понуђена цена покрива све трошкове које понуђач има у реализацији ове јавне набавке. Цена је фиксна и не може се мењати за време важење уговора о јавној набавци.

Ако је у понуди исказана неубичајено ниска цена, Наручилац ће поступити у складу са чланом 143. Закона.

7. Заштита поверљивости података које наручилац ставља понуђачима на располагање, укључујући и њихове подизвођаче.

Предметна набавка не садржи поверљиве информације које Наручилац ставља на располагање.

8. Додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде и указивање наручиоцу на евентуално уочене недостатке и неправилности у конкурсној документацији.

Понуђач коме је прослеђен позив за подношење понуде може, у писаном облику путем поште на адресу Наручиоца: Градска управа града Вршца, 26300 Вршац, Трг победе број 1, непосредно на Писарницу Градске управе, путем електронске поште на e-mail адресу: aradic@vrsac.org.rs, тражити од Наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, при чему може да укаже Наручиоцу и на евентуално уочене недостатке и неправилности у конкурсној документацији, најкасније 5 дана пре истека рока за подношење понуде.

Захтев за додатним информацијама или појашњењима у вези са припремањем понуде који се подноси непосредно на Писарницу Градске управе или путем електронске поште или факсом, може се доставити сваког радног дана Наручиоца у периоду од 08 до 15 часова. Уколико је захтев који је поднет непосредно на Писарницу Градске

управе града Вршца или путем електронске поште достављен након 15 часова или нерадног дана Наручиоца, сматраће се да је примљен наредног радног дана.

Наручилац је дужан да у року од два дана од дана пријема захтева, одговор проследи свим понуђачима којима је упућен позив за подношење понуде са напоменом „Захтев за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, број 404-006/2023-IV-09.

Ако наручилац измени или допуни конкурсну документацију 4 или мање дана пре истека рока за подношење понуда, дужан је да продужи рок за подношење понуда и проследи обавештење о продужењу рока за подношење понуда свим понуђачима којима је упућен позив за подношење понуде.

По истеку рока предвиђеног за подношење понуда Наручилац не може да мења нити да допуњује конкурсну документацију. Комуникација наручиоца и привредних субјеката у поступку јавне набавке изузетно може да се врши усменим путем ако се та комуникација не односи на битне елементе поступка јавне набавке, под условом да је њена садржина у задовољавајућој мери документована.

9. 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 142. 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.

10. 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.

11. Обавештење о употреби печата из новог правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова

Приликом сачињавања понуде употреба печата није обавезна.

VIII

ПОШИЉАЛАЦ :

АДРЕСА НАРУЧИОЦА:

**ГРАД ВРШАЦ
26300 ВРШАЦ, ТРГ ПОБЕДЕ БРОЈ 1**

**ПОСТУПАК НАБАВКЕ -
НАБАВКА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА ОБЛИКОВАНА ПО ПАРТИЈАМА**

ЗА ПАРТИЈУ БР. _____

БРОЈ 404-006/2023-IV-09

**НЕ ОТВАРАТИ
-ПОНУДА-**

Напомена: Овај образац је пожељно налепити на коверту понуду