

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ  
Др Зорана Ђинђића 2  
Нови Сад**

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**

**ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ УСЛУГЕ, РЕСТОРАНСКА  
ИСХРАНА СТРАНИХ ГОСТИЈУ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА**

**РЕДНИ БРОЈ 53/2015**

**-ДЕЦЕМБАР 2015. године-**

На основу чл. 32. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 124/12, у даљем тексту: Закон), чл. 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник РС” бр. 29/13), Одлуке о покретању поступка јавне набавке деловодни број 02-804/2 од 1.12.2015. године и Решења о образовању Комисије за јавну набавку редни број 02-804/3 од 1.12.2015. године, припремљена је:

## КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Отворени поступак јавне набавке услуге, ресторанска исхрана страних гостију  
Филозофског факултета  
ЈН редни број 53/2015

Конкурсна документација садржи:

Поглавље	Назив поглавља	Страна
I	Општи подаци о јавној набавци	3
II	Подаци о предмету јавне набавке	3
III	Врста, техничке карактеристике, квалитет, количина и опис добара, начин спровођења контроле и обезбеђења гаранције квалитета, рок извршења и место испоруке добара.	4
IV	Техничка документација и прегледи	8
V	Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова	8
VI	Упутство понуђачима како да сачине понуду	11
VII	Образац понуде	21
VIII	Модел уговора	28
IX	Образац структуре цене са упутством како да се попуни	34
X	Образац трошкова припреме понуде	40
XI	Образац изјаве о независној понуди	41
XII	Образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75. став 2. Закона	42
XIII	Образац изјаве о поштовању обавезних услова из чл. 75 Закона	43
XIV	Финансијско обезбеђење	44
укупно: 45 страница Конкурсне документације		

## I ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

1. Подаци о Наручиоцу:

Наручилац: Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет

Адреса: Улица др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад

Интернет страница: [www.ff.uns.ac.rs](http://www.ff.uns.ac.rs)

2. Врста поступка јавне набавке:  
отворени.

3. Предмет јавне набавке

Предмет јавне набавке представља услуга ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета, у складу са Законом и подзаконским актима којима се уређују јавне набавке.

4. Циљ поступка

Поступак јавне набавке се спроводи ради закључења уговора о јавној набавци.

5. Напомена уколико је у питању резервисана јавна набавка  
Није у питању резервисана јавна набавка.

6. Напомена уколико се спроводи електронска лицитација:  
Не спроводи се електронска лицитација.

7. Напомена уколико је набавка формирана по партијама:  
Набавка није формирана у више партија.

8. Контакт:

Особе за контакт:

Вања Фекић, 021/485-3968, е-маил: [правна.служба@фф.унс.ац.рс](mailto:правна.служба@фф.унс.ац.рс)

## II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ

1. Предмет јавне набавке:

Предмет јавне набавке редни број 21/2015 представља набавка услуге ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета.

Ознака из Општег речника набавке: 5530000 – услуге и услуге послужења храном.

**III ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ, КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС УСЛУГЕ, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА УСЛУГЕ, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.**

Редни број	Назив артикла	Јединица мере
1.	<b>Бачки гањир за две особе</b> (пршута, свињска, пршута говеђа, кулен, димљени сир, млади сир, кајмак, парадајз) (мин 450 гр)	порција
2.	<b>Карпаћо</b> (бифтек, пармезан, зачини) (мин 150 гр)	порција
3.	<b>Домаћа гушчија паштета</b> (тост и путер) (мин 130 гр)	порција
4.	<b>Брускете са пршутом и пармезаном</b> (мин 250 гр)	порција
5.	<b>Брускете са парадајзом</b> (мин 200 гр)	порција
6.	<b>Брускете са инђунима</b> (мин 250 гр)	порција
7.	<b>Топла бифтек салата</b> (јунећи филе, поврће) (мин 120 гр)	порција
8.	<b>Топла салата са моцарелом</b> (поврће, моцарела) (мин 120 гр)	порција
9.	<b>Потаж од сезонског поврћа</b> (мин 0,3 л)	порција
10.	<b>Домаћа супа са јетреним кнедлама</b> (мин 0,3 л)	порција
11.	<b>Телећа чорба</b> (мин 0,3 л)	порција
12.	<b>Парадајз чорба</b> (мин 0,3 л)	порција
13.	<b>Капрезе салата</b> (моцарела, парадајз, песто сос) (мин 450 гр)	порција
14.	<b>Царска салата</b> (пилеће груди, панчета, парадајз, зелена салата, маслине) (мин 500 гр)	порција
15.	<b>Ћурећа салата</b> (ћуреће груди, кис. краставчићи, микс салата, кукуруз, чери, гауда) (мин 500 гр)	порција
16.	<b>Лосос салата</b> (лосос, зелена салата, чери, црвени лук) (мин 520 гр)	порција
17.	<b>Салата са инђунима</b> (инђуни, рукола, парадајз, суве смокве) (мин 300 гр)	порција
18.	<b>Таљателе са гамборима</b> (мин 700 гр)	порција
19.	<b>Таљателе са бифтеком и зеленим бибером</b> (мин 600 гр)	порција
20.	<b>Таљателе са лососом</b> (мин 650 гр)	порција
21.	<b>Таљателе са пилетином, вргањима и моцарелом</b> (мин 600 гр)	порција

	гр)	
22.	<b>Таљателе са спанаћем и моцарелом</b> (мин 650 гр)	порција
23.	<b>Таљателе карбонара</b> (сланина, пармезан, жуманце) (мин 500 гр)	порција
24.	<b>Пилеће груди на грилу</b> ( мин 300 гр пилећи филе, мин 150 гр прилог) ( мин 450 гр)	порција
25.	<b>Пилетина са гамборима</b> ( мин пилеће филе са сосом од гамбора 430гр, прилог мин 150 гр) (мин 580 гр)	порција
26.	<b>Пилетина у сосу од вргања</b> (мин 440 гр пилећи филе са сосом од вргања, прилог мин 150 гр) (мин 590 гр)	порција
27.	<b>Пилећи филе монсигноре</b> (390 гр пилећи филе са сосом монсигноре, прилог мин 150 гр) ( мин 540 гр)	порција
28.	<b>Ћуреће груди на грилу</b> ( мин 300 гр ћурећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 450 гр)	порција
29.	<b>Ћуретина у сосу од спанаћа</b> (мин ћурећи филе са сосом ос спанаћа 450 гр, прилог мин 150 гр) (мин 600 гр)	порција
30.	<b>Ћуретина млинци</b> (мин 300 гр ћурећи филе, млинци и сос мин 300 гр) (мин 600 гр)	порција
31.	<b>Пачије груди на грилу</b> (мин 250 гр пачије груди, прилог мин 150 гр) (мин 400 гр)	порција
32.	<b>Пачетина у вину и меду</b> (мин 350 гр пачијих груди са сосом од црвеног вина и меда, прилог мин 150 гр) (мин 500 гр)	порција
33.	Свињски филе у ароматичном биљу (мин 300 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 450 гр)	порција
34.	<b>Свињски медаљони</b> (мин 270 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 420 гр)	порција
35.	<b>Свињски медаљони у сосу од рена</b> ( мин 400 гр свињског филеа са рен сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
36.	<b>Свињски медаљони у сосу од капра</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од капра, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
37.	<b>Свињски медаљони у сосу од горгонзоле</b> ( мин 400 гр свињског филеа са горгонзола сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
38.	<b>Свињски медаљони у сосу од</b>	порција

	<b>пршуте и прازیлука</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од пршуте и прازیлука, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	
39.	<b>Запечена коленица са кајмаком и реном</b> (мин 470 гр коленице, кајмак и рен мин 260 гр) (мин 730 гр)	порција
40.	<b>Бифтек</b> (мин 270 гр јунећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 420 гр)	порција
41.	<b>Бифтек са ароматичним путером</b> (мин 290 гр јунећег филеа са путером, прилог мин 150 гр) (мин 440 гр)	порција
42.	<b>Бифтек у сосу од зеленог бибера</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од зеленог бибера, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
43.	<b>Бифтек у сосу од печурака</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од печурака, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
44.	<b>Бифтек у мадера сосу</b> (мин 370 гр јунећег филеа у винском сосу, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
45.	<b>Лосос на грилу</b> (мин 230 гр филеа лососа, прилог мин 150 гр) (мин 380 гр)	порција
46.	<b>Димљена пастрмка</b> (мин 220 гр филеа пастрмке, прилог мин 150 гр) (мин 370 гр)	порција
47.	<b>Филе ораде на грилу</b> (мин 210 гр филеа ораде, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција
48.	<b>Орада у папилотни са поврћем</b> (мин 200 гр филеа ораде,прилог мин 150 гр) (мин 350 гр)	порција
49.	<b>Хоботница на грилу</b> (мин 140 гр хоботнице, прилог мин 150 гр) ( мин 290 гр)	порција
50.	<b>Гриловане лигње</b> (мин 240 гр лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 390 гр)	порција
51.	Фригане лигње (мин 210 гр фриганих лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција
52.	<b>Витаминска салата</b> (цвекла,јабука, шаргарепа) (мин 380 гр)	порција
53.	<b>Грчка салата</b> (фета, краставац, паприка, зелена салата, парадајз, кукуруз, маслине, лук црвени) (мин 400 гр)	порција
54.	<b>Микс зелених салата</b> (мешавина зелених салата) (мин 200 гр)	порција
55.	<b>Љута паприка</b> ( мин 1 комад)	порција
56.	<b>Чери рукола пињоли</b> (мин 220 гр)	порција
57.	<b>Кремпита</b> (мин 280 гр)	порција

58.	<b>Шне-нокле са карамел преливом</b> (мин 320 гр)	порција
59.	<b>Воћни колач</b> (јабука, брусница) (мин 340 гр)	порција
60.	<b>Чоколадна торта</b> (мин 250 гр)	порција

Дозвољена одступања у грамажи и паковању +/- 5%

### Ценовник пића

Ред. бр.	Назив артикла	Јед. мере
1.	Црвено вино страно 0,75	флаша
2.	Црвено вино страно 0,187	чаша
3.	Бело вино страно 0,75	флаша
4.	Бело вино страно 0,187	чаша
5.	Црвено вино домаће 0,75	флаша
6.	Црвено вино домаће 0,187	чаша
7.	Бело вино домаће 0,75	флаша
8.	Бело вино домаће 0,187	чаша
9.	Пиво точено 0,33	чаша
10.	Пиво точено 0,50	чаша
11.	Пиво флаширано домаће 0,33	флаша
12.	Пиво флаширано страно 0,33	флаша
13.	Домаће ракије кајсија, виљамовка, дуња, шљива 0,05	чаша
14.	Виски Balantines 0,03	чаша
15.	Виски Jack Daniels 0,03	чаша
16.	Минерална вода газирана, негазирана 0,25	флаша
17.	Минерална вода газирана, негазирана 1,00	флаша
18.	Сокови газирани 0,25	флаша
19.	Сокови негазирани 0,20	флаша
20.	Нес кафа	шоља
21.	Еспресо	шоља
22.	Чај	шоља

Датум

Потпис понуђача

М.П.

#### IV ТЕХНИЧКА ДОКУМЕНТАЦИЈА

Ова набавка не садржи техничку документацију.

#### 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

- 1.1.** 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:
- 1) Да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (*чл. 75. ст. 1. тач. 1) Закона*);
  - 2) 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*);
  - 3) 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. 4) Закона*);
  - 4) 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 нема изречену меру забране обављења делатности у време подношења понуде (*чл. 75. ст. 2. Закона*).



1. Понуђач који учествује у поступку предметне јавне набавке, мора испунити **додатне услове** за учешће у поступку јавне набавке, дефинисане чл. 76. Закона, и то:
  - 2.1. Понуђач мора бити активан у континуитету у делатности која чини предмет јавне набавке минимално 5 (пет) година пре године у којој се објављује Позив за подношење понуда и Конкурсна документација предметне набавке на сајту Портала јавних набавки и Наручиоца.  
**Доказ:** Услов из тачке 2.1. се доказује оснивачким актом, односно Изводом из АПР.
  - 2.2. 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 4) Закона и услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона, за део набавке који ће понуђач извршити преко подизвођача.
  - 2.3. Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача, мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а додатне услове испуњавају заједно.  
Услов из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, дужан је да испуни понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.
  - 2.4. Код понуђача мора бити радно ангажовано најмање 5 (пет) радника.  
**Доказ:** услов из тачке 2.4. се доказује достављањем копија радних књижица и М обрасца пријаве на социјално осигурање запослених радника код понуђача, односно, други основ радног ангажовања.
  - 2.5. Понуђач (ресторан) мора имати најмање 30 места за седење, укључујући и летњу башту. Затворени простор мора бити климатизован.

## 2. УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА

Испуњеност **обавезних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке, понуђач доказује достављањем Изјаве, оверене печатом и потписом одговорног лица понуђача.

**Уколико понуду подноси група понуђача,** понуђач је дужан да за сваког члана групе достави наведене доказе да испуњава услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4), а доказ из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, дужан је да достави понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.

**Додатне услове група понуђача испуњава заједно.**

**Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем,** понуђач је дужан да за подизвођача достави доказе да испуњава услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а доказ из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, за део набавке који ће понуђач извршити преко подизвођача.

Наведене доказе о испуњености услова понуђач **може доставити у виду неовверених копија**, а наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача, чија је понуда на основу извештаја за јавну набавку 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.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Наведена изјава, уколико није дата на српском језику, мора бити преведена на српски језик од стране овлашћеног судског тумача.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

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.

**Уколико је Понуђач пријављен у Регистру понуђача код АПР, обавезно је навести електронску адресу.**

## VI УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

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

Понуђач подноси понуду на српском језику. Сви обрасци, изјаве и документи који се достављају уз понуду морају бити на српском језику. Уколико су документи изворно на страном језику, морају бити преведени на српски језик од стране овлашћеног судског тумача.

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

Понуда мора да буде поднета на преузетом, **оригиналном обрасцу** понуде из конкурсне документације. Понуђач треба да достави понуду у **писаном облику**. Понуда се саставља тако што понуђач читко уписује тражене податке у обрасце који су саставни део конкурсне документације.

**Свака страна обрасца понуде мора бити оверена печатом и парафирана од стране понуђача.**

**Све странице Конкурне документације (почев од странице бр.1) је потребно одштампати, спирално повезати и сваку страницу печатирати и парафирати.**

Обавезно је да сви документи поднети у понуди буду повезани траком у целину и запечаћени, тако да се не могу накнадно убацивати, одстрањивати или замењивати појединачни листови, односно прилози, а да се видно не оштете листови или печат.

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, адресу понуђача и број телефона.

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:

**Универзитет у Новом Саду  
Филозофски факултет  
21000 Нови Сад  
Др Зорана Ђинђића 2**

са назнаком:

**«ПОНУДА – НЕ ОТВАРАТИ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ бр. 53/2015, УСЛУГА  
РЕСТОРАНСКЕ ИСХРАНЕ СТРАНИХ ГОСТИЈУ ФИЛОЗОФСКОГ ФАКУЛТЕТА»  
(уписати на предњу страну коверте)**

Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране Наручиоца до **14.1.2015. године до 9.00 часова.**

**Поступак отварања понуда ће се одржати дана 14.1.2015. године у 10,15 часова у кабинету продекана за финансије Филозофског факултета, први спрат, Др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад.**

Отварање понуда је јавно, присуство је слободно, активно учешће могу остварити заинтересована лица која Комисији поднесу пуномоћ за заступање (представљање) понуђача.

Пуномоћ мора бити одштампана на меморандуму понуђача, потписана од стране овлашћеног лица и оверена печатом понуђача.

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.

### **Понуда мора да садржи:**

- Све доказе о испуњености услова за учешће у поступку јавне набавке.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац понуде.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац структуре цене.
- Попуњен, потписан и оверен печатом модел уговора.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац изјаве о независној понуди.
- Попуњен, потписан и оверен печатом образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75 став 2. ЗЈН
- Средства финансијског обезбеђења: менично писмо за добро извршење посла
- У случају заједничке понуде и понуде са подизвођачем, све у складу како је предвиђено конкурсном документацијом.

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 материјалном и кривичном одговорношћу (нпр. Изјава о независној понуди, Изјава о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона...), који морају бити потписани и оверени печатом од стране сваког 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 и мора бити достављен уз понуду.

### **3. ПОНУДА СА ВАРИЈАНТАМА**

**Подношење понуде са варијантама није дозвољено.**

#### 4. 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, Филозофски факултет, 21000 Нови Сад, Др Зорана Ђинђића 2, са знаком:

„Измена понуде за јавну набавку услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета, ЈН 53/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Допуна понуде за јавну набавку услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета, ЈН 53/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Опозив понуде за јавну набавку услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета, ЈН 53/2015 - НЕ ОТВАРАТИ”, или

„Измена и допуна понуде за јавну набавку услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета, ЈН 53/2015 - 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.

#### 5. 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, понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

#### 6. ПОНУДА СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде 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 В конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова.

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.

## 7. 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 б) 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 В конкурсне документације, у складу са упутством како се доказује испуњеност услова.

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.

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

### 8.1. Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања.

Рок плаћања износи \_\_\_\_\_ дана од дана пријема фактуре (рачуна) за извршену услугу.

Плаћање се врши уплатом на рачун добављача.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

### 8.2. Захтев у погледу места и рока извршења услуге:

Извршење уговора: 30.6.2017. године, односно, до утрошка укупне вредности јавне набавке (уговора).

### **8.3. Захтев у погледу рока важења понуде**

Рок важења понуде не може бити краћи од 60 дана од дана отварања понуда, у складу са чланом 90. Закона о јавним набавкама.

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.

### **9. 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.

#### **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.

Обавеза понуђача и Наручиоца да изврше рачунску проверу цена из понуде.

### **10. 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.

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

#### **И Сваки понуђач је дужан да у понуди достави:**

Уверење (писмо о намерама) потписано од стране овлашћеног лица Понуђача да ће исти, при закључењу уговора о јавној набавци, издати менично овлашћење и бланко соло меницу за добро извршење посла у износу од 10% вредности посла

**Оригинал менично овлашћење и меницу за добро извршење посла, Понуђач је обавезан да достави најкасније 10 дана од закључења уговора (не у понуди).** Меница за добро извршење посла, која ће бити са клаузулама: безусловна и платива на

први позив. Меница за добро извршење посла издаје се у висини од 10% од укупне вредности уговора (односно процењене вредности јавне набавке), са роком важности који најмање 30 (тридесет) дана дуже од истека рока за коначно извршење посла (минимум до 1.9.2017. године).

Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност менице за добро извршење посла мора да се продужи.

Наручилац ће уновчити меницу за добро извршење посла у случају да понуђач не буде извршавао своје уговорне обавезе у роковима и на начин предвиђен уговором. Поднета меница не може да садржи додатне услове за исплату, краће рокове, мањи износ или промењену месну надлежност за решавање спорова. Понуђач може поднети менице стране банке само ако је тој банци додељен кредитни рејтинг коме одговара најмање ниво кредитног квалитета 3 (инвестициони ранг).

## 12. ЗАШТИТА ПОВЕРЉИВОСТИ ПОДАТАКА КОЈЕ НАРУЧИЛАЦ СТАВЉА ПОНУЂАЧИМА НА РАСПОЛАГАЊЕ, УКЉУЧУЈУЋИ И ЊИХОВЕ ПОДИЗВОЂАЧЕ

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

## 13. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ИЛИ ПОЈАШЊЕЊА У ВЕЗИ СА ПРИПРЕМАЊЕМ ПОНУДЕ

Заинтересовано лице може, у писаном облику, у складу са чланом 63. Закона о јавним набавкама, тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде на адресу: **Универзитет у Новом Саду, Филозофски факултет, Др Зорана Ђинђића 2, 21000 Нови Сад**, и то 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 53/2015“**

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.



#### 14. 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.

#### 15. НЕГАТИВНЕ РЕФЕРЕНЦЕ И ДОДАТНО ОБЕЗБЕЂЕЊЕ ИСПУЊЕЊА УГОВОРНИХ ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА КОЈИ СЕ НАЛАЗЕ НА СПИСКУ НЕГАТИВНИХ РЕФЕРЕНЦИ

Наручилац задржава право да на основу доказа којим се потврђује да понуђач није извршавао своје обавезе по раније закљученим уговорима о јавним набавкама за исти предмет набавке, и то:

- 1) правоснажна судска одлука или коначна одлука другог надлежног органа;
- 2) исправа о реализованом средству обезбеђења испуњења обавеза у поступку јавне набавке или испуњења уговорних обавеза;
- 3) исправа о наплаћеној уговорној казни;
- 4) рекламације потрошача, односно корисника, ако нису отклоњене у уговореном року;
- 5) изјава о раскиду уговора због неиспуњења битних елемената уговора дата на начин и под условима предвиђеним законом којим се уређују облигациони односи;
- 6) доказ о ангажовању на извршењу уговора о јавној набавци лица која нису означена у понуди као подизвођачи, односно чланови групе понуђача;
- 7) други одговарајући доказ примерен предмету јавне набавке, одређен конкурсном документацијом, који се односи на испуњење обавеза у ранијим поступцима јавне набавке или по раније закљученим уговорима о јавним набавкама.

Наручилац може одбити понуду ако поседује доказ из тачке 1), који се односи на поступак који је спровео или уговор који је закључио и други наручилац ако је предмет јавне набавке истоврсан.

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.

Меница за добро извршење посла издаје се у висини од 15%, (уместо 10% из тачке 12. Упутства понуђачима како да сачине понуду) 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 меница за добро извршење посла мора да се продужи.

**16. 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 **„ЕКОНОМСКИ НАЈПОВОЉНИЈА ПОНУДА“**.

Најповољнија понуда ће се изабрати у складу са следећим критеријумима:

Редни број	Критеријум	Број бодова
1.	Цена	50
2.	Близина локације понуђача Филозофском факултету	50

**МЕТОДОЛОГИЈА БОДОВАЊА ВРЕДНОСНИХ ЕЛЕМЕНТА:**

1) Цена

Бодови за цену ће бити израчунати на другу децималу користећи следећу формулу: цена – 50 пондера:

$$C = \frac{\text{Најповољнија цена (у динарима)}}{\text{Понуђена цена (у динарима)}} \times 50$$

2) Близина понуђача Филозофском факултету – 50 пондера:

$$P1 = \frac{P1}{P1 \text{ максимум}} \times 50$$

**P1** - удаљеност понуђача од Филозофског факултета  
**P1 максимум** – понуда са најближом локацијом

#### 17. ЕЛЕМЕНТИ КРИТЕРИЈУМА НА ОСНОВУ КОЈИХ ЋЕ НАРУЧИЛАЦ ИЗВРШИТИ ДОДЕЛУ УГОВОРА У СИТУАЦИЈИ КАДА ПОСТОЈЕ ДВЕ ИЛИ ВИШЕ ПОНУДА СА ИСТОМ ПОНУЂЕНОМ ЦЕНОМ

Уколико две или више понуда имају исти број пондера, наручилац ће доделити уговор оном понуђачу који понуди дужи рок плаћања. У случају да више понуђача са истим бројем пондера понуде једнак рок плаћања, најповољнији понуђач ће се добити жребањем.

#### 18. 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 изречену меру збране обављања делатности у време подношења понуда. (Образац изјаве чини саставни део Конкурсне документације).

#### 19. 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.

#### 20. НАЧИН И РОК ЗА ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА ПОНУЂАЧА

Захтев за заштиту права се подноси наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији.

Захтев за заштиту права се може поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим ако овим законом није другачије одређено.

Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације сматраће се благовременим ако је примљен од стране наручиоца најкасније седам дана пре истека рока за подношење понуда, а у поступку јавне набавке мале вредности и квалификационом поступку ако је примљен од стране наручиоца три дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева у складу са чланом 63. став 2. овог закона указао наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а наручилац исте није отклонио.

Захтев за заштиту права којим се оспоравају радње које наручилац предузме пре истека рока за подношење понуда, а након истека рока из става 3. овог члана, сматраће се благовременим уколико је поднет најкасније до истека рока за подношење понуда.

Одредбе ст. 3. и 4. овог члана не примењују се у случају преговарачког поступка без објављивања позива за подношење понуда, ако подносилац захтева или са њим повезано лице није учествовало у том поступку.

После доношење одлуке о додели уговора, одлуке о закључивању оквирног споразума, одлуке о признавању квалификације и одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је десет дана од дана објављивања одлуке на Порталу јавних набавки, а пет дана у поступку јавне набавке мале вредности и доношења одлуке о додели уговора на основу оквирног споразума у складу са чланом 40а овог закона.

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 захтева из ст 3. и 4. овог члана, 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.

Захтев за заштиту права не задржава даље активности наручиоца у поступку јавне набавке у складу са одредбама члана 150. овог закона.

Наручилац објављује обавештење о поднетом захтеву за заштиту права на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници најкасније у року од два дана од дана пријема захтева за заштиту права.

Подносилац захтева је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 120.000,00 динара уколико оспорава одређену радњу наручиоца пре отварања понуда на број жиро рачуна: 840-742221843-57, шифра плаћања: 153, позив на број 97 50-016, сврха уплате: Републичка административна такса са знаком јавне набавке на коју се односи (број или друга ознака конкретне јавне набавке), корисник: буџет Републике Србије.

## 21. РОК У КОЈЕМ ЋЕ УГОВОР БИТИ ЗАКЉУЧЕН

Уговор о јавној набавци ће бити закључен са понуђачем којем је додељен уговор у року од 8 дана од дана протекла 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.

Ако понуђач чија је понуда изабрана, одбије да закључи уговор о јавној набавци, наручилац може закључити уговор са првим следећим најповољнијим понуђачем (Члан 113. став 3. Закона о јавним набавкама).

## 22. ОДБИЈАЊЕ ПОНУДА И ОБУСТАВЉАЊЕ ПОСТУПКА НАБАВКЕ

Понуда ће бити одбијена ако је неблаговремена, неисправна или неодговорајућа, ако садржи неистините податке, или ако не одговара свим обавезним захтевима из конкурсне документације. Понуда може бити одбијена ако је неприхватљива.

Неблаговремена понуда је понуда која није предата Наручиоцу у року одређеном у јавном позиву. Све неблаговремено поднете понуде биће по окончању поступка отварања понуда, враћене неотворене понуђачима, са знаком да су поднете неблаговремено.

Исправна понуда је понуда која је благовремено поднета, за коју је после отварања понуда, а на основу прегледа, утврђено да потпуно испуњава све услове из Закона о јавним набавкама и конкурсне документације.

Одговарајућа понуда је понуда која је благовремена, исправна и за коју је утврђено да потпуно испуњава све услове и захтеве из спецификације.

Прихватљива понуда је понуда која је благовремена, исправна и одговарајућа, која не ограничава, нити условљава права наручиоца или обавезе понуђача и која не прелази износ процењене вредности конкретне јавне набавке.

Наручилац је дужан да обустави поступак уколико нису испуњени услови за избор најповољније понуде из члана. 109. Закона о јавним набавкама.

Наручилац може да обустави поступак из објективних и доказивих разлога, који се нису могли предвидети у време покретања поступка због чега се јавна набавка неће понављати у току исте буџетске године (чл. 109. став 2. Закона о јавним набавкама).

Предметну одлуку наручилац ће образложити и навести разлоге обуставе поступка.

## VII ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ 201\_\_\_. године (попуњава Наручилац) за јавну набавку услуге, редни број 53/2015.

### 1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

<b>НАЗИВ ПОНУЂАЧА:</b>	
<b>АДРЕСА ПОНУЂАЧА:</b>	
<b>МАТИЧНИ БРОЈ ПОНУЂАЧА:</b>	
<b>Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):</b>	
<b>ШИФРА ДЕЛАТНОСТИ:</b>	
<b>ИМЕ ОСОБЕ ЗА КОНТАКТ:</b>	
<b>ЕЛЕКТРОНСКА АДРЕСА ПОНУЂАЧА (е-маил):</b>	
<b>ТЕЛЕФОН:</b>	
<b>ТЕЛЕФАКС:</b>	

<b>БРОЈ РАЧУНА ПОНУЂАЧА И НАЗИВ БАНКЕ:</b>	
<b>ЛИЦЕ ОДГОВОРНО ЗА ПОТПИСИВАЊЕ УГОВОРА:</b>	

**2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:**

<b>А) САМОСТАЛНО</b>
<b>Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ</b>
<b>В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ</b>

**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:	
	Процент 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:	
	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:	
	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.

## 5) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ

Редни број	Назив артикла	Јединица мере
1.	<b>Бачки гањир за две особе</b> (пршута, свињска, пршута говеђа, кулен, димљени сир, млади сир, кајмак, парадајз) (мин 450 гр)	порција
2.	<b>Карпаћо</b> (бифтек, пармезан, зачини) (мин 150 гр)	порција
3.	<b>Домаћа гушчија паштета</b> (тост и путер) (мин 130 гр)	порција
4.	<b>Брускете са пршутом и пармезаном</b> (мин 250 гр)	порција
5.	<b>Брускете са парадајзом</b> (мин 200 гр)	порција
6.	<b>Брускете са инђунима</b> (мин 250 гр)	порција
7.	<b>Топла бифтек салата</b> (јунећи филе, поврће) (мин 120 гр)	порција
8.	<b>Топла салата са моцарелом</b> (поврће, моцарела) (мин 120 гр)	порција
9.	<b>Потаж од сезонског поврћа</b> (мин 0,3 л)	порција
10.	<b>Домаћа супа са јетреним кнедлама</b> (мин 0,3 л)	порција
11.	<b>Телећа чорба</b> (мин 0,3 л)	порција
12.	<b>Парадајз чорба</b> (мин 0,3 л)	порција
13.	<b>Капрезе салата</b> (моцарела, парадајз, песто сос) (мин 450 гр)	порција
14.	<b>Царска салата</b> (пилеће груди, панчета, парадајз, зелена салата, маслине) (мин 500 гр)	порција
15.	<b>Ћурећа салата</b> (ћуреће груди, кис. краставчићи, микс салата, кукуруз, чери, гауда) (мин 500 гр)	порција
16.	<b>Лосос салата</b> (лосос, зелена салата, чери, црвени лук) (мин 520 гр)	порција
17.	<b>Салата са инђунима</b> (инђуни, рукола, парадајз, суве смокве) (мин 300 гр)	порција
18.	<b>Таљателе са гамборима</b> (мин 700 гр)	порција
19.	<b>Таљателе са бифтеком и зеленим бибером</b> (мин 600 гр)	порција
20.	<b>Таљателе са лососом</b> (мин 650 гр)	порција
21.	<b>Таљателе са пилетином, вргањима и моцарелом</b> (мин 600 гр)	порција
22.	<b>Таљателе са спанаћем и моцарелом</b> (мин 650 гр)	порција
23.	<b>Таљателе карбонара</b> (сланина, пармезан, жуманце)	порција



	(мин 500 гр)	
24.	<b>Пилеће груди на грилу</b> ( мин 300 гр пилећи филе, мин 150 гр прилог) ( мин 450 гр)	порција
25.	<b>Пилетина са гамборима</b> ( мин пилеће филе са сосом од гамбора 430гр, прилог мин 150 гр) (мин 580 гр)	порција
26.	<b>Пилетина у сосу од вргања</b> (мин 440 гр пилећи филе са сосом од вргања, прилог мин 150 гр) (мин 590 гр)	порција
27.	<b>Пилећи филе монсигноре</b> (390 гр пилећи филе са сосом монсигноре, прилог мин 150 гр) ( мин 540 гр)	порција
28.	<b>Ђуреће груди на грилу</b> ( мин 300 гр ђурећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 450 гр)	порција
29.	<b>Ђуретина у сосу од спанаћа</b> (мин ђурећи филе са сосом ос спанаћа 450 гр, прилог мин 150 гр) (мин 600 гр)	порција
30.	<b>Ђуретина млинци</b> (мин 300 гр ђурећи филе, млинци и сос мин 300 гр) (мин 600 гр)	порција
31.	<b>Пачије груди на грилу</b> (мин 250 гр пачије груди, прилог мин 150 гр) (мин 400 гр)	порција
32.	<b>Пачетина у вину и меду</b> (мин 350 гр пачијих груди са сосом од црвеног вина и меда, прилог мин 150 гр) (мин 500 гр)	порција
33.	Свињски филе у ароматичном биљу (мин 300 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 450 гр)	порција
34.	<b>Свињски медањони</b> (мин 270 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 420 гр)	порција
35.	<b>Свињски медањони у сосу од рена</b> ( мин 400 гр свињског филеа са рен сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
36.	<b>Свињски медањони у сосу од капра</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од капра, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
37.	<b>Свињски медањони у сосу од горгонзоле</b> ( мин 400 гр свињског филеа са горгонзола сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
38.	<b>Свињски медањони у сосу од пршуте и празилука</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од пршуте и празилука, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција
39.	<b>Запечена коленица са кајмаком и реном</b> (мин 470 гр коленице,	порција

	кајмак и рен мин 260 гр) (мин 730 гр)	
40.	<b>Бифтек</b> (мин 270 гр јунећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 420 гр)	порција
41.	<b>Бифтек са ароматичним путером</b> (мин 290 гр јунећег филеа са путером, прилог мин 150 гр) (мин 440 гр)	порција
42.	<b>Бифтек у сосу од зеленог бибера</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од зеленог бибера, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
43.	<b>Бифтек у сосу од печурака</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од печурака, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
44.	<b>Бифтек у мадера сосу</b> (мин 370 гр јунећег филеа у винском сосу, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција
45.	<b>Лосос на грилу</b> (мин 230 гр филеа лососа, прилог мин 150 гр) (мин 380 гр)	порција
46.	<b>Димљена пастрмка</b> (мин 220 гр филеа пастрмке, прилог мин 150 гр) (мин 370 гр)	порција
47.	<b>Филе ораде на грилу</b> (мин 210 гр филеа ораде, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција
48.	<b>Орада у папилотни са поврћем</b> (мин 200 гр филеа ораде, прилог мин 150 гр) (мин 350 гр)	порција
49.	<b>Хоботница на грилу</b> (мин 140 гр хоботнице, прилог мин 150 гр) (мин 290 гр)	порција
50.	<b>Гриловане лигње</b> (мин 240 гр лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 390 гр)	порција
51.	Фригане лигње (мин 210 гр фриганих лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција
52.	<b>Витаминска салата</b> (цвекла, јабука, шаргарепа) (мин 380 гр)	порција
53.	<b>Грчка салата</b> (фета, краставац, паприка, зелена салата, парадајз, кукуруз, маслине, лук црвени) (мин 400 гр)	порција
54.	<b>Микс зелених салата</b> (мешавина зелених салата) (мин 200 гр)	порција
55.	<b>Љута паприка</b> (мин 1 комад)	порција
56.	<b>Чери рукола пињоли</b> (мин 220 гр)	порција
57.	<b>Кремпита</b> (мин 280 гр)	порција
58.	<b>Шне-нокле са карамел преливом</b> (мин 320 гр)	порција
59.	<b>Воћни колач</b> (јабука, брусница) (мин 340 гр)	порција
60.	<b>Чоколадна торта</b> (мин 250 гр)	порција

Дозвољена одступања у грамажи и паковању +/- 5%

### ценовник пића

Ред. бр.	Назив артикла	Јед. мере
1.	Црвено вино страно 0,75	флаша
2.	Црвено вино страно 0,187	чаша
3.	Бело вино страно 0,75	флаша
4.	Бело вино страно 0,187	чаша
5.	Црвено вино домаће 0,75	флаша
6.	Црвено вино домаће 0,187	чаша
7.	Бело вино домаће 0,75	флаша
8.	Бело вино домаће 0,187	чаша
9.	Пиво точено 0,33	чаша
10.	Пиво точено 0,50	чаша
11.	Пиво флаширано домаће 0,33	флаша
12.	Пиво флаширано страно 0,33	флаша
13.	Домаће ракије кајсија, виљамовка, дуња, шљива 0,05	чаша
14.	Виски Balantines 0,03	чаша
15.	Виски Jack Daniels 0,03	чаша
16.	Минерална вода газирана, негазирана 0,25	флаша
17.	Минерална вода газирана, негазирана 1,00	флаша
18.	Сокови газирани 0,25	флаша
19.	Сокови негазирани 0,20	флаша
20.	Нес кафа	шоља
21.	Еспресо	шоља
22.	Чај	шоља

Рок важења понуде: \_\_\_\_\_ дана (не краћи од 60).

Рок плаћања за извршену услугу: \_\_\_\_\_ дана од дана доставе рачуна.

Гаранција за извршене услуге: \_\_\_\_\_ месеци.

Датум

М. П.

Понуђач

**Напомена:**

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.

**VIII МОДЕЛ УГОВОРА**

**(ПОПУНИТИ ПРВУ СТРАНУ, СВАКУ СТРАНИЦУ ПАРАФИРАТИ И ОВЕРИТИ ПЕЧАТОМ, ПОСЛЕДЊУ СТРАНИЦУ ОВЕРИТИ ПЕЧАТОМ И ПОТПИСАТИ)**

**УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ**

**ФИЛОЗОФСКИ ФАКУЛТЕТ**

**Број: 02 – /\_\_**

**Дана: \_\_. \_\_. 2016. године**

**УГОВОР**

**о набавци услуге ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета**

Закључен између:

**Филозофског факултета**, са седиштем у Новом Саду, Ул. др Зорана Ђинђића бр.2, који заступа проф. др Ивана Живанчевић-Секеруш, декан, порески идентификациони број 100237441,  
(у даљем тексту: Факултет)

и

« \_\_\_\_\_ » из \_\_\_\_\_,  
бр. \_\_\_\_\_, кога заступа \_\_\_\_\_, директор, порески идентификациони број \_\_\_\_\_,  
(у даљем тексту: Понуђач).

### Члан 1.

Уговорне стране констатују:

- да је Факултет дана 1.12.2015. године донео Одлуку број 02-804/2 о покретању отвореног поступка јавне набавке услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета;
- да је Понуђач дана \_\_\_\_\_, 201\_\_ године (попуњава Наручилац) доставио понуду број 02-804/\_\_, која се налази у прилогу Уговора и саставни је део овог Уговора;
- да је Факултет у складу са Законом о јавним набавкама спровео поступак и донео Одлуку о додели уговора, деловодни број 02-804/\_\_ од \_\_\_\_\_ 2016. године (попуњава Наручилац) и са изабраним Понуђачем закључује овај Уговор.

### Члан 2.

Предмет Уговора је сукцесивна набавка услуге услуге ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета, у складу са следећом спецификацијом:

Редни број	Назив артикла	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ (динара)	Јединична цена са ПДВ (динара)
1.	<b>Бачки тањир за две особе</b> (пршута, свињска, пршута говеђа, кулен, димљени сир, млади сир, кајмак, парадајз) (мин 450 гр)	порција	1		
2.	<b>Карпаћо</b> (бифтек, пармезан, зачини) (мин 150 гр)	порција	1		
3.	<b>Домаћа гушчија паштета</b> (тост и путер) (мин 130 гр)	порција	1		
4.	<b>Брускете са пршутом и пармезаном</b> (мин 250 гр)	порција	1		
5.	<b>Брускете са парадајзом</b> (мин 200 гр)	порција	1		
6.	<b>Брускете са инђунима</b> (мин 250 гр)	порција	1		
7.	<b>Топла бифтек салата</b> (јунећи филе, поврће) (мин 120 гр)	порција	1		
8.	<b>Топла салата са моцарелом</b> (поврће, моцарела) (мин 120 гр)	порција	1		
9.	<b>Потаж од сезонског поврћа</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
10.	<b>Домаћа супа са јетреним кнедлама</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
11.	<b>Телећа чорба</b> (мин 0,3 л)	порција	1		

12.	<b>Парадајз чорба</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
13.	<b>Капрезе салата</b> (моцарела, парадајз,песто сос) (мин 450 гр)	порција	1		
14.	<b>Царска салата</b> (пилеће груди, панчета, парадајз,зелена салата, маслине) (мин 500 гр)	порција	1		
15.	<b>Ћурећа салата</b> (ћуреће груди, кис. краставчићи, микс салата, кукуруз, чери,гауда) (мин 500 гр)	порција	1		
16.	<b>Лосос салата</b> (лосос, зелена салата, чери, црвени лук) (мин 520 гр)	порција	1		
17.	<b>Салата са инђунима</b> (инђуни, рукола, парадајз, суве смокве) (мин 300 гр)	порција	1		
18.	<b>Таљателе са гамборима</b> (мин 700 гр)	порција	1		
19.	<b>Таљателе са бифтеком и зеленим бибером</b> (мин 600 гр)	порција	1		
20.	<b>Таљателе са лососом</b> (мин 650 гр)	порција	1		
21.	<b>Таљателе са пилетином, вргањима и моцарелом</b> (мин 600 гр)	порција	1		
22.	<b>Таљателе са спанаћем и моцарелом</b> (мин 650 гр)	порција	1		
23.	<b>Таљателе карбонара</b> (сланина,пармезан, жуманце) (мин 500 гр)	порција	1		
24.	<b>Пилеће груди на грилу</b> ( мин 300 гр пилећи филе, мин 150 гр прилог) ( мин 450 гр)	порција	1		
25.	<b>Пилетина са гамборима</b> ( мин пилеће филе са сосом од гамбора 430гр, прилог мин 150 гр) (мин 580 гр)	порција	1		
26.	<b>Пилетина у сосу од вргања</b> (мин 440 гр пилећи филе са сосом од вргања, прилог мин 150 гр) (мин 590 гр)	порција	1		
27.	<b>Пилећи филе монсигноре</b> (390 гр пилећи филе са сосом монсигноре, прилог мин 150 гр) ( мин 540 гр)	порција	1		
28.	<b>Ћуреће груди на грилу</b> ( мин 300 гр ћурећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 450 гр)	порција	1		
29.	<b>Ћуретина у сосу од спанаћа</b> (мин ћурећи филе са сосом ос спанаћа 450 гр, прилог мин 150 гр) (мин 600 гр)	порција	1		
30.	<b>Ћуретина млинци</b> (мин 300 гр ћурећи филе, млинци и сос мин 300 гр) (мин 600 гр)	порција	1		
31.	<b>Пачије груди на грилу</b> (мин 250 гр пачије груди, прилог мин 150 гр) (мин 400 гр)	порција	1		
32.	<b>Пачетина у вину и меду</b> (мин	порција	1		

	350 гр пачијих груди са сосом од црвеног вина и меда, прилог мин 150 гр) (мин 500 гр)				
33.	Свињски филе у ароматичном биљу (мин 300 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 450 гр)	порција	1		
34.	<b>Свињски медаљони</b> (мин 270 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 420 гр)	порција	1		
35.	<b>Свињски медаљони у сосу од рена</b> ( мин 400 гр свињског филеа са рен сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
36.	<b>Свињски медаљони у сосу од капра</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од капра, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
37.	<b>Свињски медаљони у сосу од горгонзоле</b> ( мин 400 гр свињског филеа са горгонзола сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
38.	<b>Свињски медаљони у сосу од пршуте и празилука</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од пршуте и празилука, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
39.	<b>Запечена коленица са кајмаком и реном</b> (мин 470 гр коленице, кајмак и рен мин 260 гр) (мин 730 гр)	порција	1		
40.	<b>Бифтек</b> (мин 270 гр јунећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 420 гр)	порција	1		
41.	<b>Бифтек са ароматичним путером</b> (мин 290 гр јунећег филеа са путером, прилог мин 150 гр) (мин 440 гр)	порција	1		
42.	<b>Бифтек у сосу од зеленог бибера</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од зеленог бибера, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
43.	<b>Бифтек у сосу од печурака</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од печурака, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
44.	<b>Бифтек у мадера сосу</b> (мин 370 гр јунећег филеа у винском сосу, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
45.	<b>Лосос на грилу</b> (мин 230 гр филеа лососа, прилог мин 150 гр) (мин 380 гр)	порција	1		
46.	<b>Димљена пастрмка</b> (мин 220 гр филеа пастрмке, прилог мин 150 гр) (мин 370 гр)	порција	1		
47.	<b>Филе ораде на грилу</b> (мин 210 гр филеа ораде, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција	1		
48.	<b>Орада у папилотни са поврћем</b> (мин 200 гр филеа ораде,прилог мин 150 гр) (мин 350 гр)	порција	1		

49.	<b>Хоботница на грилу</b> (мин 140 гр хоботнице, прилог мин 150 гр) (мин 290 гр)	порција	1		
50.	<b>Гриловане лигње</b> (мин 240 гр лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 390 гр)	порција	1		
51.	Фригане лигње (мин 210 гр фриганих лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција	1		
52.	<b>Витаминска салата</b> (цвекла, јабука, шаргарепа) (мин 380 гр)	порција	1		
53.	<b>Грчка салата</b> (фета, краставац, паприка, зелена салата, парадајз, кукуруз, маслине, лук црвени) (мин 400 гр)	порција	1		
54.	<b>Микс зелених салата</b> (мешавина зелених салата) (мин 200 гр)	порција	1		
55.	<b>Љута паприка</b> (мин 1 комад)	порција			
56.	<b>Чери рукола пињоли</b> (мин 220 гр)	порција	1		
57.	<b>Кремпита</b> (мин 280 гр)	порција	1		
58.	<b>Шне-нокле са карамел преливом</b> (мин 320 гр)	порција	1		
59.	<b>Воћни колач</b> (јабука, брусница) (мин 340 гр)	порција	1		
60.	<b>Чоколадна торта</b> (мин 250 гр)	порција	1		

Дозвољена одступања у грамажи и паковању +/- 5%

### ценовник пића

Ред. бр.	Назив артикла	Јед. мере	Количина	Јединица цене без ПДВ (дин)	Јединица цене са ПДВ (дин)
1.	Црвено вино страно 0,75	флаша	1		
2.	Црвено вино страно 0,187	чаша	1		
3.	Бело вино страно 0,75	флаша	1		
4.	Бело вино страно 0,187	чаша	1		
5.	Црвено вино домаће 0,75	флаша	1		
6.	Црвено вино домаће 0,187	чаша	1		
7.	Бело вино домаће 0,75	флаша	1		
8.	Бело вино домаће 0,187	чаша	1		
9.	Пиво точено 0,33	чаша	1		
10.	Пиво точено 0,50	чаша	1		
11.	Пиво флаширано домаће	флаша	1		



	0,33				
12.	Пиво флаширано страно 0,33	флаша	1		
13.	Домаће ракије кајсија, виљамовка, дуња, шљива 0,05	чаша	1		
14.	Виски Balantines 0,03	чаша	1		
15.	Виски Jack Daniels 0,03	чаша	1		
16.	Минерална вода газирана, негазирана 0,25	флаша	1		
17.	Минерална вода газирана, негазирана 1,00	флаша	1		
18.	Сокови газирани 0,25	флаша	1		
19.	Сокови негазирани 0,20	флаша	1		
20.	Нес кафа	шоља	1		
21.	Еспресо	шоља	1		
22.	Чај	шоља	1		

### Члан 3.

Понуђач је обавезан да при вршењу сукцесивне услуге у складу са спецификацијом из чл. 2 овог Уговора поступа у складу са позитивном нормативом предметне услужне делатности.

### Члан 4.

Факултет се обавезује да ће Понуђачу уплатити уговорену цену за извршене сукцесивне услуге у року од максимално \_\_\_\_\_ дана од дана доставе исправног рачуна, односно фактуре на адресу Факултета.

### Члан 5.

Укупна вредност Уговора износи \_\_\_\_\_ динара без урачунатог пореза на додату вредност (износ уписује Наручилац).

Уговорне стране су сагласне да Наручилац није обавезан да Уговор реализује у износу из претходног става овог члана Уговора.

Као средство финансијског обезбеђења посла, Понуђач ће у моменту закључења Уговора, односно најкасније 10 дана од дана закључења Уговора, доставити соло бланко меницу, «без протеста», наплативу на први позив, на износ од 10% вредности Уговора, са пратећим меничним овлашћењем и картоном депонованих потписа.

### Члан 6.

Уговор се закључује са роком важења закључно до 30.6.2017. године, односно до утрошка средстава из чл. 5 ст. 1 овог Уговора.

Овај Уговор је могуће раскинути једностраном изјавом воље, достављањем писменог обавештење другој страни.

Отказни рок у овом случају износи 30 дана од дана примитка писменог отказа.

#### Члан 7.

Овај Уговор предвиђа сарадњу само између уговорних страна, те Понуђач не може ни једно право ни обавезу коју има по овом Уговору пренети на неко друго правно или физичко лице.

Све евентуалне спорове који настану поводом овог уговора, уговорне стране ће покушати да реше споразумно.

Уколико спор између уговорних страна не буде решен споразумно, уговара се надлежност стварно надлежног суда у Новом Саду.

#### Члан 8.

Овај Уговор је сачињен у 6 (шест) истоветних примерака, по 3 (три) за обе уговорне стране.

#### Члан 9.

Уговорне стране сагласно изјављују да су уговор прочитале и разумеле и да уговорне одредбе у свему представљају израз њихове стварне воље.

За Понуђача

За Филозофски факултет

Проф. др Ивана Живанчевић-Секеруш, декан

### IX ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ

Редни број	Назив артикла	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ (динара)	Јединична цена са ПДВ (динара)
1.	<b>Бачки тањир за две особе</b> (пршута, свињска, пршута говеђа, кулен, димљени сир, млади сир, кајмак, парадајз) (мин 450 гр)	порција	1		
2.	<b>Карпаћо</b> (бифтек, пармезан, зачини) (мин 150 гр)	порција	1		
3.	<b>Домаћа гушчија паштета</b> (тост и путер) (мин 130 гр)	порција	1		
4.	<b>Брускетe са пршутом и пармезаном</b> (мин 250 гр)	порција	1		
5.	<b>Брускетe са парадајзом</b> (мин 200 гр)	порција	1		
6.	<b>Брускетe са инђунима</b> (мин 250 гр)	порција	1		
7.	<b>Топла бифтек салата</b> (јунећи филе, поврће) (мин 120 гр)	порција	1		
8.	<b>Топла салата са моцарелом</b> (поврће, моцарела) (мин 120 гр)	порција	1		
9.	<b>Потаж од сезонског поврћа</b> (мин 0,3 л)	порција	1		

10.	<b>Домаћа супа са јетреним кнедлама</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
11.	<b>Телећа чорба</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
12.	<b>Парадајз чорба</b> (мин 0,3 л)	порција	1		
13.	<b>Капрезе салата</b> (моцарела, парадајз, песто сос) (мин 450 гр)	порција	1		
14.	<b>Царска салата</b> (пилеће груди, панчета, парадајз, зелена салата, маслине) (мин 500 гр)	порција	1		
15.	<b>Ћурећа салата</b> (ћуреће груди, кис. краставчићи, микс салата, кукуруз, чери, гауда) (мин 500 гр)	порција	1		
16.	<b>Лосос салата</b> (лосос, зелена салата, чери, црвени лук) (мин 520 гр)	порција	1		
17.	<b>Салата са инђунима</b> (инђуни, рукола, парадајз, суве смокве) (мин 300 гр)	порција	1		
18.	<b>Таљателе са гамборима</b> (мин 700 гр)	порција	1		
19.	<b>Таљателе са бифтеком и зеленим бибером</b> (мин 600 гр)	порција	1		
20.	<b>Таљателе са лососом</b> (мин 650 гр)	порција	1		
21.	<b>Таљателе са пилетином, вргањима и моцарелом</b> (мин 600 гр)	порција	1		
22.	<b>Таљателе са спанаћем и моцарелом</b> (мин 650 гр)	порција	1		
23.	<b>Таљателе карбонара</b> (сланина, пармезан, жуманце) (мин 500 гр)	порција	1		
24.	<b>Пилеће груди на грилу</b> (мин 300 гр пилећи филе, мин 150 гр прилог) (мин 450 гр)	порција	1		
25.	<b>Пилетина са гамборима</b> (мин пилеће филе са сосом од гамбора 430гр, прилог мин 150 гр) (мин 580 гр)	порција	1		
26.	<b>Пилетина у сосу од вргања</b> (мин 440 гр пилећи филе са сосом од вргања, прилог мин 150 гр) (мин 590 гр)	порција	1		
27.	<b>Пилећи филе монсигноре</b> (390 гр пилећи филе са сосом монсигноре, прилог мин 150 гр) (мин 540 гр)	порција	1		
28.	<b>Ћуреће груди на грилу</b> (мин 300 гр ћурећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 450 гр)	порција	1		
29.	<b>Ћуретина у сосу од спанаћа</b> (мин ћурећи филе са сосом ос спанаћа 450 гр, прилог мин 150 гр) (мин 600 гр)	порција	1		
30.	<b>Ћуретина млинци</b> (мин 300 гр ћурећи филе, млинци и сос мин 300 гр) (мин 600 гр)	порција	1		
31.	<b>Пачије груди на грилу</b> (мин 250	порција	1		

	гр пачије груди, прилог мин 150 гр) (мин 400 гр)				
32.	<b>Пачетина у вину и меду</b> (мин 350 гр пачијих груди са сосом од црвеног вина и меда, прилог мин 150 гр) (мин 500 гр)	порција	1		
33.	Свињски филе у ароматичном биљу (мин 300 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 450 гр)	порција	1		
34.	<b>Свињски медаљони</b> (мин 270 гр свињски филе, прилог мин 150 гр) ( мин 420 гр)	порција	1		
35.	<b>Свињски медаљони у сосу од рена</b> ( мин 400 гр свињског филеа са рен сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
36.	<b>Свињски медаљони у сосу од капра</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од капра, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
37.	<b>Свињски медаљони у сосу од горгонзоле</b> ( мин 400 гр свињског филеа са горгонзола сосом, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
38.	<b>Свињски медаљони у сосу од пршуте и празилука</b> ( мин 400 гр свињског филеа са сосом од пршуте и празилука, прилог мин 150 гр) (мин 550 гр)	порција	1		
39.	<b>Запечена коленица са кајмаком и реном</b> (мин 470 гр коленице, кајмак и рен мин 260 гр) (мин 730 гр)	порција	1		
40.	<b>Бифтек</b> (мин 270 гр јунећи филе, прилог мин 150 гр) (мин 420 гр)	порција	1		
41.	<b>Бифтек са ароматичним путером</b> (мин 290 гр јунећег филеа са путером, прилог мин 150 гр) (мин 440 гр)	порција	1		
42.	<b>Бифтек у сосу од зеленог бибера</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од зеленог бибера, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
43.	<b>Бифтек у сосу од печурака</b> (мин 370 гр јунећег филеа са сосом од печурака, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
44.	<b>Бифтек у мадера сосу</b> (мин 370 гр јунећег филеа у винском сосу, прилог мин 150 гр) (мин 520 гр)	порција	1		
45.	<b>Лосос на грилу</b> (мин 230 гр филеа лососа, прилог мин 150 гр) (мин 380 гр)	порција	1		
46.	<b>Димљена пастрмка</b> (мин 220 гр филеа пастрмке, прилог мин 150 гр) (мин 370 гр)	порција	1		
47.	<b>Филе ораде на грилу</b> (мин 210 гр филеа ораде, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција	1		

48.	<b>Орада у папилотни са поврћем</b> (мин 200 гр филеа ораде,прилог мин 150 гр) (мин 350 гр)	порција	1		
49.	<b>Хоботница на грилу</b> (мин 140 гр хоботнице, прилог мин 150 гр) ( мин 290 гр)	порција	1		
50.	<b>Гриловане лигње</b> (мин 240 гр лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 390 гр)	порција	1		
51.	Фригане лигње (мин 210 гр фриганих лигњи, прилог мин 150 гр) (мин 360 гр)	порција	1		
52.	<b>Витаминска салата</b> (цвекла,јабука, шаргарепа) (мин 380 гр)	порција	1		
53.	<b>Грчка салата</b> (фета, краставац, паприка, зелена салата, парадајз, кукуруз, маслине, лук црвени) (мин 400 гр)	порција	1		
54.	<b>Микс зелених салата</b> (мешавина зелених салата) (мин 200 гр)	порција	1		
55.	<b>Љута паприка</b> ( мин 1 комад)	порција			
56.	<b>Чери рукола пињоли</b> (мин 220 гр)	порција	1		
57.	<b>Кремпита</b> (мин 280 гр)	порција	1		
58.	<b>Шне-нокле са карамел преливом</b> (мин 320 гр)	порција	1		
59.	<b>Воћни колач</b> (јабука, брусница) (мин 340 гр)	порција	1		
60.	<b>Чоколадна торта</b> (мин 250 гр)	порција	1		

Дозвољена одступања у грамажи и паковању +/- 5%

### ценовник пића

Ред. бр.	Назив артикла	Јед. мере	Количина	Јединица цене без ПДВ (дин)	Јединица цене са ПДВ (дин)
1.	Црвено вино страно 0,75	флаша	1		
2.	Црвено вино страно 0,187	чаша	1		
3.	Бело вино страно 0,75	флаша	1		
4.	Бело вино страно 0,187	чаша	1		
5.	Црвено вино домаће 0,75	флаша	1		
6.	Црвено вино домаће 0,187	чаша	1		
7.	Бело вино домаће 0,75	флаша	1		
8.	Бело вино домаће 0,187	чаша	1		
9.	Пиво точено	чаша	1		

	0,33				
10.	Пиво точено 0,50	чаша	1		
11.	Пиво флаширано домаће 0,33	флаша	1		
12.	Пиво флаширано страно 0,33	флаша	1		
13.	Домаће ракије кајсија, виљамовка, дуња, шљива 0,05	чаша	1		
14.	Виски Balantines 0,03	чаша	1		
15.	Виски Jack Daniels 0,03	чаша	1		
16.	Минерална вода газирана, негазирана 0,25	флаша	1		
17.	Минерална вода газирана, негазирана 1,00	флаша	1		
18.	Сокови газирани 0,25	флаша	1		
19.	Сокови негазирани 0,20	флаша	1		
20.	Нес кафа	шоља	1		
21.	Еспресо	шоља	1		
22.	Чај	шоља	1		

Укупна цена (збир свих ставки из јеловника и карте пића):

\_\_\_\_\_ динара без ПДВ

**Рок и начин плаћања:** \_\_\_\_\_ дана од дана доставе рачуна.

**Рок важења понуде:** (најмање 60 дана): \_\_\_\_\_ дана од дана отварања понуде  
(Понуђач уписује број дана).

Датум

Овлашћено лице понуђача

М.П.

**Упутство за попуњавање обрасца структуре цене:**

Понуђач треба да попуни образац структуре цене тако што ће унети понуђену јединичну цену, **изражену у ДИНАРИМА по јединици мере**, и тај податак оверити печатом и потписати у обрасцу на месту одређеном за то.

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.

## X 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 ТРОШКОВА	ПОЈЕДИНАЧНИ ИЗНОСИ (у РСД)
1.	
2.	
3.	
4.	
<b>УКУПАН ИЗНОС ТРОШКОВА ПРИПРЕМАЊА ПОНУДЕ</b>	

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

Место и датум:

\_\_\_\_\_

**Понуђач:**

\_\_\_\_\_  
(штампано име и презиме одговорне особе)

**М.П.** \_\_\_\_\_  
(читак отисак печата)

\_\_\_\_\_  
(пун потпис)



## XI 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 отвореном поступку јавне набавке услуге, редни број 53/2015, услуга ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета, поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

Место и датум:

**Понуђач:**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (штампано име и презиме одговорне особе)

**М.П.**

(читак отисак печата)

\_\_\_\_\_ (пун потпис)

**Напомена:** у случају постојања основане сумње у истинитост изјаве о независној понуди, наручилац 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.

**XII 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 \_\_\_\_\_ (навести назив понуђача) у поступку јавне набавке услуге, редни број 53/2015 услуга ресторанске исхране страних гостију Филозофског факултета, да сам поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и да није изречена мера забране обављења делатности која је на снази у време подношења понуде.

Датум

Понуђач

М.П.

**Напомена:**

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

### **XIII ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛ. 75. ЗАКОНА**

У вези члана 75. став 1. тач. 1-4 Закона о јавним набавкама, као заступник понуђача дајем следећу

#### **ИЗЈАВУ**

Понуђач \_\_\_\_\_ (навести назив понуђача) у отвореном поступку јавне набавке услуге, ресторанска исхрана страних гостију Филозофског факултета, редни број набавке 53/2015, поштовао обавезе које произлазе из чл. 75. ст. 1. тач. 1-4 Закона о јавним набавкама.

**Датум**

\_\_\_\_\_

**М.П.**

**Понуђач**

\_\_\_\_\_

## XIV ФИНАНСИЈСКО СРЕДСТВО ОБЕЗБЕЂЕЊА

### ИЗЈАВА ПОНУЂАЧА О ИЗДАВАЊУ ИНСТРУМЕНТА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕЊА УГОВОРНЕ ОБАВЕЗЕ (доставље се у понуди)

Беспоговорно се обавезујемо да ћемо приликом закључења уговора издати Купцу инструмент обезбеђења уговорних обавеза – **једну бланко сопствену меницу (само потписану и оверену у складу са картоном депонованих потписа)**, као гаранцију испуњења уговорне обавезе, односно као гаранцију за добро извршење посла.

Сагласни смо да се, по захтеву Купца, издати инструмент обезбеђења плаћања може поднети Банци код које се води рачун Продавца и то у случају да Продавац једнострано раскине уговор или закасни са испуњењем уговорне обавезе.

Сагласни смо да уз бланко оверену меницу, приложимо и:

1. Копију картона депонованих потписа овлашћених лица издат од стране банке код које се води рачун Продавца, на којој се јасно виде депоновани потписи и печат фирме Продавца, оверену оригиналним печатом банке са датумом овере (овера не старија од месец дана од дана отварања понуде).
2. Менично овлашћење да се меница, без сагласности Продавца, може поднети пословној банци на наплату у износу од 10% од укупне вредности уговора у случају неиспуњења уговорних обавеза или једностраног раскида уговора.

Место и датум:

\_\_\_\_\_

Понуђач:

\_\_\_\_\_

(штампано име и презиме одговорне особе)

М.П.

\_\_\_\_\_

(читак отисак печата)

**НАПОМЕНА:**

Референтна листа ће бити узета у оцену и бодовање једино у случају да две или више понуда имају једнак број пондера.

Приликом израде понуде, молимо да предметну конкурсну документацију детаљно проучите и у свему поступите по њој. За додатне информације и објашњења, потребно је да се благовремено обратите Наручиоцу. Заинтересована лица дужна су да прате портал Јавних набавки и интернет страницу Наручиоца како би благовремено били обавештени о изменама, допунама и појашњењима конкурсне документације, јер је Наручилац у складу са чланом 63 став 1. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС“, бр. 124/12) дужан да све измене и допуне конкурсне документације објави на Порталу Јавних набавки и на интернет страници Наручиоца. У складу са чланом 63. став 2. и 3. Закона о јавним набавкама, Наручилац ће, додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници [www.ff.uns.ac.rs](http://www.ff.uns.ac.rs)