



УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
Др Зорана Ђинђића 1, 21000 Нови Сад

ЈАВНА НАБАВКА – УСЛУГЕ РЕПРЕЗЕНТАЦИЈЕ -  
УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ ЗА ПОТРЕБЕ УНС, МЕЂУНАРОДНИХ  
ПРОЈЕКТА И СЛ.)

***1 ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ***

**1. Подаци о наручиоцу**

Универзитет: Универзитет у Новом Саду  
Адреса: Нови Сад, Др Зорана Ђинђића бр 1

**Профил наручиоца** (у складу са Законом о јавним набавкама „Службени гласник РС”, број 91/19)

## **2. Врста поступка јавне набавке**

Предметна јавна набавка се спроводи у поступку набавке у складу У складу са чл. 27. ст. 1, т. 3. а у вези са чл. 5 - 10. Закона о јавним набавкама.

## **3. Предмет јавне набавке**

Предмет јавне набавке број 02-5/2021 су услуге – Услуге репрезентације -угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл.-)

## **4. Контакт (лице или служба)**

Служба за контакт: Служба за јавне набавке, телефакс 021/450418, сваког радног дана у периоду од 9.00 до 15.00 часова и Е – mail адреса: [javnenabavkeuns@uns.ac.rs](mailto:javnenabavkeuns@uns.ac.rs)

# **II ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ**

## **1. Предмет јавне набавке**

Предмет јавне набавке бр 02-5/2021 су услуге – Услуге репрезентације - угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл.

Назив и ознаке из општег речника набавки:

Партија 1/ Партија 2: 55310000 – услуживање у ресторанима;

## **2. Партије**

Јавна набавка је обликована у 4 партије:

Партија 1: Услуживање у ресторанима (Италијански);

Партија 2: Услуживање у ресторанима (интернационални);

## ЗАХТЕВ ЗА ДОСТАВЉАЊЕ ПОНУДЕ

У складу са чл. 27. ст. 1, т. 3. а у вези са чл. 5 - 10. Закона о јавним набавкама, позивамо Вас да, за потребе Наручиоца Универзитет у Новом Саду доставите понуду за: Услуге репрезентације - угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл..

Предмет јавне набавке мале вредности број 02-5/2021 је набавка услуга – Услуге репрезентације (кестеринга, доставе пецива и угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл.)

Партија 1: Услуживање у ресторанима (Италијански);

Партија 2: Услуживање у ресторанима (интернационални);

### ***I. СПЕЦИФИКАЦИЈА НАБАВКЕ УСЛУГА***

#### **Партија 1 – Услуживање у ресторанима (Италијански)**

Услуге ресторана са Италијанском кухињом на територији града Новог Сада

#### 1. ПРЕДЈЕЛА

Ред.

Бр.

НАЗИВ АРТИКЛА

1/1 Piatto - пјато (пршута, кулен, печеница, моцарела, горгонзола, маслине, чери парадајз)

1/2 Bruschette - брускете ( препечен хлеб, масл. уље, босиљак, бели лук, моцарела, парадајз)

1/3 Capraccio - Карпаћо (танко сечени сирови бифтек, моцарела, лук, зачини)

1/4 Поховани качкаваљ

1/5 Печурке на жару

1/6 Избор сирева (моцарела, горгонзола, пармезан, димљени сир идр.)

#### 2. ОБРОК САЛАТЕ

Ред.

Бр.

НАЗИВ АРТИКЛА

2/1 Insalata Caesar -салата Цезар (зелена салата,грилована пилетина, кротони, пармезан)

2/2 Insalata Caprese - салата Капри (моцарела, парадајз, босиљак, рукола)

2/3 Insalata di grilled tonno - салата са грилованом туњевином

2/4 Insalata di salmon - салата са лососом

#### 3.СУПЕ

Ред.

Бр.

НАЗИВ АРТИКЛА

3/1 Говеђа крем чорба

3/2 Домаћа месна супа (пилећа, говеђа)

3/3 Потаж од Бундеве

#### 4. ТЕСТЕНИНЕ - ПАСТА

Ред.

Бр.

НАЗИВ АРТИКЛА

4/1 Шпагете зингаро (панчета, жуманце, пармезан)

- 4/2 Шпагете карбонара (сланина, парадајз пире, жуманце, пармезан)
- 4/3 Шпагете везуве (панчета, парадајз чери, босиљак, бели лук, пармезан)
- 4/4 Шпагете funghi (печурке, парадајз, пармезан)
- 4/5 Gnocchi Quattro Formaggi (њоке са четири врсте сира)
- 4/6 Gnocchi Sicilijana

#### 5. ПИЦЕ

Ред.

Бр.

##### НАЗИВ АРТИКЛА

- 5/1 Pizza Capricciosa (кечап, шунка, сир, шампињони, маслине)
- 5/2 Pizza Focaccia (парадајз, маслиново уље, бели лук, оригано)
- 5/3 Pizza Vegeteriana (кечап, сир, паприка, шампињони, кукуруз)
- 5/4 Pizza Funghi (кечап, сир, шампињони)
- 5/5 Мађарица (кечап, сир, кулен, шунка, феферони, шампињони)

#### 6. ЈЕЛА ОД МЕСА И МОРСКЕ РИБЕ

Ред.

бр.

##### НАЗИВ АРТИКЛА

- 6/1 Пилетина ala fiorentine (пилећи филе, кора од наранџе, моцарела, спанаћ)
- 6/2 Запечена пилетина на италијански начин (бело месо, сир, печурке, павлака)
- 6/3 Пуњена пилетина са шунком и сиром
- 6/4 Бифтек Pire verde (бифтек у пикантном сосу од зеленог бибера)
- 6/5 Бифтек у горгонзола сосу
- 6/6 Ћурећи филе у сосу од печурака
- 6/7 Zucchini - пуњене тиквице (млевено месо, парадајз, рендани сир)
- 6/8 Лигње на жару
- 6/9 Филе лососа
- 6/10 Орада печена са црним маслинама

#### 7. САЛАТЕ

Порција

1

Р.бр.

##### НАЗИВ АРТИКЛА

- 7/1 Свежа сезонска салата
- 7/2 Шопска салата
- 7/3 Грчка салата
- 7/4 Зелена салата
- 7/5 Печена паприка
- 7/6 Рукола са чери парадајзом и пармезаном

#### 8. ДЕСЕРТИ

Р.бр.

##### Назив артикла

- 8/1 Тирамису
- 8/2 Gelato Italiano (сладолед)
- 8/3 Кремпита
- 8/4 Cheesecake (чиз кејк)
- 8/5 Чоколадна торта
- 8/6 Воћна салата
- 8/7 Воћни куп
- 8/8 Палачинке

#### 9. ПИЋЕ

Р.бр.

##### НАЗИВ АРТИКЛА

- 9/1 Еспресо кафа
- 9/2 Еспресо кафа са млеком
- 9/3 Нескафа
- 9/4 Капућино
- 9/5 Ледена кафа

- 9/6 Чај
- 9/7 Негазирана вода 0,25 л
- 9/8 Газирана вода 0,25 л
- 9/9 Негазирана вода 0,75 л
- 9/10 Газирана вода 0,75 л
- 9/11 Кока Кола 0,25 л или одговарајуће
- 9/12 Schewppes BItter Lemon 0,25 л или одговарајуће
- 9/13 Schewppes Tonik 0.25 л или одговарајуће
- 9/14 Ледени чај 0.25 л
- 9/15 Лимунада 0,2 л
- 9/16 Цеђена наранџа 0,2 л
- 9/17 Цедевита лимун /наранџа 0,2 л или одговарајуће
- 9/18 Сок од боровнице 0,2 л
- 9/19 Сок од брескве 0,2 л
- 9/20 Ђус 0,2 л
- 9/21 Сок од јагоде 0,2 л
- 9/22 Сок од вишње 0,2 л
- 9/23 Сок од јабуке 0,2 л
- 9/24 Точено пиво 0.33 л
- 9/25 Точено пиво 0,5 л
- 9/26 Домаће светло пиво 0,33 л
- 9/27 Домаће тамно пиво 0,33 л
- 9/28 Туборг 0.33 л или одговарајуће
- 9/29 Бело вино -Рајнски ризлинг 0,75 л
- 9/30 Бело вино -Chardonnay 0,75 л
- 9/31 Црвено вино –Вранац 0,75 л
- 9/32 Розе вино – 0,75 л
- 9/33 Ракија дуња 0,03 л
- 9/34 Ракија кајсија 0,03 л
- 9/35 Ракија виљамовка 0,03 л
- 9/36 Ракија лоза 0,03 л
- 9/37 Ракија шљива 0,03 л
- 9/38 Remi Martin 0,03 л или одговарајуће
- 9/39 Рум Bacardi 0.03 л или одговарајуће
- 9/40 Пелинковац 0.03 л
- 9/41 Вермут, 0,1 л
- 9/42 Виски Johnni Walker 0,03 л или одговарајуће
- 9/43 Smirnoff Vodka 0,03 л или одговарајуће
- 9/44 Текила 0,03 л
- 9/45 Campari 0,03 л или одговарајуће
- 9/46 Bailey s 0,03 л или одговарајуће

**Све ставке од 1. до 7. се рачунају као порција по зацртаним нормативима.**

**Дозвољено одступање у грамажи и паковању +/- 5%.**

**Радно време – сваког дана: минимум од 09:30 до 23:00 часова. тј. у складу са одлукама града Новог Сада**

**Локација ресторана – територија града Новог Сада.**

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно предвидети на годишњем нивоу, Универзитет задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији.

Такође, имајући у виду да је обим ових услуга немогуће предвидети Универзитет је унапред одредио вредност уговора за ову партију, а исказане цене и укупна вредност

понуде служе као основ за примену елемената критеријума „најнижа понуђена цена“.

Све услуге морају у потпуности да одговарају захтевима наведеним у Конкурсној документацији. У цене морају бити урачунати сви припадајући трошкови. Понуда мора да обухвата све услуге из Спецификације.

**НАПОМЕНА:** Понуђене цене представљају цене из важећег ценовника Понуђача у моменту подношења понуде.

Фактурисање предметних услуга вршиће се на основу цена из ценовника, важећег у тренутку пружања услуга. Понуђач је у обавези да приликом сваке промене цена, достави измењени ценовник. Измене ценовника су могуће због сезонског аспекта набавке одређених врста производа и у случају да индекс потрошачких цена за период од годину дана буде већи од 5%, у овом другом случају је потребно доставити и доказ потврду о расту цена коју издаје Републички завод за статистику – Одсек за статистику потрошачких цена.

#### **НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА**

Изабрани понуђач је дужан да обезбеди квалитет услуга у складу са позитивним прописима за ову врсту делатности.

#### **РОК ИЗВРШЕЊА УСЛУГА**

Предметне услуге ће се вршити сукцесивно, према потребама Наручиоца у периоду од максимално годину дана од дана закључења Уговора.

#### **МЕСТО ИЗВРШЕЊА УСЛУГА**

Предметне услуге ће се извршавати у објекту изабраног понуђача. У случају да изабрани понуђач поседује више од једног угоститељског објекта у коме може пружити предметне услуге, Наручилац задржава право да услуге реализује у другом објекту изабраног понуђача, под истим условима. У посебним случајевима Понуђач може припремљену храну доставити на адресу Наручиоца ако протокол и посебност и значај догађаја то налаже. У поменутом случају наручилац је дужан да обезбеди простор, столове и столице.

#### **Партија 2 – Услуживање у ресторанима (интернационални)**

Услуге ресторана са интернационалном кухињом на територији града Новог Сада

Хладна предјела

01. Мус од плавог сира са џемом од смокви, ораха и балзамика
02. Бурага са маринадом од сушеног парадајза
03. Моцарела са черијем, маслинама и пестом

Супе и чорбе

04. Крем чорба од бундеве
05. Супа од морских плодова
06. Гратинирана супа са луком

Топла предјела

07. Тортелини са јунетином и шитакама са сосом од влашца
08. Козији сир са радичем, сувим смоквама и медом на тесту
09. Поховани камембер са брусницом

Оброк салате

10. Кешју салата са пилетином
11. Штајерска салата са сланином, кромпиром и бундевиним уљем
12. Штајерска салата са пилећом цигерицом, сланином и бундевиним уљем

Пасте и рижота

13. Гиљи са патлиџаном, моцарелом и босиљком
14. Канелони

15. Рижото са шафраном и пармезаном

#### Главна јела

16. Лигње са белим луком и поврћем

17. Филе лососа у терјаки сосу са поврћем

18. Пилетина гарлиц-пеппер

19. Свињски филе у сосу од плавог сира са глазираним кромпиром

20. Рамстек у сосу од ароније

21. Осо буко са черијем, вргањима и таљателама

#### Пиззе

22. Пизза са бундевом, куленом и горгонзолом

23. Бологнесе пизза

24. Рататоуилле пизза

#### Десерти

25. Крем од пињола са сорбеом од купине И балзамика

26. Крем од кестена са брусницом

27. Равиоли са маком у путер сосу од поморанце

#### ПИЋЕ

Р.бр. НАЗИВ АРТИКЛА

1 Еспресо кафа

2 Еспресо кафа са млеком

3 Нескафа

4 Капућино

5 Ледена кафа

6 Чај

7 Негазирана вода 0,25 л

8 Газирана вода 0,25 л

9 Негазирана вода 0,75 л

10 Газирана вода 0,75 л

11 Кока Кола 0,25 л или одговарајуће

12 Schverpes BItter Lemon 0,25 л или одговарајуће

13 Schverpes Tonik 0.25 л или одговарајуће

14 Ледени чај 0.25 л

15 Лимунада 0,2 л

16 Цеђена наранца 0,2 л

17 Цедевита лимун /наранца 0,2 л или одговарајуће

18 Сок од боровнице 0,2 л

19 Сок од брескве 0,2 л

20 Ђус 0,2 л

21 Сок од јагоде 0,2 л

22 Сок од вишње 0,2 л

23 Сок од јабуке 0,2 л

24 Точено пиво 0.33 л

25 Точено пиво 0,5 л

26 Домаће светло пиво 0,33 л

27 Домаће тамно пиво 0,33 л

28 Туборг 0.33 л или одговарајуће

29 Бело вино –Траминац или одговарајући на чашу 0,15 л

30 Бело вино -Chardonnaу или одговарајући на чашу 0,15 л

31 Црвено вино – Мерлот или одговарајуће на чашу 0,15 л

32 Розе вино – Фресцо розе или одговарајуће на чашу 0,15 л

33 Ракија дуња 0,03 л

34 Ракија кајсија 0,03 л

35 Ракија виљамовка 0,03 л

36 Ракија лоза 0,03 л

- 37 Ракија шљива 0,03 л
- 38 Remi Martin 0,03 л или одговарајуће
- 39 Рум Bacardi 0,03 л или одговарајуће
- 40 Пелинковац 0,03 л
- 41 Вермут, 0,1 л
- 42 Виски Johnni Walker 0,03 л или одговарајуће
- 43 Smirnoff Vodka 0,03 л или одговарајуће
- 44 Текила 0,03 л
- 45 Campari 0,03 л или одговарајуће
- 46 Bailey s 0,03 л или одговарајуће

**Дозвољено одступање у грамажи и паковању +/- 5%.**

**Радно време – сваког дана: минимум од 09:30 до 23:00 часова тј. у складу са одлукама града Новог Сада**

**Локација ресторана – територија града Новог Сада по могућности са погледом на Дунав, Универзитетски парк и Кампус.**

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно предвидети на годишњем нивоу, Универзитет задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији.

Такође, имајући у виду да је обим ових услуга немогуће предвидети Универзитет је унапред одредио вредност уговора за ову партију, а исказане цене и укупна вредност понуде служе као основ за примену елемената критеријума „најнижа понуђена цена“.

Све услуге морају у потпуности да одговарају захтевима наведеним у Конкурсној документацији. У цене морају бити урачунати сви припадајући трошкови. Понуда мора да обухвата све услуге из Спецификације.

**НАПОМЕНА:** Понуђене цене представљају цене из важећег ценовника Понуђача у моменту подношења понуде.

Фактурисање предметних услуга вршиће се на основу цена из ценовника, важећег у тренутку пружања услуга. Понуђач је у обавези да приликом сваке промене цена, достави измењени ценовник. Измене ценовника су могуће због сезонског аспекта набавке одређених врста производа и у случају да индекс потрошачких цена за период од годину дана буде већи од 5%, у овом другом случају је потребно доставити и доказ потврду о расту цена коју издаје Републички завод за статистику – Одсек за статистику потрошачких цена.

**НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА**

Изабрани понуђач је дужан да обезбеди квалитет услуга у складу са позитивним прописима за ову врсту делатности.

**РОК ИЗВРШЕЊА УСЛУГА**

Предметне услуге ће се вршити сукцесивно, према потребама Наручиоца у периоду од максимално годину дана од дана закључења Уговора.

**МЕСТО ИЗВРШЕЊА УСЛУГА**

Предметне услуге ће се извршавати у објекту изабраног понуђача. У случају да изабрани понуђач поседује више од једног угоститељског објекта у коме може пружити предметне услуге, Наручилац задржава право да услуге реализује у другом објекту изабраног понуђача, под истим условима.



## ДОДАТНИ УСЛОВИ

Понуђач који учествује у поступку предметне јавне набавке мора испунити **додатне услове** за учешће у поступку јавне набавке, дефинисане овом конкурсном документацијом, а испуњеност **додатних услова** понуђач доказује на следећи начин:

### Пословни капацитет:

Понуђач је дужан да испуни следеће услове у погледу пословног капацитета:

#### **За Партију 1.-** Услуге ресторана италијанске кухиње:

- Ресторан мора бити на територији Града Новог Сада, удаљен максимално 1km од седишта Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића 1. (за одређивање удаљености користиће се Google maps-путања пешке);
- Ресторан мора да ради континуирано, без коришћења колективног годишњег одмора или понуђач у том случају, уз претходну најаву, мора обезбедити услугу на другом месту под условима из спецификације и уговора;
- На локацији понуђача мора постојати паркинг са најмање 20 места;
- Понуђач мора да располаже са најмање 60 места за седење у затвореном, климатизованом простору;
- Понуђач уз ресторан мора имати и отворену башту од најмање 60 места која има отворен поглед без препрека према Универзитету, Универзитетском кампусу или некој другој туристичкој знаменитости града;
- Радно време мора бити сваког дана: минимум од 09.30 до 23.00 часа.

*Доказ:* Образац изјаве о пословном капацитету - Образац 17

#### **За Партију 2.-** Услуге ресторана интернационалне кухиње:

- Ресторан мора бити на територији Града Новог Сада, удаљен максимално 1km од седишта Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића 1 (за одређивање удаљености користиће се Google maps-путања пешке);
- Ресторан мора да ради континуирано, без коришћења колективног годишњег одмора или понуђач у том случају, уз претходну најаву, мора обезбедити услугу на другом месту под условима из спецификације и уговора;
- На локацији понуђача мора постојати паркинг са најмање 10 места;
- Понуђач мора да располаже са најмање 80 места за седење у затвореном, климатизованом простору;
- Понуђач уз ресторан мора имати и отворену башту од најмање 30 места која има отворен поглед без препрека према Универзитету, Универзитетском кампусу или некој другој туристичкој знаменитости града;
- Радно време мора бити сваког дана: минимум од 10.00 до 23.00 часа.

*Доказ:* Образац изјаве о пословном капацитету - Образац 17

## УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

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

Понуђач подноси понуду на српском језику.

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

Понуђач може да поднесе само једну понуду.

Понуда се доставља у писаном облику, у једном примерку, на обрасцу из Захтева за понуду мора бити јасна и недвосмислена, читко попуњена – откуцана или написана необрисивим мастилом, оверена и потписана од стране овлашћеног лица понуђача.

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

Понуда се саставља тако што понуђач уписује тражене податке у обрасце који су саставни део Конкурсне документације.

Понуду доставити на адресу: Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића број 1, са назнаком: „Понуда за јавну набавку Услуге репрезентације угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл.), за партију \_\_\_\_\_, ЈН бр 02-5/2021– НЕ ОТВАРАТИ”, поштом или лично преко архиве (канцеларија бр. 17, спрат 1.).

На полеђини коверте обавезно навести назив и адресу понуђача, број телефона као и име и презиме лица за контакт. У случају да понуду подноси група понуђача, на полеђини коверте је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди, број телефона као и име и презиме лица за контакт.

**Рок за подношење понуда је 05. фебруар 2021. године до 11:00 часова.**

Уколико рок за подношење понуда истиче на дан који је нерадни или дан државног празника, као последњи дан рока за подношење понуда сматраће се први наредни радни дан, до 11:00 часова.

**Време и место отварања понуда: у просторијама Наручиоца, Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића 1, Нови Сад, дана 05. фебруар 2021. године са почетком у 11:00 часова.**

Уколико рок за подношење понуда истиче на дан који је нерадни или дан државног празника, отварање понуда ће се обавити, први наредни радни дан, са почетком у 11:00 часова.

Благовремена понуда је понуда која је примљена од стране наручиоца у року одређеном у позиву за подношење понуда.

Отварање понуда је јавно. Свако заинтересовано лице може присуствовати отварању понуда. У поступку отварања понуда активно могу учествовати само овлашћени представници понуђача. Представник понуђача дужан је да достави уредно оверено овлашћење (потписано и оверено печатом) за учествовање у отварању понуда.

Сви обрасци из Захтева за понуду који се достављају у понуди морају бити попуњени, оверени и потписани од стране овлашћеног лица понуђача. Уколико група понуђача подноси заједничку понуду, обрасце попуњава, оверава и потписује овлашћено лице понуђача – члана групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем. Ако понуђач учествује са подизвођачем, обрасце попуњава, оверава и потписује овлашћено лице понуђача.

Понуда мора да садржи све елементе који су тражени Захтевом за понуду.

Приликом подношења понуде понуђач је дужан да, уз понуду, достави:

- попуњен, потписан и печатом оверен Образац понуде са табелом ;

- модел уговора, попуњен и потписан на свим местима где је то предвиђено, потписан и печатиран на последњој страни уговора где је то предвиђено, чиме понуђач потврђује да прихвата елементе модела уговора ;
- доказе о испуњавању додатних услова - Обрасци;

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

#### **3.1. Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања.**

Рок плаћања је минимум 15 дана од дана пријема фактуре, а којим је потврђена *извршена услуга*.

Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

#### **3.2. Захтев у погледу места (испоруке добара, извршења услуге, извођења радова)**

##### **За партију 1 и 2:**

Место извршења услуге – на адресу понуђача или нека друга локацију у зависности од протоколарне активности и значаја догађаја(Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића број 1).

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

Рок важења понуде не може бити краћи од 60 дана од дана отварања понуда.

У случају истека рока важења понуде, Универзитет 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.

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

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

## VI ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ – ПАРТИЈА 1

Понуда бр \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ за јавну набавку услуга – Услуге репрезентације угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл., редни број набавке 02-5/2021, за партију 1

### 1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

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

### ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – ЗА ПАРТИЈУ 1 – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА СА ИТАЛИЈАНСКОМ КУХИЊОМ НА ТЕРИТОРИЈИ ГРАДА НОВОГ САДА

Укупна понуђена цена без ПДВ-а је \_\_\_\_\_ динара.

Укупна понуђена цена са ПДВ-ом је \_\_\_\_\_ динара.

**Начин плаћања:** вирмански, на рачун понуђача.

**Услови плаћања и рок плаћања:** \_\_\_\_\_ дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна за извршену услугу (минимални рок плаћања је 15 дана, а максимални 45 дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна за извршену услугу).

**Авансно плаћање није дозвољено.** Понуда понуђача који понуди авансно плаћање биће одбијена као неприхватљива.

**Рок важења понуде је** \_\_\_\_\_ дана од дана отварања понуда (рок не може бити краћи од 60 дана).

**Радно време:** \_\_\_\_\_ (минимум од 09:30 до 23:00 часова).

Локација ресторана – територија града Новог Сада (заокружити):

ДА НЕ

Најмање три пута недељно у вечерњим часовима организован тамбурашки музички програм (заокружити):

ДА НЕ

Датум

М. П.

Понуђач

**Напомене:**

*Количине дате у понуди су оквирне и односе се на временски период од годину дана. Детаљна објашњења за добра су наведена у техничкој спецификацији и тим редом су унета у понуду. 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.*

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ**

**ТАБЕЛА ПОНУДЕ ЗА ПАРТИЈУ 1 – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА СА ИТАЛИЈАНСКОМ КУХИЊОМ НА ТЕРИТОРИЈИ ГРАДА НОВОГ САДА**

Р. Бр.	Назив артикла	Јед. мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Износ ПДВ-а на јединичну цену	Јединична цена са ПДВ-ом
	1	2	3	4	5	6
1.	Piatto - пјато (пршута, кулен, печеница, моцарела, горгонзола, маслине, чери парадајз) 1/2 Bruschette - брускете ( препечен хлеб, масл. уље, босиљак, бели лук, моцарела, парадајз)	порција	1			
2.	Carpassio - Карпађо (танко сечени сирови бифтек, моцарела, лук, зачини)	порција	1			
3.	Поховани качкаваљ	порција	1			
4.	Печурке на жару	порција	1			
5.	Избор сирева (моцарела, горгонзола, пармезан, димљени сир и др.)	порција	1			
6.	Insalata Caesar -салата Цезар (зелена салата,грилована пилетина, кротони, пармезан)	порција	1			
7.	Insalata Caprese - салата Капри (моцарела, парадајз, босиљак, рукола)	порција	1			
8.	Insalata di griled tonno - салата са грилованом туњевиниом	порција	1			
9.	Insalata di salmon - салата са лососом	порција	1			
10.	Говеђа крем чорба	порција	1			
11.	Домаћа месна супа (пилећа, говеђа)	порција	1			
12.	Потаж од Бундеве	порција	1			
13.	Шпагете зингаро (панчета, жуманце, пармезан)	порција	1			
14.	Шпагете карбонара (сланина, парадајз пире, жуманце, пармезан)	порција	1			
15.	Шпагете везуве (панчета, парадајз чери, босиљак,бели лук, пармезан)	порција	1			

16.	Шпагете funghi (печурке, парадајз, пармезан)	порција	1			
17.	Gnocchi Quattro Formaggi (њоке са четири врсте сира)	порција	1			
18.	Gnocchi Sicilijana	порција	1			
19.	Pizza Capricciosa (кечап, шунка, сир, шампињони, маслине)	порција	1			
20.	Pizza Focaccia (парадајз, маслиново уље, бели лук, оригано)	порција	1			
21.	Pizza Vegeteriana (кечап, сир, паприка, шампињони, кукуруз)	порција	1			
22.	Pizza Funghi (кечап, сир, шампињони)	порција	1			
23.	Мађарица (кечап, сир, кулен, шунка, феферони, шампињони)	порција	1			
24.	Пилетина ala florentine (пилећи филе, кора од наранџе, моцарела, спанаћ)	порција	1			
25.	Запечена пилетина на италијански начин (бело месо, сир, печурке, павлака)	порција	1			
26.	Пуњена пилетина са шунком и сиром	порција	1			
27.	Бифтек Pese verde (бифтек у пикантном сосу од зеленог бибера)	порција	1			
28.	Бифтек у горгонзола сосу	порција	1			
29.	Ђурећи филе у сосу од печурака	порција	1			
30.	Zucchini - пуњене тиквице (млевено месо, парадајз, рендани сир)	порција	1			
31.	Лигње на жару	порција	1			
32.	Филе лососа	порција	1			
33.	Орада печена са црним маслинама	порција	1			
34.	Свежа сезонска салата	порција	1			
35.	Шопска салата	порција	1			
36.	Грчка салата	порција	1			
37.	Зелена салата	порција	1			
38.	Печена паприка	порција	1			
39.	Рукола са чери парадајзом и пармезаном	порција	1			
40.	Тирамису	порција	1			
41.	Gelato Italiano (сладолед)	порција	1			

42.	Кремпита	порција	1		
43.	Cheesecake (чиз кејк)	порција	1		
44.	Чоколадна торта	порција	1		
45.	Воћна салата	порција	1		
46.	Воћни куп	порција	1		
47.	Палачинке	порција	1		
48.	Еспресо кафа	Шоља	1		
49.	Еспресо кафа са млеком	Шоља	1		
50.	Нескафа	Шоља	1		
51.	Капућино	Шоља	1		
52.	Ледена кафа	Шоља	1		
53.	Чај	Шоља	1		
54.	Негазирана вода 0,25 л	Флашица	1		
55.	Газирана вода 0,25 л	Флашица	1		
56.	Негазирана вода 0,75 л	Флашица	1		
57.	Газирана вода 0,75 л	Флашица	1		
58.	Кока Кола 0,25 л или одговарајуће	Флашица	1		
59.	Schweppes Bltter Lemon 0,25 л или одговарајуће	Флашица	1		
60.	Schweppes Tonik 0.25 л или одговарајуће	Флашица	1		
61.	Ледени чај 0.25 л	Флашица	1		
62.	Лимунада 0,2 л	чаша	1		
63.	Цеђена наранџа 0,2 л	чаша	1		
64.	Цедевита лимун /наранџа 0,2 л или одговарајуће	чаша	1		
65.	Сок од боровнице 0,2 л	Флашица	1		
66.	Сок од брескве 0,2 л	Флашица	1		
67.	Ђус 0,2 л	Флашица	1		
68.	Сок од јагоде 0,2 л	Флашица	1		
69.	Сок од вишње 0,2 л	Флашица	1		
70.	Сок од јабуке 0,2 л	Флашица	1		
71.	Точено пиво 0.33 л	чаша	1		
72.	Точено пиво 0,5 л	чаша	1		
73.	Домаће светло пиво 0,33 л	чаша	1		
74.	Домаће тамно пиво 0,33 л	чаша	1		
75.	Туборг 0.33 л или одговарајуће	флаша	1		



76.	Бело вино -Рајнски ризлинг 0,75 л	флаша	1		
77.	Бело вино -Chardonnay 0,75 л	флаша	1		
78.	Црвено вино –Бранац 0,75 л	флаша	1		
79.	Розе вино – 0,75 л	флаша	1		
80.	Ракија дуња 0,03 л	чаша	1		
81.	Ракија кајсија 0,03 л	чаша	1		
82.	Ракија виљамовка 0,03 л	чаша	1		
83.	Ракија лоза 0,03 л	чаша	1		
84.	Ракија шљива 0,03 л	чаша	1		
85.	Remi Martin 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
86.	Рум Bacardi 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
87.	Пелинковац 0,03 л	чаша	1		
88.	Вермут, 0,1 л	чаша	1		
89.	Виски Johnni Walker 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
90.	Smirnoff Vodka 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
91.	Текила 0,03 л	чаша	1		
92.	Сапрати 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
93.	Bailey s 0,03 л или одговарајуће	чаша	1		
<b>УКУПНА ЦЕНА (без ПДВ-а):</b>					
<b>ИЗНОС ПДВ- А НА ЈЕДИНИЧНУ ЦЕНУ(20%):</b>					
<b>УКУПНА ЦЕНА (са ПДВ-ом):</b>					

**Упутство како да се попуни табела:**

У колону 4 уписује цену услуге без ПДВ-а,

У колону 5 се уписује износ ПДВ-а на цену,

У колону 6 понуђач уписује цену услуге са ПДВ-ом,

У ред: Укупна цена без ПДВ-а, понуђач уписује збир колоне 4,

У ред: Износ ПДВ-а, понуђач уписује збир колоне 5,

У ред: Укупна цена са ПДВ-ом, понуђач уписује збир колоне 6.

**Место и датум**

\_\_\_\_\_

М. П.

**Понуђач**

\_\_\_\_\_

потпис овлашћеног лица

**НАПОМЕНА: Образац табеле Понуде, овлашћено лице понуђача мора да попуни, потпише и овери печатом, уколико наступа самостално или са подизвођачем.**

**Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да Образац табеле потписују, 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 уз приложено овлашћење које потписују и оверавају печатом сви понуђачи из групе понуђача .**

## VII МОДЕЛ УГОВОРА – ПАРТИЈА 1

### За јавну набавку услуга – Услуге репрезентације (кетеринга, доставе пецива и угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл.), редни број набавке ЈНМВ 02-5/2021

*Напомена: Универзитет наводи да је Добављач у обавези да попуни, потпише и овери печатом модел уговора, чиме потврђује да прихвата све елементе Модела уговора. У случају подношења понуде са учешћем подизвођача, Модел уговора потписује и оверава печатом Добављач а у случају подношења заједничке понуде, онај Добављач који је означен да ће у име свих Добављача потписати уговор, а све према споразуму којим се чланови групе међусобно а и према наручиоцу обавезују на извршење предметне јавне набавке и који достављају у оквиру понуде.*

закључен дана\* \_\_\_\_\_ 2021. године (\*попуњава Универзитет приликом закључења уговора), у Новом Саду, између:

#### Уговорне стране:

1. Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Др Зорана Ђинђића 1, кога заступа ректор проф. др Дејан Јакшић, ПИБ 101636534, у даљем тексту Универзитет
2. \_\_\_\_\_ са седиштем у \_\_\_\_\_, улица \_\_\_\_\_, број \_\_\_\_\_, ПИБ \_\_\_\_\_, матични број \_\_\_\_\_, рачун број \_\_\_\_\_, код пословне банке \_\_\_\_\_, кога заступа \_\_\_\_\_ (у даљем тексту Добављач)

Уговорне стране сагласно констатују:

- да је Наручилац, на основу члана 27. Став 1 Тачка 3, а у вези са чл. 5 - 10. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 91/2019), Правилника о ближем уређењу спровођења поступака набавки на које се закон о јавним набавкама не примењује, спровео поступак јавне набавке, редни број набавке 02-5/2021 чији је предмет набавка услуга – Услуге репрезентације угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл. и
- да је Добављач доставио Понуду број: \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ 2021. године **за партију 1** са спецификацијом и табелом понуде које се налазе у прилогу Уговора и чине саставни део Уговора (у даљем тексту Понуда).

#### Члан 1.

Предмет Уговора је набавка услуга – Услуге репрезентације (кетеринга, доставе пецива и угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл.), **за партију 1**, редни број набавке 02-5/2021 (у даљем тексту Услуге) у складу са понудом Добављача, а под условима и на начин предвиђен у овом Уговору.

#### Члан 2.

Уговорне стране утврђују да ће се уговор реализовати максимално до износа процењене вредности за партију 1 у износу од **700.000,00** динара без ПДВ-а, односно **840.000,00** са ПДВ-ом (стопа ПДВ –а 20%).

Наручилац задржава право да не реализује уговорену вредност из става 1 овог члана, уколико за то не буде постојала потреба код Наручиоца.

#### Члан 3.

Добављач је дужан да изврши услугу која је предмет набавке у свему у складу са опште прихваћеним нормативима из ове области, према захтевима из конкурсне документације, квалитетно и брзо, у договореним, а у појединим случајевима и хитним роковима.

#### **Члан 4.**

Уговорне стране су сагласне да се плаћање за извршене услуге реализује на следећи начин:

- да Добављач испостави Наручиоцу исправно сачињен рачун о извршеним услугама у року од 3 (три) дана;
- да Наручилац изврши плаћање према исправно сачињеном рачуну Добављача у року од \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна, налогом за плаћање у корист пословног рачуна Добављача;

Услуга ће се фактурисати на основу цена из ценовника, важећег у тренутку пружања услуга. Извршилац је у обавези да приликом сваке промене цена достави уз прву наредну фактуру измењени ценовник.

Наручилац задржава право да изабере и друга јела из менија понуђача, а која нису наведена у спецификацији са структуром цене, по ценама из важећег ценовника.

Наручилац задржава право да у случају специјалних протоколарних прилика, важних догађаја и слично може захтевати да се храна послужи у просторијама Наручиоца уз претходну припрему и обезбеђен простор и столове од стране Ректората.

Сваки нови ценовник замењује у целости претходни и постаје саставни део уговора.

#### **Члан 5.**

Овај уговор се закључује на период од годину дана од \_\_\_\_\_ године и важи од наведеног датума потписивања до реализације укупне уговорене вредности из члана 2. Уговора, уз право сваке уговорне стране да га откаже.

#### **Члан 6.**

Уговор се раскида изјавом у писаној форми која се доставља другој уговорној страни и са отказним роком од 15 дана од дана достављања изјаве.

#### **Члан 7.**

За све што овим уговором није посебно утврђено примењују се одредбе Закона о облигационим односима.

#### **Члан 8.**

Све евентуалне спорове уговорне стране ће решавати споразумно.

Уколико до споразума не дође, уговара се надлежност суда у Новом Саду.

#### **Члан 9.**

Овај уговор је сачињен у 4 (четири) једнаких примерака од којих 2 (два) примерка задржава Н, а 2 (два) примерка Добављач.

**ДОБАВЉАЧ**

**НАРУЧИЛАЦ**

**Проф. др Дејан Јакшић,  
ректор**

## VIII ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ – ПАРТИЈА 2

Понуда бр \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ за јавну набавку услуга – Услуге репрезентације угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл., редни број набавке ЈНМВ 02-5/2021, за партију 2

### 1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

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

### ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА СА ИНТЕРНАЦИОНАЛНОМ КУХИЊОМ, ЈН бр. 02-5/2021

Табела понуде са основним елементима понуде:

Укупна јединична цена без ПДВ-а:	
Укупна јединична цена са ПДВ-ом:	
Рок важења понуде: (минимум 60 дана од дана отварања понуда)	

**Начин плаћања:** вирмански, на рачун понуђача.

**Услови плаћања и рок плаћања:** \_\_\_\_\_ дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна за извршену услугу (минимални рок плаћања је 15 дана, а максимално 45 дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна за извршену услугу).

**Авансно плаћање није дозвољено.** Понуда понуђача који понуди авансно плаћање биће одбијена као неприхватљива.

Радно време: \_\_\_\_\_ (минимум од 09:30 до 23:00 часова).

Локација ресторана – територија града Новог Сада (заокружити):

ДА НЕ

Најмање једном недељно у вечерњим часовима организован тамбурашки музички програм (заокружити):

ДА НЕ

Датум

М. П.

Понуђач

**Напомене:**

Количине дате у понуди су оквирне и односе се на временски период од годину дана. Детаљна објашњења за добра су наведена у техничкој спецификацији и тим редом су унета у понуду. 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.

**ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ -  
ТАБЕЛА ПОНУДЕ ЗА ПАРТИЈУ 2 – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА СА ИНТЕРНАЦИОНАЛНОМ  
КУХИЊОМ НА ТЕРИТОРИЈИ ГРАДА НОВОГ САДА**

1. ПРЕДЈЕЛА					
Р. бр.	Назив артикла	Јединица мере	Количина	Јединична цена без ПДВ	Јединична цена са ПДВ
1/1	Мус од плавог сира са џемом од смокви, ораха и балзамика	порција	1		
1/2	Бурата са маринадом од сушеног парадајза	порција	1		
1/3	Моцарела са черијем, маслинама и пестом	порција	1		
¼	Тортелини са јунетином и питакама са сосом ол влашца	порција	1		
1/5	Козији сир са радичем, сувим смоквама и медом на тесту	порција	1		
1/6	Поховани камембер са брусницом	порција	1		
УКУПНО 1. Предјела:					

2. ОБРОК САЛАТЕ					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
2/1	Кешју салата са пилетином	порција	1		
2/2	Штајерска салата са сланином, кромпиром и бундевиним уљем	порција	1		
2/3	Штајерска салата са пилећом цигерицом, сланином и бундевиним уљем	порција	1		
<b>УКУПНО 2. Оброк салате:</b>					
3. СУПЕ					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
3/1	Крем чорба од бундеве	порција	1		
3/2	Супа од морских плодова	порција	1		
3/3	Гратинирана супа са луком	порција	1		
<b>УКУПНО 3. Супе:</b>					
4. ТЕСТЕНИНЕ - ПАСТА					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
4/1	Гиљи са патлиџаном, моцарелом и босиљком	порција	1		
4/2	Канелони	порција	1		
4/3	Рижото са шафраном и пармезаном	порција	1		
<b>УКУПНО 4. Тестенине - паста:</b>					
5. ПИЦЕ					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
5/1	Пизза са бундевом, куленом и горгонзолем	порција	1		
5/2	Бологнесе пизза	порција	1		
5/3	Рататоуилле пизза	порција	1		

УКУПНО 5. Пице:					
<b>6. ЈЕЛА ОД МЕСА И МОРСКЕ РИБЕ</b>					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
6/1	Лигње са белим луком и поврћем	порција	1		
6/2	Филе лососа у терјаки сосу са поврћем	порција	1		
6/3	Пилетина гарлиц-пеппер	порција	1		
6/4	Свињски филе у сосу од плавог сира са глазираним кромпиром	порција	1		
6/5	Рамстек у сосу од ароније	порција	1		
6/6	Осо буко са черијем, вргањима и таљателама	порција	1		
<b>УКУПНО 6. Јела од меса и морске рибе</b>					
<b>7. ДЕСЕРТИ</b>					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
8/1	Крем од пињола са сорбеом од купине И балзамика	порција	1		
8/2	Крем од кестена са брусницом	порција	1		
8/3	Равиоли са маком у путер сосу	порција	1		
<b>УКУПНО 7. Десерти:</b>					
<b>8. ПИЋЕ</b>					
<i>Р. бр.</i>	<i>Назив артикла</i>	<i>Јединица мере</i>	<i>Количина</i>	<i>Јединична цена без ПДВ</i>	<i>Јединична цена са ПДВ</i>
1	Еспресо кафа	ком.	1		
2	Еспресо кафа са млеком	ком.	1		
3	Нескафа	ком.	1		
4	Капућино	ком.	1		
5	Ледена кафа	ком.	1		
6	Чај	ком.	1		
7	Негазирана вода 0,25 л	ком.	1		
8	Газирана вода 0,25 л	ком.	1		
9	Негазирана вода 0,75 л	ком.	1		
10	Газирана вода 0,75 л	ком.	1		

11	Кока Кола 0,25 л или одговарајуће	ком.	1		
12	Schweppes Bitter Lemon 0,25 л или одговарајуће	ком.	1		
13	Schweppes Tonik 0.25 л или одговарајуће	ком.	1		
14	Ледени чај 0.25 л	ком.	1		
15	Лимунада 0,2 л	ком.	1		
16	Цеђена наранџа 0,2 л	ком.	1		
17	Цедевита лимун /наранџа 0,2 л или одговарајуће	ком.	1		
18	Сок од боровнице 0,2 л	ком.	1		
19	Сок од брескве 0,2 л	ком.	1		
20	Ђус 0,2 л	ком.	1		
21	Сок од јагоде 0,2 л	ком.	1		
22	Сок од вишње 0,2 л	ком.	1		
23	Сок од јабуке 0,2 л	ком.	1		
24	Точено пиво 0.33 л	ком.	1		
25	Точено пиво 0,5 л	ком.	1		
26	Домаће светло пиво 0,33 л	ком.	1		
27	Домаће тамно пиво 0,33 л	ком.	1		
28	Туборг 0.33 л или одговарајуће	ком.	1		
29	Бело вино –Траминац или одговарајући на чашу 0,15 л	ком.	1		
30	Бело вино -Chardonnay или одговарајући на чашу 0,15 л	ком.	1		
31	Црвено вино – Мерлот или одговарајуће на чашу 0,15 л	ком.	1		
32	Розе вино – Фресцо розе или одговарајуће на чашу 0,15 л	ком.	1		
33	Ракија дуња 0,03 л	ком.	1		
34	Ракија кајсија 0,03 л	ком.	1		
35	Ракија виљамовка 0,03 л	ком.	1		
36	Ракија лоза 0,03 л	ком.	1		
37	Ракија шљива 0,03 л	ком.	1		
38	Remi Martin 0,03 л или одговарајуће	ком.	1		
39	Рум Bacardi 0.03 л или одговарајуће	ком.	1		
40	Пелинковац 0.03 л	ком.	1		
41	Вермут, 0,1 л	ком.	1		
42	Виски Johnni Walker 0,03 л или одгов.	ком.	1		
43	Smirnoff Vodka 0,03 л или одговарајуће	ком.	1		



44	Текила 0,03 л	ком.	1		
45	Сампани 0,03 л или одговарајуће	ком.	1		
46	Bailey s 0,03 л или одговарајуће	ком.	1		
<b>УКУПНО 8. Пиће:</b>					
<b><u>УКУПНО 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6+7+8:</u></b>					

Датум:

Име и презиме овлашћеног лица:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
Потпис овлашћеног лица

\_\_\_\_\_

**М.П.**

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

## IX МОДЕЛ УГОВОРА – ПАРТИЈА 2

### За јавну набавку услуга - Услуге репрезентације - угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл.), редни број набавке ЈНМВ 02-5/2021

**Напомена:** Универзитет наводи да је Добављач у обавези да попуни, потпише и овери печатом модел уговора, чиме потврђује да прихвата све елементе Модела уговора. У случају подношења понуде са учешћем подизвођача, Модел уговора потписује и оверава печатом Добављач а у случају подношења заједничке понуде, онај Добављач који је означен да ће у име свих Добављача потписати уговор, а све према споразуму којим се чланови групе међусобно а и према наручиоцу обавезују на извршење предметне јавне набавке и који достављају у оквиру понуде.

закључен дана\* \_\_\_\_\_ 2021. године (\*попуњава Универзитет приликом закључења уговора), у Новом Саду, између:

#### Уговорне стране:

1. Универзитет у Новом Саду, Нови Сад, Др Зорана Ђинђића 1, кога заступа ректор проф. др Дејан Јакшић, ПИБ 101636534, у даљем тексту Универзитет
2. \_\_\_\_\_ са седиштем у \_\_\_\_\_, улица \_\_\_\_\_, број \_\_\_\_\_, ПИБ \_\_\_\_\_, матични број \_\_\_\_\_, рачун број \_\_\_\_\_, код пословне банке \_\_\_\_\_, кога заступа \_\_\_\_\_ (у даљем тексту Добављач)

Уговорне стране сагласно констатују:

- да је Наручилац, на основу члана 27. Став 1 Тачка 3, а у вези са чл. 5 - 10. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник РС” бр. 91/2019), Правилника о ближем уређењу спровођења поступака набавки на које се закон о јавним набавкама не примењује, спровео поступак јавне набавке мале вредности, редни број набавке 02-5/2021 чији је предмет набавка услуга – Услуге репрезентације угоститељске услуге за потребе УНС, међународних пројеката и сл. и
- да је Добављач доставио Понуду број: \_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_ 2020. године за **партију 2** са спецификацијом и табелом понуде које се налазе у прилогу Уговора и чине саставни део Уговора (у даљем тексту Понуда).

#### Члан 1.

Предмет Уговора је набавка услуга – Услуге репрезентације - угоститељске услуге за потребе УНС међународних пројеката и сл., **за партију 2**, редни број набавке 02-5/2021 (у даљем тексту Услуге) у складу са понудом Добављача, а под условима и на начин предвиђен у овом Уговору.

#### Члан 2.

Наручилац прихвата јединичне цене, које је Извршилац исказао у спецификацији са структуром цене и својој понуди, а које су у складу са важећим ценовником.

У току реализације Уговора, лице задужено за праћење реализације уговора код Наручиоца утврђиваће усклађеност фактурисане цене са ценом из важећег ценовника у сваком конкретном случају, што ће потврдити својим потписом на фактури. Уговорне стране утврђују да ће се уговор реализовати максимално до износа процењене вредности за партију 2, у износу од **700.000,00** динара без ПДВ-а, односно **840.000,00** са ПДВ-ом (стопа ПДВ –а 20%).

Наручилац задржава право да не реализује уговорену вредност из става 1 овог члана, уколико за то не буде постојала потреба код Наручиоца.

### **Члан 3.**

Добављач је дужан да изврши услугу која је предмет набавке у свему у складу са опште прихваћеним нормативима из ове области, према захтевима из конкурсне документације, квалитетно и брзо, у договореним, а у појединим случајевима и хитним роковима.

### **Члан 4.**

Уговорне стране су сагласне да се плаћање за извршене услуге реализује на следећи начин:

- да Добављач испостави Наручиоцу исправно сачињен рачун о извршеним услугама у року од 3 (три) дана;

- да Наручилац изврши плаћање према исправно сачињеном рачуну Добављача у року од \_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_\_ ) дана од дана пријема исправно сачињеног рачуна, налогом за плаћање у корист пословног рачуна Добављача;

Услуга ће се фактурисати на основу цена из ценовника, важећег у тренутку пружања услуга. Извршилац је у обавези да приликом сваке промене цена достави уз прву наредну фактуру измењени ценовник.

Наручилац задржава право да изабере и друга јела из менија понуђача, а која нису наведена у спецификацији са структуром цене, по ценама из важећег ценовника.

Сваки нови ценовник замењује у целости претходни и постаје саставни део уговора.

### **Члан 5.**

Овај уговор се закључује на период од годину дана од \_\_\_\_\_ године и важи од наведеног датума потписивања до реализације укупне уговорене вредности из члана 2. Уговора, уз право сваке уговорне стране да га откаже.

### **Члан 6.**

Уговор се раскида изјавом у писаној форми која се доставља другој уговорној страни и са отказним роком од 15 дана од дана достављања изјаве.

### **Члан 7.**

За све што овим уговором није посебно утврђено примењују се одредбе Закона о облигационим односима.

### **Члан 8.**

Све евентуалне спорове уговорне стране ће решавати споразумно.

Уколико до споразума не дође, уговара се надлежност суда у Новом Саду.

### **Члан 9.**

Овај уговор је сачињен у 4 (четири) једнаких примерака од којих 2 (два) примерка задржава Универзитет, а 2 (два) примерка Добављач.

**ДОБАВЉАЧ**

**НАРУЧИЛАЦ**

**Проф. др Дејан Јакшић,  
ректор**

## ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОСЛОВНОМ КАПАЦИТЕТУ ЗА ПАРТИЈУ БР. 1

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу изјављујем да испуњавам услове у погледу пословног капацитета, предвиђене овом конкурсном документацијом, и то:

- Ресторан мора бити на територији Града Новог Сада, удаљен максимално 1km од седишта Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ћинђића 1. (за одређивање удаљености користиће се Google maps-путања пешке);
- Ресторан мора да ради континуирано, без коришћења колективног годишњег одмора или понуђач у том случају, уз претходну најаву, мора обезбедити услугу на другом месту под условима из спецификације и уговора;
- На локацији понуђача мора постојати паркинг са најмање 20 места;
- Понуђач мора да располаже са најмање 60 места за седење у затвореном, климатизованом простору;
- Понуђач уз ресторан мора имати и отворену башту од најмање 60 места која има отворен поглед без препрека према Универзитету, Универзитетском кампусу или некој другој туристичкој знаменитости града;
- Радно време мора бити сваког дана: минимум од 09.30 до 23.00 часа. Тј у складу са одлуком града Новог Сада

М.П.

\_\_\_\_\_  
Име и презиме овлашћеног лица

\_\_\_\_\_  
Потпис овлашћеног лица

## ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О ПОСЛОВНОМ КАПАЦИТЕТУ ЗА ПАРТИЈУ БР. 2

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу изјављујем да испуњавам услове у погледу пословног капацитета, предвиђене овом конкурсном документацијом, и то:

- Ресторан мора бити на територији Града Новог Сада, удаљен максимално 1km од седишта Универзитет у Новом Саду, Др Зорана Ђинђића 1 (за одређивање удаљености користиће се Google maps-путања пешке);
- Ресторан мора да ради континуирано, без коришћења колективног годишњег одмора или понуђач у том случају, уз претходну најаву, мора обезбедити услугу на другом месту под условима из спецификације и уговора;
- На локацији понуђача мора постојати паркинг са најмање 10 места;
- Понуђач мора да располаже са најмање 80 места за седење у затвореном, климатизованом простору;
- Понуђач уз ресторан мора имати и отворену башту од најмање 30 места која има отворен поглед без препрека према Универзитету, Универзитетском кампусу или некој другој туристичкој знаменитости града;
- Радно време мора бити сваког дана: минимум од 10.00 до 23.00 часа Тј у складу са одлуком града Новог Сада

М.П.

\_\_\_\_\_  
Име и презиме овлашћеног лица

\_\_\_\_\_  
Потпис овлашћеног лица