Датум: 22.10.2024

Број: 01-1/4088

На основу члана 27. тачка 1., став 3 Закона о јавним набавкама и члана 75. (прилог 7) на основу кога се одредбе Закона о јавним набавкама не примењују („Сл. гласник РС” бр. 91/2019 и 92/2023), а због обезбеђивања основних начела јавних набавки и закључења уговора, Факултет инжењерских наука Универзитета у Крагујевцу, дана **22.10.2024**. објављује:

**ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА**

1. **Назив наручиоца**: Факултет инжењерских наука Универзитета у Крагујевцу
2. **Адреса наручиоца**: Сестре Јањић бр. 6, 34000 Крагујевац
3. **Интернет страница наручиоца**: http://www.fink.rs/
4. **Опис предмета јавне набавке**: Предмет набавке је набавка услуга – услуге организовања прославе дана Факултета

ЦПВ: 79954000-6 – Услуге организовања прославе

1. **Датум организовања прославе 29.11.2024. године од 14 часова**
2. **Процењена вредност набавке**: 1.300.000,00 динара без ПДВ-а
3. **Критеријум за доделу уговора**: "најнижа понуђена цена"
4. **Начин подношења понуда и рок за подношење понуда**:. Благовременим ће се сматрати све понуде које стигну на адресу наручиоца до **28.10.2024. године до 10.00 часова.**
5. Понуде се подносе на адресу наручиоца у запечаћеној коверти, са назнаком на омотници - **Понуда за набавку услуга – услуге организовања прославе дана Факултета.** На полеђини коверте обавезно навести назив, адресу и број телефона понуђача. Понуда се доставља на српском језику са ценама израженим у динарима.
6. **Начин, место и време отварања понуда**: Јавно отварање понуда обавиће се **28.10.2024 у 10.05 часова** у просторијама наручиоца.
7. **Лица задужена за контакт**: Петровић Марија, тел. 034/330-196, e-mail: [marija.brkic@fink.rs](mailto:marija.brkic@fink.rs)
8. Техничка спецификација за угоститељске услуге и Образац структуре цене који треба попунити налази се у наставку позива. Попуњен образац структуре цене је потребно доставити на адресу наручиоца до датума отварања понуда.

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА:**

**Табела 1: Организовање прославе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере** | **Оквирна количина** |
| Лепиња | комад | 200 |
| Предјело (кулен, говеђе суво месо, свињска печеница, фета сир, качкаваљ, урнебес салата) | 200 гр | 200 |
| Телећа чорба | порција | 200 |
| Месо са роштиља (батак на жару, димљени свињски врат, пуњена пљескавица) са прилогом | 300 гр + прилог | 200 |
| Сезонска салата | порција 250 гр | 200 |
| Дезерт (торта или баклава) | парче 120 гр или комад | 200 |
| Пиће (домаћи програм + ракија: шљива, дуња, крушка; различите врсте пива мин. heineken, amstel, laško 0.4; бутељка вина 0.7 винарије Милетић и/или Алексић) | отворен шанк | 200 |

**Напомена:** Дозвољена одступања у грамажи +/- 5%. **У цену урачунати и захтевану спецификацију пића.**

Место извршења услуге биће адреса угоститељског објекта понуђача са којима је закључен уговор.

Квалитет:

* Услуге морају у погледу квалитета задовољавати важеће стандарде и испуњавати услове и захтеве прописане у обрасцу понуде из конкурсне документације
* Локација угоститељског објекта мора да се налази на удаљености до 3 кm од зграде Факултета инжењерских наука.
* Радно време: сваког дана, најмање у периоду од 08,00h до 24,00 h.
* Ресторан мора бити климатизован;
* Ресторан мора имати паркинг простор за минимум 10 возила
* Посебно се указује понуђачима на обавезу на обавезу да су исти дужни да послују у складу са ХАСАП стандардима.

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Такође, с обзиром да се ради о набавци услуга чији је обим немогуће предвидети, понуђена цена служи као основ за поређење у оквиру критеријума најниже понуђене цене. За услуге ће се плаћати цена по важећем ценовнику у тренутку пружања услуге. Број порција у спецификацији дат је оквирно **ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ: услуге организовања прославе дана Факултета**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере** | **Оквирна количина** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| Лепиња | комад | 200 |  |  |
| Предјело (кулен, говеђе суво месо, свињска печеница, фета сир, качкаваљ, урнебес салата) | 200 гр | 200 |  |  |
| Телећа чорба | порција | 200 |  |  |
| Месо са роштиља (батак на жару, димљени свињски врат, пуњена пљескавица) са прилогом | 300 гр + прилог | 200 |  |  |
| Сезонска салата | порција 250 гр | 200 |  |  |
| Дезерт (торта или баклава) | парче 120 гр или комад | 200 |  |  |
| Пиће (домаћи програм + ракија: шљива, дуња, крушка; различите врсте пива мин. heineken, amstel, laško 0.4; бутељка вина 0.7 винарије Милетић и/или Алексић) | отворен шанк | 200 |  |  |
| **УКУПНО** | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима без ПДВ-а:** |  |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима са ПДВ-ом** |  |

Укупна цена мора да садржи све основне елементе:

1. У колони 4 – уписати јединичну цену без ПДВ-а.
2. У колони 5 – уписати укупну цену без ПДВ-а, за процењене количине.

У табели 2: Уписати износ укупне вредности понуде са и без ПДВ-а

У \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач

М. П.

Дана: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_