

**ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА**

**И УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ**

**За набавку услуге ресторана и послуживање хране за годишње потребе ГО Палилула обликоване у пет (5) партија**

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

Понуђач подноси понуду на српском језику.

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 навести назив и адресу понуђача.

.

Понуду доставити на адресу:

**Адреса за електронску пошту:** [**milica.radenkovic@palilula.eu**](mailto:milica.radenkovic@palilula.eu)

**Адреса: Градска општина Палилула, ул.Бранка Радичевића бр.1, 18000 Ниш**,*,* са назнаком: **,,Понуда за набавку услуга- услуга ресторана и послуживање хране ,**

**ЗА ПАРТИЈУ (Е) ; ; ; ; ; - НЕ ОТВАРАТИ”.** Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до **17.03.2021.године, до 12:00 часова**.

**ПАРТИЈЕ:**

1. Кетеринг
2. Национална кухиња
3. Јела од рибе
4. Печење
5. Роштиљ
6. Локални специјалитети

Наручилац ће, по пријему одређене понуде, на коверти 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.

Обавеза понуђача је да је упознат са законима, прописима, стандардима и техничким условима који важе у Републици Србији.

* Понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија. Понуда мора да обухвати најмање једну целокупну партију.
* У случају да понуђач поднесе понуду за две или више партија, она мора бити поднета тако да се може оцењивати за сваку партију посебно.
* Понуда се подноси на обрасцу понуде који се налази уз овај позив.

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

Рок плаћања је у законском року од максималних 45 дана од дана испостављања веродостојног рачуна са потпуном спецификацијом пружених услуга, потписаном и овереном како од стране Пружаоца услуга,тако и од стране Наручиоца-корисника услуга.

Захтев у погледу рока извршења услуге

Пружалац услуга се обавезује да ће угоститељске услуге извршити сукцесивно према стварним потребама наручиоца.

Пружалац услуга пружиће угоститељске услуге у адекватном објекту за припремање и услуживање припремљене хране са својим персоналом, користећи свој инвентар/прибор (столњаке, адекватан прибор за јело, салвете, тањире и сл.), стручно и квалитетно, придржавајући се стандарда припремања и служења хране и свих позитивно правних прописа за област предметне набавке.

Захтев у погледу рока важења понуде

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

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

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

Други захтеви

Уговор се закључује на период од дана потписивања уговора закључно са **31.12.2021.године** и све услуге морају бити остварене до наведеног датума.

Начин и услови плаћања:

Плаћање се врши по испостављеним рачунима, сачињеним на основу извршених услуга и то најкасније 45 дана од дана пријема исправног рачуна за извршене услуге. Искључено је авансно плаћање.Свака понуда у којој буде тражено авансно плаћање одбиће се као неприхватљива.

Оно што није наведено у спецификацији може бити наручено и плаћено по ценама важећим и датим у Ценовнику, а који се прилаже на дан закључења Уговора са најповољнијим добављачем.

Укупна требовања и плаћања без пореза на додату вредност не смеју прећи укупан износ уговорене вредности набавке за цео период важења уговора, као и да су наведене појединачне цене и у табели и у приложеном Ценовнику фиксне и не могу се мењати све време важења уговора.

Неопходно је да је понуђач у могућности да организује радне и свечане ручкове/вечере, са могућношћу смештаја делегација сепаратно у односу на остале госте у ресторану.

Радно време ресторана: у периоду од 10:00 до 23:00 часова. Ресторан мора радити 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. Угоститељски објекат – ресторан, треба да буде објекат у коме се припремају и за столом пoслужују топла и хладна јела, пића и напитци.

Минимални капацитет објекта мора бити најмање 40 места у затвореном простору. Неопходно је да понуђач располаже једном одвојеном салом или делом сале. Неопходно је да понуђач располаже својим паркингом од најмање 3 места или да је јавни паркинг удаљен максимално 50 метара од угоститељског објекта. Неопходно је да угоститељски објекат у што краћем временском периоду од најаве посете организује радне и свечане ручкове/вечере. Ресторан мора имати адекватан санитарни чвор, а простор треба са буде климатизован током лета и да поседује адекватан степен сигурности. С обзиром на то да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост понуде немогуће прецизно утврдити, наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Имајући у виду да се обим ових услуга не може прецизно утврдити на годишњем нивоу наручилац је унапред одредио вредност уговора (процењена вредност), а укупна вредност сваке понуде, која је збир јединичних цена, представљаће основ за примену критеријума „најнижа понуђена цена“. Наручилац задржава право да у фази стручне оцене понуда обиђе угоститељске објекте и изврши увид о испуњавању гор енаведених услова. Понуда мора да обухвати све услуге и добра из спецификације.Понуђене услуге (добра) морају у потпуности да одговарају захтевима наведеним у обрасцу набавке. Понуђач одговара за квалитет и исправност оброка и примену одговарајућих законских прописа у вези пружања тражених услуга.

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

Милица Раденковић