



Македонска академија на науките и уметностите
Бул. Крсте Мисирков 2, Скопје, Република Македонија
Тел.: + 389 02 3 235-400; Факс: + 389 02 3235-500
Е-майл: manu@manu.edu.mk

Арх. бр. 03-1837/5
17.08.2017 година

ОТВОРЕНА ПОСТАПКА БР. 37/2017
ЗА ДОДЕЛУВАЊЕ НА ДОГОВОР ЗА ЈАВНА НАБАВКА НА УСЛУГИ

УГОСТИТЕЛСКИ УСЛУГИ

ТЕНДЕРСКА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА ПОСТАПКА КОЈА СЕ СПРОВЕДУВА ПРЕКУ ЕСЈН

Скопје, август. 2017 година

I. ИНСТРУКЦИИ ЗА ЕКОНОМСКИТЕ ОПЕРАТОРИ

1. ОПШТИ ИНФОРМАЦИИ

1.1 Дефиниции

1.1.1 Одредени поими употребени во оваа тендерска документација го имаат следново значење:

- „Договор за јавна набавка“ е договор од финансиски интерес склучен во писмена форма меѓу договорниот орган од една страна и носителот на набавката од друга страна, а чиј предмет е испорака на стоките кои претставуваат предмет на договорот;
- „Постапка за доделување на договор за јавна набавка“ е постапка што ја спроведува договорниот орган, чија цел или дејство е купување или стекнување на стоки;
- „Отворена постапка“ е постапка во која секој економски оператор има право да поднесе понуда;
- „Електронска аукција“ е повторлив процес на негативно наддавање кој се реализира по првична целосна евалуација на понудите, во кој понудувачите имаат можност, исклучиво со користење на електронски средства, да ги ревидираат дадените цени или да подобрят одредени елементи од понудата, така што рангирањето се врши автоматски со помош на електронски средства;
- „Тендерска документација“ е збир на документи, информации и услови кои претставуваат основа за изготвување, доставување и оценување на пријавата за учество, односно понудата;
- „Техничка спецификација“ е збир на технички услови, прописи, препораки и стандарди со кои детално се дефинираат минималните барања од технички аспект кои стоките, услугите или работите предмет на договорот за јавна набавка треба да ги задоволат;
- „Економски оператор“ е секое физичко или правно лице или група на такви лица кои на пазарот нуди стоки, услуги или работи;
- „Поврзан економски оператор“ е економски оператор:
 - врз кој економскиот оператор со кој е поврзан има доминантно влијание,
 - кој има доминантно влијание врз економскиот оператор со кој е поврзан или
 - кој заедно со економскиот оператор со кој е поврзан е предмет на доминантно влијание од страна на трет субјект;
- „Доминантно влијание“ е кога:
 - едниот економски оператор директно или индиректно е сопственик на повеќе од половина од капиталот во другиот економски оператор и на тој начин го контролира мнозинството гласови врз основа на акциите или уделите издадени од страна на другиот економски оператор и може да назначи повеќе од половина членови во органите на управување или во надзорниот одбор на другиот економски оператор или
 - постои роднинска поврзаност помеѓу основачите на двата економски оператори до втор степен;
- „Понудувач“ е секој економски оператор кој поднел понуда;
- „Понуда“ е предлог од понудувачот изготвен врз основа на тендерската документација и претставува основа за доделување на договорот за јавна набавка;
- „Техничка понуда“ е дел од понудата со која се докажува исполнувањето на поставените технички барања и услови од тендерската документација;
- „Финансиска понуда“ е дел од понудата во кој се содржани понудените цени согласно со условите од тендерската документација;
- „Алтернативна понуда“ е понуда со која се нудат поинакви карактеристики на предметот на договорот за јавна набавка од оние утврдени во тендерската документација;
- „Носител на набавката“ е понудувач или група на понудувачи кои склучиле договор за јавна набавка;
- „Евалуација на понуда“ е оцена на поднесена понуда во постапката за доделување на договор за јавна набавка;
- „Прифатлива понуда“ е понуда која е поднесена во утврдениот рок и за која е утврдено дека во потполност ги исполнува сите барања од тендерската документација и техничките спецификации и одговара на сите критериуми, условите и евентуалните барања за способноста на понудувачите;
- „Соодветна понуда“ е прифатлива понуда која е во рамки на износот што го утврдил договорниот орган со одлуката за јавна набавка или што може да го дообезбеди согласно со член 28 став (4) од Законот за јавните набавки;
- „Одговорно лице“ е функционер кој раководи со државен орган, градоначалник на единицата на локалната самоуправа или директор на правно лице, односно лице овластено од него;
- „Електронски средства“ е користење на електронска опрема за обработка и чување на податоци (вклучувајќи и дигитална компресија), кои се пренесени, испорачани и примени преку кабелски, радио или оптички средства или преку други електромагнетни средства;

- „Електронски систем за јавни набавки“ е единствен компјутеризиран систем достапен на интернет, кој се користи со цел да се овозможи поголема ефикасност и економичност во областа на јавните набавки;
- „Писмено или во писмена форма“ е секој израз кој се состои од зборови или бројки кои можат да се прочитаат, умножат и дополнително да се соопштат, како и информации кои се пренесуваат и чуваат со помош на електронски средства под услов сигурноста на содржината да е обезбедена и потписот да може да се идентификува;
- „Вишици на работи“ се количества на изведени работи што ги преминуваат договорените количества на работи согласно описот од предмерот и пресметката;
- „Кусоци на работи“ се негативни отстапувања на изведените работи во однос на договорените количества на работи согласно описот од предмерот и пресметката;
- „Непредвидени работи“ се оние работи што со договорот не се опфатени, а кои мораат да се изведат заради пропусти и недостатоци во проектот утврдени од надзорниот орган и од проектантот, како и заради други работи утврдени со закон;
- „Дополнителни работи“ се оние работи што не се договорени, а договорниот орган бара да се изведат;
- „Профил на економски оператор“ е функционалност на Електронскиот систем за јавни набавки со која се олеснува докажувањето на исполнетоста на одредени критериуми за утврдување способност од страна на регистрираните економски оператори.

1.2 Договорен орган

1.2.1 Договорен орган е Македонска академија на науките и уметностите, со седиште на бул. „Крсте Мисирков“ бр.2, 1000 Скопје, телефон за контакт (02) 3235 400, e-mail: manu@manu.edu.mk,

Лица за контакт:

Ања Ујдур тел. бр. 070 393 084, e-mail: anja.udur@manu.edu.mk

Ана Соколовска, тел. бр. 071 859 860, e-mail: sokolovska@manu.edu.mk

1.3 Предмет на договорот за јавна набавка

1.3.1 Предмет на договорот за јавна набавка е набавка на **Угостителски услуги**.

Детален опис на предметот на договорот е даден во техничките спецификации во прилог на оваа тендерската документација.

1.3.2 Предметот на договорот е делив на 4 дела како што е дефинирано во техничките спецификации, и тоа:

Дел 1: Угостителски услуги во Скопје

Дел 2: Угостителски услуги во Охрид

Дел 3: Кетеринг услуги во Скопје

Дел 4: Кетеринг услуги во Охрид

1.4. Проценета вредност

Проценетата вредност на предметната набавка за период од 2 (две) години без вклучен ДДВ изнесува 1.900.000,00 денари, односно 2.242.000,00 денари со вклучен ДДВ од 18 %.

Поединечно по делови е следнава проценета вредност:

За дел 1: Угостителски услуги во Скопје проценетата вредност изнесува од 700.000 денари без ДДВ, односно 826.000 денари со ДДВ;

За дел 2: Угостителски услуги во Охрид проценетата вредност изнесува од 400.000 денари без ДДВ, односно 472.000 денари со ДДВ;

За дел 3: Кетеринг услуги во Скопје проценетата вредност изнесува од 450.000 денари без ДДВ, односно 531.000 денари со ДДВ;

За дел 4: Кетеринг услуги во Охрид проценетата вредност изнесува од 350.000 денари без ДДВ, односно 413.000 денари со ДДВ.

1.5 Вид на постапка за доделување на договор за јавна набавка

1.5.1 Договорот за јавна набавка ќе се додели со примена на отворена постапка која ќе заврши со доделување на рамковна спогодба без повторно прибирање на понуди пред доделување на поединечните договори.

1.5.2 Оваа постапка ќе се спроведува со користење на електронски средства преку Електронскиот систем за јавни набавки (ЕСЈН) (<https://www.e-nabavki.gov.mk>).

1.5.3 Подетални информации за користењето на електронски средства: За да можете да учествувате во постапката, потребно е да се регистрирате во ЕСЈН и да поседувате дигитален сертификат. Економскиот оператор се регистрира во ЕСЈН со пополнување на регистрациска форма која е составен дел од ЕСЈН¹, по што ЕСЈН автоматски ги обработува податоците од регистрациската форма, генерира шифра и истата ја доставува на регистрираната електронска пошта на економскиот оператор. Повеќе информации за начинот на регистрација и користење на системот ќе најдете во Прирачникот за користење на ЕСЈН наменет за економски оператори, кој можете да го преземете од почетната страна на ЕСЈН во делот „Економски оператори“.

1.5.4 Подетални информации за електронската аукција:

Подетални информации за електронската аукција: Договорниот орган ќе користи електронска аукција како последна фаза во отворената постапка. Предмет на електронската аукција е вкупната цена за секој дел поединечно, вклучувајќи ги сите трошоци и попусти и увозни царини, без ДДВ. Почетна цена на електронската аукција е најниската цена од прифатливите понуди поднесени во првичната фаза од постапката. Поканите за учество на аукцијата ќе се достават во електронска форма преку ЕСЈН по целосната евалуација на првичните понуди, до сите економски оператори кои доставиле прифатливи понуди во првата фаза од постапката и кои се регистрирани во ЕСЈН.

Поканата за учество на аукцијата ќе биде електронски испратена во поштенското сандаче на корисничкиот профил на ЕСЈН, на лицето кое ќе поднесе понуда за соодветната постапка по електронски пат.

Во поканата за учество на аукцијата ќе бидат содржани следниве податоци: почетната цена на аукцијата, односно најниската цена од првично поднесените понуди, датумот и часот на започнување и завршување на аукцијата; интервалот во кој ќе се спроведува негативното наддавање (минимална и максимална разлика во понудени цени). Доколку е поднесена само една понуда или само една прифатлива понуда, договорниот орган ќе го покани единствениот понудувач да поднесе конечна цена преку ЕСЈН. Во поканата за поднесување конечна цена се содржани следниве податоци: идентификување на делот на понудата кој ќе биде предмет на поднесување конечна цена, информации кои ќе му бидат достапни пред поднесувањето на конечната цена и временскиот период за поднесување конечна цена. Единствениот понудувач ја поднесува конечната цена во утврденото време само еднаш, а доколку не поднесе конечна цена, првично понудената цена ќе се смета за конечна.

1.6 Посебни начини за доделување на договорот за јавна набавка

1.6.1 Договорот за јавна набавка ќе се додели со примена на отворена постапка која ќе заврши со доделување на рамковна спогодба со повеќе економски оператори без повторно прибирање на понуди пред доделување на поединечните договори.

1.6.2 Рамковните спогодби ќе се склучват за времетраење од две години. Рамковната спогодба ќе се склучи со најмалку 7 (седум) понудувачи за секој дел од предметот на набавката. Договорниот орган ќе додели поединечни договори врз основа на Рамковната спогодба без повторно прибирање на понуди, при што договорот се доделува врз основа на првичните услови и понуди кои се доставени пред склучување на рамковната спогодба. Доколку најповолниот понудувач не е во можност да го реализира предметниот договор, договорот за јавна набавка се склучува со следниот расположлив најповolen понудувач кој е страна во рамковната спогодба.

1.7 Применливи прописи

1.7.1 Оваа постапка се спроведува согласно со Законот за јавните набавки, објавен во Службен весник на Република Македонија број бр. 139/07, 130/08, 97/10, 53/11 185/11, 15/13, 148/13, 28/14, 43/14, 130/14, 180/14, 78/15, 192/15, 27/16 и 120/16 и донесените подзаконски акти.

1.8 Извор на средства

Средствата за реализација на договорот за јавна набавка кој е предмет на оваа набавка, а во зависност од потребите, се обезбедени од сметките на Основен буџет, Самофинансирачки активности или Донации.

¹ Линк „Регистрирај се“ во делот „Економски оператори“ на почетната страна на ЕСЈН

1.9 Право на учество

1.9.1 Економскиот оператор кој има една или повеќе негативни референци, групата економски оператори во која членува економски оператор кој има негативна референца, како и економскиот оператор кој претставува поврзано друштво со економскиот оператор кој има негативна референца, нема право на учество.

1.9.2 Право да достави понуда има секое заинтересирано домашно и странско правно и физичко лице - понудувач, кое е регистрирано за вршење на дејноста поврзана со предметот на договорот за јавна набавка.

1.9.3 Право да достави понуда има и група на понудувачи без обврска за здружување во соодветна правна форма. Договорниот орган нема да бара од групата на понудувачи да се здружи во посебна правна форма доколку истата бидејќи избрана за носител на набавката.

1.9.4 Составен дел од групната понуда е договор за поднесување групна понуда со кој членовите во групата економски оператори меѓусебно и кон договорниот орган се обврзуваат за извршување на договорот за јавна набавка. Овој договор потребно е да ги содржи следниве податоци: членот на групата кој ќе биде носител на групата, односно кој ќе ја поднесе понудата и ќе ја застапува групата, членот на групата кој во име на групата економски оператори ќе го потпише договорот за јавна набавка, членот на групата кој ќе ја издаде фактурата и сметка на која ќе се вршат плаќањата, краток опис на обврските на секој од членовите на групата економски оператори за извршување на договорот.

1.9.5 Сите членови на групата на понудувачи се поединечно и солидарно одговорни пред договорниот орган за извршување на своите обврски. Договорниот орган ќе комуницира со претставникот на групата на понудувачи.

Напомена: Во моментот на поднесување на групна понуда, најмалку носителот на групата треба да биде регистриран на ЕСЈН.²

Носителот на групата задолжително ги потпишува со дигитален сертификат: понудата, потребните изјави и целокупната документација која самиот ја изготвува и потпишува. Доколку членовите на групата не поседуваат дигитален сертификат, потребните изјави и документацијата која тие ја изготвуваат и потпишуваат може да биде своерачно потпишана и доставена во скенирана електронска форма.

1.9.6 Економскиот оператор во рамките на иста постапка за доделување на договор за јавна набавка може да учествува само во една понуда. Сите понуди ќе бидат отфрлени ако економскиот оператор:

- учествува во повеќе од една самостојна и/или како член во групна понуда или
- учествува како подизведувач во друга самостојна и/или како член во групна понуда.

1.9.7 Економскиот оператор може да учествува како подизведувач во повеќе од една понуда.

1.9.8 Понудувачот може да ангажира подизведувачи. Доколку економската и финансиската состојба, како и техничката или професионалната способност на понудувачот не е поддржана од други субјекти во вид на подизведувачи, тој нема обврска да доставува документација за утврдување на способност од подизведувачите. Во спротивно, ќе се постапи согласно со членовите 151 и 154 од Законот за јавните набавки, без оглед на тоа дали другите субјекти се јавуваат како подизведувачи или не.

1.9.9 Доколку понудувачот има намера дел од договорот за јавна набавка да го отстапи на еден или повеќе подизведувачи, во понудата мора да наведе податоци за делот од договорот кој има намера да го отстапи на подизведувачи, како и податоци за сите предложени подизведувачи (фирма, седиште, единствен даночен број и слично). Понудувачот е одговорен пред договорниот орган за извршување на договорот за јавна набавка, без оглед на бројот на подизведувачите.

1.9.10 Лицата кои учествувале во изработка на тендерската документација не смеат да бидат понудувачи или членови во група на понудувачи во постапката за доделување на договорот.

² Доколку е потребно да се издаде негативна референца на групата понудувачи а некој од членовите на групата не е регистриран на ЕСЈН, договорниот орган ќе ја објави негативната референца за сите членови на групата, при што нерегистрираните претходно ќе ги регистрира на ЕСЈН врз основа на доставените податоци од понудата.

1.10 Трошоци за поднесување на понуда

Економскиот оператор ги сноси сите трошоци поврзани со подготовката и со доставувањето на понудата, а договорниот орган не е одговорен за тие трошоци без оглед на водењето и на исходот од постапката за доделување на договор за јавна набавка.

1.11 Критериум за доделување на договорот за јавна набавка

1.11.1 Критериум за доделување на договорот за јавна набавка е најниска цена. За носител на набавката ќе биде избран оној економски оператор кој ќе понуди најниска цена во текот на електронската аукција, а чија понуда претходно е оценета како прифатлива. Со оглед на тоа дека конкретнава постапка завршува со спроведување на електронска аукција нема да се врши бодување на понудите, туку само рангирање на понудувачите според висината на понудените цени.

1.11.2 Евалуацијата на понудите ќе се врши согласно со Методологијата за изразување на критериумите за доделување на договорот за јавна набавка во бодови („Службен весник на Република Македонија“бр. 41/08).

1.12 Спречување на судир на интереси

1.12.1 За спречување на судир на интересите во постапките за доделување на договори за јавни набавки соодветно се применуваат одредбите од Законот за спречување судир на интереси.

1.12.2 Носителот на набавката не смее, при извршување на договорот за јавна набавка, да ангажира лица кои биле вклучени во евалуација на понудите поднесени во постапка за доделување на договор за јавна набавка, во времетраење на договорот. Во тој случај договорот се смета за ништовен.

1.12.3 Во постапката за доделување договор за јавна набавка, претседателот, заменикот на претседателот, членовите и замениците на членовите на комисијата за јавна набавка, како и одговорното лице потпишуваат изјава за непостоење судир на интереси која претставува дел од досието од спроведена постапка.

1.12.4 Во случај на судир на интереси кај претседателот, неговиот заменик, членовите и нивните заменици во комисијата за јавна набавка, истите се повлекуваат од работа на комисијата и се заменуваат со други лица.

1.12.5 Во случај на судир на интереси кај одговорното лице, истото со посебно решение овластува друго лице од редот на функционерите или вработените кај договорниот орган да ги донесе соодветните одлуки и да го потпише договорот.

1.13 Начин на комуникација

1.13.1 Секое барање, информација, известување и други документи во постапката се испраќаат во електронска форма преку ЕСЈН (<https://www.e-nabavki.gov.mk>). Секој документ се евидентира во моментот на испраќање, односно во моментот на примање.

1.13.2 Понудата и придружната документација се испраќаат во електронска форма преку ЕСЈН, освен во случаите од точка 2.1.2.

1.14 Информации од доверлив карактер

1.14.1 Договорниот орган ќе ги заштити информациите кои економскиот оператор ги има означене како доверливи, особено кога станува збор за деловна тајна или права од интелектуална сопственост, освен во случаите каде по сила на закон договорниот орган е должен да ги достави овие информации до надлежните органи (во случај на жалбена постапка, поведување на управен спор и слично). За таа цел, економскиот оператор треба да направи листа на доверливи информации со користење на Образецот на листа на доверливи информации во прилог на оваа тендерска документација, и истата да ја достави заедно со својата понуда.

1.14.2 Доколку економскиот оператор не ја достави листата на доверливи информации заедно со својата понуда, договорниот орган ќе смета дека предметната понуда не содржи информации од доверлив карактер.

1.14.3 Цената на понудата не се смета за доверлива информација во ниту еден случај.

2. СПОСОБНОСТ НА ЕКОНОМСКИТЕ ОПЕРАТОРИ

2.1 Начин на докажување на способноста

2.1.1 Со понудата економскиот оператор задолжително треба да достави придружна документација со која ќе ги докаже:

- личната состојба;
- способноста за вршење професионална дејност

2.1.2 Економскиот оператор придружната документација ја доставува во скенирана електронска форма. Економскиот оператор може да го користи профилот на економски оператор на ЕСЈН за докажување на одредени критериуми за утврдување способност што ги овозможува ЕСЈН. Економските оператори можат во хартиена форма да ја поднесат документација во нестандарден формат и големина пред крајниот рок за поднесување на понудите, доколку истите се преобемни за скенирање и прикачување на ЕСЈН. Документација во нестандарден формат и големина, се доставува во хартија во запечатен внатрешен плик на кој се наведува полниот назив и адреса на економскиот оператор, најдоцна до крајниот рок на отварање на понудите. Така запечатениот внатрешен плик се затвора во надворешен плик кој:

- е адресиран со точна адреса на договорниот орган;
- содржи информација за бројот на огласот за доделување на договор за јавна набавка и датумот на кој е објавен;
- во горниот лев агол стои предупредување „Не отворај“, за да не се отвора пред времето и датумот за отворање на понудата.

2.1.3 При проверката на комплетноста и валидноста на документацијата за утврдување на способноста на економскиот оператор и при евалуација на понудата, комисијата преку ЕСЈН задолжително бара од понудувачите да ги појаснат или дополнат документите за утврдување способност во рок од пет работни дена од крајниот рок за поднесување на понудите.

2.1.4 Бараното објаснување економскиот оператор го доставува во електронска форма преку ЕСЈН, со прикачување на документот со појаснувањето или дополнувањето во делот "Појаснување/Дополнување на поднесени документи", во рок од 5 работни дена од денот на приемот на барањето од страна на понудувачот.

2.1.5 Никакви промени во понудата, освен исправката на аритметички грешки, не смеат да се бараат, нудат или да се допуштат од страна на комисијата или од економскиот оператор.

2.1.6 Во случај на група економски оператори, сите членови на групата поединечно ја докажуваат својата лична состојба и способноста за вршење професионална дејност.

2.2 Лична состојба

2.2.1 Договорниот орган ќе го исклучи од постапката за доделување на договор за јавна набавка, секој економски оператор:

- на кој во последните 5 години му била изречена правосилна пресуда за учество во злосторничка организација, корупција, измама или перење пари;
- на кој му е изречена споредна казна забрана за учество во постапки за јавен повик, доделување на договори за јавна набавка и договори за јавно приватно партнерство;
- на кој му е изречена споредна казна привремена или трајна забрана за вршење на одделна дејност;
- кој е во постапка на стечај или во постапка на ликвидација;
- кој има неплатени даноци, придонеси и други јавни давачки, освен ако на економскиот оператор му е одобрено одложено плаќање на даноците, придонесите или другите јавни давачки во согласност со посебните прописи и истите редовно ги плаќа;
- кому му е изречена прекршочна санкција забрана за вршење на професија, дејност или должност, односно привремена забрана за вршење одделна дејност и
- кој дава лажни податоци или не ги доставува податоците што ги барал договорниот орган.

2.2.2 За докажување на својата лична состојба, економскиот оператор ги доставува следниве документи:

- изјава на економскиот оператор дека во последните 5 години не му била изречена правосилна пресуда за учество во злосторничка организација, корупција, измама или перење пари;
- потврда дека не е отворена постапка за стечај од надлежен орган;
- потврда дека не е отворена постапка за ликвидација од надлежен орган;
- потврда за платени даноци, придонеси и други јавни давачки од надлежен орган од земјата каде економскиот оператор е регистриран;
- потврда од Регистарот на казни за сторени кривични дела на правните лица дека не му е изречена споредна казна забрана за учество во постапки за јавен повик, доделување на договори за јавна набавка и договори за јавно-приватно партнерство;
- потврда од Регистарот на казни за сторени кривични дела на правните лица дека не му е изречена споредна казна привремена или трајна забрана за вршење на одделна дејност;
- потврда дека со правосилна пресуда не му е изречена прекршочна санкција забрана за вршење на професија, дејност или должност, односно привремена забрана за вршење одделна дејност.

2.2.3 Изјавата од алинеја 1 од потточка 2.2.2 ја изготвува во електронска форма и со електронски потпис ја потпишува самиот економски оператор и истата не мора да биде заверена од надлежен орган.

2.2.4 Потврдите дека не е отворена постапка за стечај и постапка за ликвидација, како и потврдите од регистарот на казни за сторени кривични дела од алинеја 5 и 6 од потточка 2.2.2, ги издаваат надлежни органи во земјата каде е регистриран економскиот оператор. Во Република Македонија надлежен орган за издавање на овие потврди е Централниот регистар на Република Македонија.

2.2.5 Потврдата за платени даноци, придонеси и други давачки ја издава надлежен орган од земјата каде е регистриран економскиот оператор. Во Република Македонија надлежен орган за издавање на оваа потврда е Управата за јавни приходи.

2.2.6 Потврдата од алинеја 7 од потточка 2.2.2 ја издава надлежниот орган во државата каде е регистриран економскиот оператор. Во Република Македонија надлежен орган за издавање на оваа потврда е Централниот регистар на Република Македонија.

2.2.7 Документите од потточка 2.2.2 не смеат да бидат постари од 6 (шест) месеци сметано од крајниот рок за доставување на понудите наназад.

2.2.8 Ако земјата во која е регистриран економскиот оператор не ги издава документите наведени во потточка 2.2.2 или ако тие не ги опфаќаат сите погоренаведени случаи, економскиот оператор може да достави изјава заверена кај надлежен орган.

2.3 Способност за вршење на професионална дејност

За да учествува во постапката за доделување на договор, понудувачот треба да е регистриран како физичко или правно лице за вршење на дејноста поврзана со предметот на договорот за јавна набавка или да припаѓа на соодветно професионално здружение согласно со прописите на земјата каде што е регистриран, поточно Доказ за извршена категоризација на угостителски објект, или Решение за регистрирање во регистарот на објекти и оператори со храна согласно закон.

2.3.1 За да ја докаже способноста за вршење на професионална дејност, економскиот оператор треба да достави:

- Документ за регистрирана дејност како доказ дека е регистриран како физичко или правно лице за вршење на дејноста поврзана со предметот на договорот за јавна набавка или доказ дека припаѓа на соодветно професионално здружение согласно со прописите на земјата каде што е регистриран.
- Копија од решение за извршена категоризација на објектот издадено од надлежен орган, односно решение за регистрирање во регистарот на објекти и оператори со храна.

3. ПОЈАСНУВАЊЕ, ИЗМЕНА И ДОПОЛНУВАЊЕ НА ТЕНДЕРСКАТА ДОКУМЕНТАЦИЈА

3.1 Појаснување на тендерската документација

3.1.1 Економскиот оператор може да побара појаснување на тендерската документација од договорниот орган, исклучиво во електронска форма, преку ЕСЈН, со користење на модулот "Прашања и одговори", најдоцна 6 дена пред крајниот рок за поднесување на понудите.

3.1.2 Појаснувањето договорниот орган ќе го достави преку ЕСЈН, во модулот „Прашања и одговори“, по што сите економски оператори што презеле тендерска документација ќе добијат автоматско електронско известување дека е даден одговор на поставеното прашање и ќе бидат во можност да го прочитаат појаснувањето, без при тоа, да се идентификува економскиот оператор што побарал појаснување.

3.2 Измена и дополнување на тендерската документација

3.2.1 Договорниот орган го задржува правото најдоцна 6 дена пред истекот на крајниот рок за поднесување на понудите, по свое наоѓање или врз основа на поднесените прашања за објаснување поднесени од страна на понудувачите, да ја измени или да ја дополни тендерската документација, за што веднаш ќе ги извести сите економски оператори што неа ја подигнале.

3.2.2 Во случај на измена на тендерската документација, договорниот орган ќе го продолжи крајниот рок за доставување на понудата за најмалку 6 дена.

3.2.3 Во случај на измена и дополнување на тендерската документација објавена на ЕСЈН како и продолжување на крајниот рок, договорниот орган е должен да ја објави направената измена преку ЕСЈН, по што сите економски оператори што презеле тендерска документација до моментот на измената ќе добијат автоматско електронско известување дека е објавена измена за конкретниот оглас.

4. ПОДГОТОВКА И ПОДНЕСУВАЊЕ НА ПОНУДИТЕ

4.1 Содржина на понудата

4.1.1 Понудата треба да биде подготвена врз основа на оригиналната тендерска документација во електронска форма и се состои од следниве елементи:

- пополнет образец на Понуда – прилог 1
- листа на цени за дел 1/ дел 2/ дел 3/ дел 4 (во зависност за кој дел се поднесува понуда) *потпишана со дигитален сертификат
- документи за докажување на личната состојба,
- документ за докажување на способноста за вршење на професионална дејност - ДРД Образец,
- **Копија од решение за извршена категоризација на објектот издадено од надлежен орган, односно решение за регистрирање во регистарот на објекти и оператори со храна.**
- изјава за сериозност – прилог 2
- изјава за независна понуда – прилог 3
- нацрт на рамковна спогодба – прилог 4

4.1.2 Економскиот оператор понудата ја изготвува и доставува врз основа на електронските обрасци на понуда дадени во оваа тендерска документација. Доколку на дадениот образец на понуда во оваа тендерска документација економскиот оператор не може целосно и сеопфатно да ја изрази својата понуда, може да користи друг образец на која ќе ја достави својата понуда под услов таквиот образец да ги содржи сите елементи од образецот на понуда даден во оваа тендерска документација. Понудата поднесена на образец на понуда кој не ги содржи сите елементи согласно тендерската документација ќе биде отфрлена како неприфатлива.

4.2 Јазик на понудата

4.2.1 Понудата, како и целата кореспонденција и документи поврзани со понудата се доставува на македонски јазик.

4.2.2 При изразување на цената со букви, странскиот економски оператор во делот на понудата може да се послужи со англиски јазик.

4.2.3 Печатената литература може да биде и на друг јазик. Договорниот орган го задржува правото во фазата на евалуација на понудите да побара од понудувачот да изврши превод на печатената литература која е поднесена на друг јазик.

4.3 Цена на понудата

4.3.1 Економскиот оператор во листата на цени ја внесува единечна цена без ДДВ од редовниот ценовник на економскиот оператор, единечна цена со ДДВ од редовниот ценовник на економскиот оператор за секоја услуга поединечно, како и вкупна цена без ДДВ (збир од единечна цена без ДДВ од

редовниот ценовник на економскиот оператор) за дел 1/дел 2, и вкупна цена без ДДВ за дел 1/дел 2 со вклучување попуст, наведен во Прилог 1 – Образец на понуда во точка III.1/III.2 од тендерската документација *предмет на е-аукција без ДДВ.

4.3.2 За дел 3/ дел 4 економскиот оператор во листата на цени ја внесува единечната цена без ДДВ, единечна цена со ДДВ за секоја услуга поединечно, како и вкупната цена за секој дел поединечно без ДДВ и со ДДВ.

4.3.3 Понудената цена треба да ги вклучува сите трошоци и попусти на економскиот оператор, да биде исказана без данок на додадена вредност кој се исказува посебно. Понудената цена треба да ги вклучува и увозните царини доколку ги има, а истите треба да бидат исказани и посебно. Оттука, предмет на евалуација ќе биде вкупната понудена цена со вклучени увозни царини без ДДВ.

4.3.4 Економскиот оператор понудената цена задолжително ја внесува и во ЕСЈН преку веб образецот „Поднеси понуда/пријава за учество“, панел „Податоци од понудата“, во полето за внесување на цената. Цената на понудата се пишува со бројки и букви.

4.3.5 Доколку одделна понуда содржи неовообичаено ниска цена која е значително пониска од реалната пазарна цена што предизвикува сомнеж дека договорот ќе биде извршен, договорниот орган од понудувачот бара во писмена форма и пред одбивање на понудата, детали околу понудата за кои смета дека се важни и ги проверува доказите што биле доставени за оправдување на цената на понудата. Ако економскиот оператор не успее да објасни на писмено, кои се причините за таквата цена во рок од 5 дена од датумот на поднесување на барањето, или пак ако Комисијата не ги прифати неговите причини, понудата ќе биде отфрлена.

4.4 Валута на понудата

Цената на понудата се изразува во денари. Македонскиот денар ќе се користи како валута за евалуација на понудите. Курсната листа која ќе се користи е курсната листа на Народната банка на Република Македонија, а курсевите за размена се оние кои важеле 14 дена пред крајниот рок за поднесување на понудите.

4.5 Период на важност на понудата

4.5.1 Периодот на важност на понудата ќе изнесува 90 дена од денот на јавното отворање за чие времетраење понудата во сите нејзини елементи е обврзувачка за понудувачот. Доколку денот на отворањето на понудата е неработен, периодот на важноста на понудата се смета од наредниот работен ден. Понудите кои содржат покус период на важност од овој утврден во оваа точка од тендерската документација ќе бидат отфрлени како неприфатливи.

4.5.2 Доколку договорниот орган процени за потребно може да побара од понудувачот продолжување на периодот на важност на понудата.

4.6 Изјава за сериозност на понудата

4.6.1 Во прилог на понудата, понудувачот доставува и електронски потпишана изјава за сериозност на понудата, при што треба да го користи образецот на изјава даден во прилог на тендерската документација. Доколку дојде до прекршување на дадената изјава за сериозност на понудата, истото ќе резултира со исклучување од натамошната постапка и издавање негативна референца против таквиот понудувач на начин и согласно условите утврдени во Законот за јавните набавки.

4.6.2 За објавувањето на негативната референца договорниот орган ќе одлучи со одлуката за избор или за поништување на постапката, а истата ќе биде објавена во рок од 3 (три) работни дена од денот на конечноста на одлуката за избор или за поништување на постапката.

4.7 Форма и потпишување на понудата

4.7.1 Понудата се поднесува во електронска форма преку ЕСЈН и истата треба да биде електронски потпишана со користење на дигитален сертификат од одговорното лице на економскиот оператор или лице овластено од него. Доколку понудата ја потпишува лице овластено од одговорното лице, во прилог се доставува и овластување за потпишување на понудата потпишано од одговорното лице. Подетални информации за начинот на дигитално потпишување се содржани во Прилог 2 од "Прирачник за користење на ЕСЈН" објавен на почетната страна на ЕСЈН во делот "Економски

оператори".

4.7.2 Дополнителни информации за користењето на дигитални сертификати: Понуда се потпишува електронски со употреба на дигитален сертификат, кој е издаден од регистриран издавач на сертификати во Министерството за финансии на Република Македонија.

Дигиталниот сертификат треба да биде со важност најмалку до моментот на јавното отворање.

Странски економски оператор може електронски да ја потпише понудата со употреба на квалификуван дигитален сертификат, кој е издаден од регистриран издавач на сертификати со седиште во Европска унија. Во случај на употреба на квалификуван сертификат издаден од издавач со седиште во трета земја, сертификатот може да се смета за валиден доколку е исполнет еден од следните 3 условия:

- Издавачот ги исполнува условите за квалификуван сертификат пропишани со Законот за податоци во електронски облик и електронски потпис („Службен весник на Република Македонија“бр.34/01, 6/02 и 98/08) и е доброволно акредитиран во Европската унија или
- Регистриран домашен издавач гарантира за странскиот сертификат како да го издал самиот или
- Така да е договорено со билатерален или мултилатерален меѓународен договор склучен помеѓу Република Македонија и друга земја или меѓународна организација.

Комисијата го задржува правото доколку во текот на евалуацијата се посомнева во валидноста на употребениот сертификат или издавачот на сертификати да побара дополнителни информации или документи со кои ќе се докаже валидноста на сертификатот. За да се избегнат технички пропусти при утврдување на валидноста на сертификатот, препорачливо е економскиот оператор во понудата да наведе со кој софтверски пакет (Microsoft Office 2003, 2007, 2010, OpenOffice итн.) се потпишани документите.

Носител на дигиталниот сертификат со кој се потпишуваат документите кои се составен дел на понуда (финансиска и техничка понуда, изјави), задолжително треба да биде овластениот потписник на економскиот оператор или лице ополномочено од овластениот потписник.

Полномошното ќе се смета за валидно доколку е приложено во:

- а) електронска форма потписано со дигитален сертификат на управителот;
- б) во скенирана форма, со печат и своерачен потпис на управителот; или
- в) во хартиена форма, со печат и своерачен потпис на управителот.

Понуди потпишани со дигитален сертификат чиј носител е лице кое нема никакво овластување за потпишување на понуда, ќе бидат отфрлени како понуди со формални недостатоци.

4.8 Начин на доставување на понудата и придружната документација

4.8.1 Договорниот орган може да прифати и понуда од економски оператор кој не ја презел тендерската документација преку ЕСЈН, но не е обврзан евентуално направените измени и дополнувања на тендерската документација да ги доставува и до тие економски оператори.

4.8.2 Економскиот оператор придружната документација ја доставува во скенирана електронска форма. Економските оператори можат во хартиена форма да ја поднесат документација во нестандарден формат и големина пред крајниот рок за поднесување на понудите, доколку истите се преобемни за скенирање и прикачување на ЕСЈН.

4.9 Краен рок и место за поднесување на понудите

4.9.1 Краен рок за доставување на понудите е **06.09.2017 година, во 09:00 часот.**

4.9.2 Понудите се поднесуваат преку ЕСЈН достапен преку следнава веб адреса: <https://www.enabavki.gov.mk>.

4.9.3 Понудата која е поднесена по истекот на крајниот рок за поднесување на понудите нема да биде примена во ЕСЈН, односно ќе биде автоматски отфрлена за што и договорниот орган и економскиот оператор ќе бидат известени и истата нема да се прикаже при јавното отворање на понудите.

4.10 Алтернативни понуди

Во оваа постапка за доделување на договор за јавна набавка не се дозволени алтернативни понуди.

4.11 Измена, замена и повлекување на понудата

4.11.1 Понудувачите можат да ги изменат, заменат или повлечат своите понуди по поднесување на понудата, под услов измените, замените или повлекувањата да се добиени од договорниот орган пред крајниот рок за поднесување на понудите наведен во точка 4.9.

4.11.2 Измените, замените и повлекувањата на понудите се спроведуваат преку ЕСЈН во модулот „Поднеси понуда“, со додавање на нови документи, бришење на веќе поднесени документи или целосно повлекување на понудата.

4.11.3 Понудата не може да биде изменета, заменета или повлечена по крајниот рок за поднесување на понудите предвиден во точка 4.9.

4.11.4 Повлекувањето на понудата во периодот помеѓу крајниот рок за поднесување на понудите и истекувањето на периодот на важност на понудата ќе резултира со издавање на негативна референца согласно точка 4.6.1.

5. ОТВОРАЊЕ И ЕВАЛУАЦИЈА НА ПОНУДИТЕ

5.1 Отворање на понудите

5.1.1 На јавното отворање на понудите може да присуствува секое заинтересирано лице.

5.1.2 Само овластените претставници на понудувачите можат да учествуваат во постапката на јавно отворање на понудите со давање на свои забелешки во записникот од отворањето на понудите.

5.1.3 Овластените претставници на економските оператори на јавното отворање мораат да носат овластување потпишано од одговорното лице на економскиот оператор. Сите овластени претставници на економските оператори, присутни на јавното отворање, треба да потпишат евидентен лист.

5.1.4 Јавното отворање ќе се одржи на **06.09.2017 година, во 09:00 часот**, во Македонската академија на науките и уметностите.

5.1.5 Доставените понуди се отвораат согласно Законот за јавните набавки и тоа: една по една, со читање на името на економскиот оператор, при што се констатира дали понудите се доставени според точка 4.8 од тендерската документација и дали се дали се електронски потпишани, а потоа се пристапува кон читање на понудите по истиот редослед по кој тие се отворени, освен понудите, кои согласно Законот за јавните набавки, се исклучуваат од натамошната постапка. После тоа се пристапува кон читање на цените на понудата, вклучувајќи какви било попусти и постоењето на гаранција на понудата. Само попустите кои се прочитани на јавното отворање на понудата ќе се разгледуваат при евалуацијата на понудите. Ниту една понуда нема да биде отфрлена на отворањето на понудите.

5.1.6 Комисијата за јавни набавки ќе пристапи кон јавно отворање на понудите доколку е пристигната и само една понуда.

5.1.7 Во текот на отворањето на понудите се води записник според Правилникот за постапката на отворањето на понудите и Образецот за водење на записник за отворањето на понудите („Службен весник на Република Македонија“ бр. 154/07).

5.2 Доверливост на процесот на евалуација на понудите

Ниту една информација во врска со разгледувањето, оценката и споредбата на понудите во процесот на евалуација нема да им се откријат на економските оператори или на кои било други лица што не се службено вклучени во тој процес.

5.3 Исправка на аритметички грешки

5.3.1 Ако понудата е прифатлива и е составена и доставена во согласност со тендерската документација, договорниот орган ги коригира аритметичките грешки на следниот начин:

- ако постои несовпаѓање меѓу зборовите и бројките, преовладува износот што е напишан со зборови.
- ако постои разлика помеѓу единечната цена и вкупната цена, тогаш преовладува единечната цена.

5.3.2 Комисијата за јавни набавки ќе ги коригира грешките во понудата според описаната постапка и таа ќе се смета обврзувачка за него.

5.3.3 Ако економскиот оператор не ја прифати корекцијата на аритметичките грешки, понудата ќе биде отфрлена и ќе биде издадена негативна референца од страна на договорниот орган заради прекршување на изјавата за сериозност на понудата.

6. ДОДЕЛУВАЊЕ НА ПОЕДИНЕЧНИ ДОГОВОРИ ВРЗ ОСНОВА НА РАМКОВНАТА СПОГОДБА

6.1. Известување за доделување на договорот за јавна набавка која завршува со склучување на рамковна спогодба

Избраните најповолни економски оператори ќе бидат известени во електронска форма преку ЕСЈН дека нивната понуда е прифатена, најдоцна во рок од 3 дена од донесувањето на одлуката за избор на најповолна понуда. Во исто време, и сите други економски оператори ќе бидат известени за резултатите од спроведената постапка, одлуката која се најповолни економски оператори како и за причините за неизбор на неприфатлива понуда.

6.2 Доделување на поединечен договор/фактура врз основа на склучена рамковна спогодба

6.2.1 Договорниот орган може да додели договор за јавна набавка согласно со член 119 ставот (2) алинеја 1 од ЗЈН само ако сите услови кои го уредуваат доделувањето на договорот се утврдени во рамковната спогодба, при што договорот се доделува врз основа на првичните услови и понуди кои се доставени пред склучување на рамковната спогодба. Доколку најповолниот понудувач не е во можност да го реализира предметниот договор, договорот за јавна набавка се склучува со следниот расположлив најповолен понудувач кој е страна во рамковната спогодба.

6.2.2 Известување за доделување на договорот за јавна набавка без повторно прибирање на понуди

6.2.2.1 Единечни договори ќе се сметаат за склучени со прием на фактурата доставена од страна на Носителот на набавката во архивата на МАНУ, а по извршената услуга.

6.2.2.2 Договорниот орган во рок од пет дена од денот на склучувањето на договорот доставува известување за склучен договор врз основа на рамковната спогодба на сите понудувачи што се страни во рамковната спогодба.

6.3 Правна заштита

6.3.1 Секој понудувач кој има правен интерес за добивање на договорот за јавна набавка и кој претрпел или би можел да претрпи штета од евентуално прекршување на одредбите од овој закон, може да бара правна заштита против одлуките, дејствијата и пропуштањата за преземање дејствија од страна на договорниот орган во постапката за доделување на договор за јавна набавка, во согласност со условите и постапката предвидени со Законот за јавните набавки. Правото на жалба во постапка која завршува со електронска аукција во однос на утврдување на способноста на понудувачите и целосната евалуација на првичните понуди се остварува по донесување на одлуката за избор на најповолен понудувач или поништување на постапката.

6.3.2 Жалбата треба да ги содржи следниве елементи:

- податоци за подносителот на жалбата (име презиме, назив на економскиот оператор, адреса на престојувалиште и седиште),
- податоци за застапникот или полномошникот,
- назив и седиште на договорниот орган,
- број и датум на постапката за доделување на договор за јавна набавка и податоци за огласот за доделување на договор за јавната набавка,
- број и датум на одлуката за избор на најповолна понуда, поништување на постапката или други одлуки на договорниот орган,

- податоци за дејствијата или пропуштањата за преземање на дејствија од страна на договорниот орган,
- опис на фактичката состојба,
- опис на неправилностите и образложение по истите,
- предлог на докази,
- жалбено барање и/или барање за надомест за трошоците на постапката и
- потпис на овластено лице.

6.3.3 Подносителот на жалбата е должен да приложи и доказ за уплата на надомест за водење на постапката.

6.3.4 Подносителот на жалбата кој нема седиште на територијата на Република Македонија е должен да определи полномошник за прием на писмена.

6.3.5 Жалбата се изјавува до Државната комисија. Жалбата се поднесува лично или по препорачана пошта истовремено до договорниот орган и до Државната комисија. Денот на поднесување на жалбата по препорачана пошта се смета за ден на поднесување. Во случај на лично поднесување на жалбата договорниот орган е должен да му издаде на подносителот потврда за времето на приемот.

6.3.6 Во постапката пред Државната комисија подносителот на жалбата, покрај административната такса, плаќа и надоместок за водење на постапката во зависност од висината на понудата, и тоа:

- до 20.000 евра во денарска противвредност, надоместок од 100 евра во денарска противвредност,
- од 20.000 до 100.000 евра во денарска противвредност, надоместок од 200 евра во денарска противвредност,
- од 100.000 до 200.000 евра во денарска противвредност, надоместок од 300 евра во денарска противвредност или
- над 200.000 евра во денарска противвредност, надоместок од 400 евра во денарска противвредност.

6.3.7 Во случај на непостоење на понуда, висината на надоместокот за водење на постапката се пресметува врз основа на проценетата вредност на договорот за јавна набавка, при што Државната комисија го известува подносителот на жалбата за висината на надоместокот и рокот во кој треба да достави доказ за негова уплата.

6.4 Склучување на рамковна спогодба

Договорниот орган ќе ја достави рамковната спогодба до избраните најповолни понудувачи за потпишување во соодветен број на примероци.

7. ЗАДОЛЖИТЕЛНИ ЕЛЕМЕНТИ ВО ПОЕДИНЕЧНИТЕ ДОГОВОРИ/ ФАКТУРИ ЗА ЈАВНА НАБАВКА, СКЛУЧЕНИ ВРЗ ОСНОВА НА РАМКОВНАТА СПОГОДБА

7.1 Начин на плаќање

Носителот на набавката ќе достави фактура во рок од 5 работни дена по извршените услуги, кон која треба да биде приложена уредно потпишан документ за потврдување на извршената услуга. Фактурата која е издадена треба да е во согласност со член 53 од Законот за данокот на додадена вредност. Договорниот орган плаќањето на фактурите ќе го изврши во согласност со член 6 од Законот за финансиска дисциплина. Начинот на плаќање е задолжителен. Секоја понуда која содржи начин на плаќање поинаков од овој утврден во оваа точка ќе се смета за неприфатлива и како таква ќе биде одбиена од страна на комисијата за јавни набавки.

7.2 Рок и место на извршување на услугата

Носителот на набавката услугата е должен да ја обезбедува согласно настанатите потреби на договорниот орган, а врз основа на доставено поединечно писмено барање.

Секое писмено барање ќе ги содржи следниве податоци:

- Датум и временски период на користење на услугите,
- Број на гости,
- Мени за пригодата,
- Други потребни податоци.

Носителот на набавката е должен во рокот наведен во барањето да ја изврши услугата.

7.3 Раскинување и санкции за прекршување на спогодбата

7.3.1 Кога една од договорните страни нема да ја исполнити својата обврска другата договорна страна може да бара исполнување на обврската или да ја раскине спогодбата без отказан рок.

7.3.2 Договорната страна која поради неисполнување на договорните обврски бара продолжување на исполнување на обврската или раскинување на спогодбата, должна е тоа да и го соопшти на другата договорна страна без одлагање, по писмен пат.

7.3.3 Договорниот орган наплаќа договорна казна во висина од 5% од вкупната вредност на рамковната спогодба за соодветниот дел, доколку поради неисполнување на обврските од страна на носителот на набавката дојде до нејзино едностррано раскинување.

7.3.4 Договорниот орган го задржува правото да бара и надомест на штета што би ја претрпел поради тоа, согласно Законот за облигациони односи.

7.4 Разлики во цена (корекција на цени)

Не се предвидува корекција на цените, односно цените исказани во понудата на најповолниот понудувач ќе бидат фиксни за целото времетраење на договорот за јавна набавка.

Економскиот оператор ќе наплатува за услугите според редовниот ценовник со попуст на вкупниот износ на фискалната сметка, а согласно понудата. Економскиот оператор го одредува процентот на попуст во финансиската понуда дадена во прилог на оваа документација, но истиот **не може да биде помал од 5% ниту поголем од 30%**. Не се предвидува корекција на дадениот попуст во конкретни случаи.

Доколку Економскиот оператор не предвидел одредени трошоци или пак дополнително настанат трошоци, предизвикани од субјективни причини на страната на Економскиот оператор, истиот ги сноси без никаков надомест.

7.5 Авансно плаќање

За извршување на договорот за јавна набавка не е дозволено авансно плаќање.

8. ПОНИШТУВАЊЕ НА ПОСТАПКАТА

Договорниот орган може да ја поништи постапката за доделување на договор за јавна набавка ако:

- бројот на кандидати е понизок од минималниот број предвиден за постапките за доделување на договор за јавна набавка согласно со овој закон,
- не е поднесена ниту една понуда или ниту една прифатлива понуда,
- не е поднесена ниту една соодветна понуда во постапката каде што предметот на договорот е оформлен во единствен дел, како и во постапките каде што предметот на договорот е оформлен во повеќе делови и каде што може да се утврди соодветноста на понудите,
- се поднесени прифатливи понуди кои не можат да се споредат поради различниот пристап во техничките или финансиските понуди,
- настанале непредвидени промени во буџетот на договорниот орган,
- понудувачите понудиле цени и услови за извршување на договорот за јавна набавка кои се понеповолни од реалните на пазарот, оцени дека тендерската документација содржи битни пропусти или недостатоци, до моментот на отворање на понудите,
- поради непредвидени и објективни околности се промениле потребите на договорниот орган,
- договорниот орган не може да изврши избор на најповолна понуда поради битни повреди на законот согласно со членот 210 од овој закон или
- избраниот понудувач се откаже од склучување на договорот.

9. ЗАВРШУВАЊЕ НА ПОСТАПКАТА ЗА ДОДЕЛУВАЊЕ НА ДОГОВОР ЗА ЈАВНА НАБАВКА КОЈА ЗАВРШУВА СО СКЛУЧУВАЊЕ НА РАМКОВНА СПОГОДБА

Постапката за доделување на спогодба за јавна набавка завршува на денот на конечноста на одлуката за избор или за поништување на постапката.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

*Во случај да некои од правните лица имаат повеќе подружници, истите за деловите од постапката може да учествува единствено со една подружница или правниот субјект чии содружниците се.

Дел 1: Угостителски услуги во Скопје

Договорниот орган ќе му ги пренесе на избраниот економски оператор сите потребни информации за бројот на гостите, видот на пригодата и сите други информации неопходни за правилно извршување на услугата. Економскиот оператор е должен на денот на настанот да резервира маса, да ги сервира храната и пијалоците кои ќе бидат порачани, како и да ги превземе сите останати активности кои одговараат на природата на предметната услуга.

Економскиот оператор ќе ги наплати користените угостителски услуги според цените од редовниот ценовник на економскиот оператор со **попуст од најмалку 5 % до максимум 30 %** на истите.

Подолу се наведени минимум ставки (храна, пијалок, десерт), кои треба да бидат содржани во менијата на економските оператори. При користење на угостителски услуги ДО може да користи, односно порачува и ставки (храна, пијалок, десерт) кои не се наведени во табелата со минимум ставки, а за кои ќе важи истиот процент на попуст, наведен во понудата на ЕО.

Реден бр.	Угостителска услуга	Количина	Единична мерка
1.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на карамел и ароматично средство кофеин, минимум количина 250 мл	1	Парче
2.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на портокал, минимум 3%, минимум количина 250 мл	1	Парче
3.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со лимон (мин 2%) кинин, минимум 250 мл	1	Парче
4.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на лимон-лимета, минимум 250 мл	1	Парче
5.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на кинин, минимум 250 мл	1	Парче
6.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со фруктузен пченкарен сируп, кофеин, фосфорна киселина, минимум 250 мл	1	Парче
7.	Послужување со минерална негазирана вода, минимум 330 мл	1	Парче
8.	Послужување со жолта ракија минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл	1	Парче
9.	Послужување со жолта ракија минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл	1	Парче
10.	Послужување со алкохолен пијалок, бренд со минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл.	1	Парче
11.	Послужување со алкохолен пијалок, додаток на анасон, минимум 40 % алкохол, минимум 250 мл.	1	Парче
12.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
13.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
14.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
15.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
16.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
17.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
18.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
19.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
20.	Послужување со алкохолен пијалок, виски, минимум 50 мл.	1	Парче
21.	Приготвување и послужување со Еспресо	1	Парче
22.	Приготвување и послужување со Макијато	1	Парче
23.	Приготвување и послужување со Капучино	1	Парче
24.	Приготвување и послужување на инстант кафе	1	Парче
25.	Послужување со Чай	1	Парче
26.	Приготвување и послужување на Македонско кафе	1	Парче
27.	Приготвување и послужување на Зелена салата, минимум 400 гр.	1	Парче
28.	Приготвување и послужување на Македонска салата минимум 400гр	1	Парче

29.	Приготвување и послужување на Грчка минимум 400 гр.	1	Парче
30.	Приготвување и послужување на Шопска минимум 400 гр.	1	Парче
31.	Приготвување и послужување на Таратор минимум 250гр	1	Парче
32.	Приготвување и послужување на Блага/лута пиперка минимум 100 гр	1	Парче
33.	Приготвување и послужување на Похован тиквички минимум 250гр	1	Парче
34.	Приготвување и послужување на пинцур минимум 200гр	1	Парче
35.	Приготвување и послужување на Мешана салата, минимум 400 гр	1	Парче
36.	Приготвување и послужување на Мешан ордевер (сувомеснат, од минимум: печеница минимум 40 %, ферментиран колбас минимум 40 %, кулен минимум 20%) во количина од минимум 160гр	1	Парче
37.	Послужување со Кашкавал минимум 100гр	1	Парче
38.	Послужување со Сирење кравјо минимум 100гр	1	Парче
39.	Послужување со Сирење бисено минимум 100гр	1	Парче
40.	Послужување со Маслинки минимум 100гр	1	Парче
41.	Приготвување и послужување со Фурнаринки, минимум 200 гр	1	Парче
42.	Приготвување и послужување со Нафора, минимум 200 гр	1	Парче
43.	Приготвување и послужување со Нафора со сирење, минимум 200 гр	1	Парче
44.	Приготвување и послужување со Похован кашкавал, минимум 100гр	1	Парче
45.	Приготвување и послужување со Поховано сирење, минимум 200 гр	1	Парче
46.	Приготвување и послужување со Сирење на скара, минимум 200 гр	1	Парче
47.	Приготвување и послужување со Печурки на скара, минимум 200 гр	1	Парче
48.	Приготвување и послужување со Помфрит со сирење минимум 200гр	1	Парче
49.	Приготвување и послужување со Помфрит минимум 200гр	1	Парче
50.	Приготвување и послужување со Пекарски компир	1	Парче
51.	Приготвување и послужување со Варен компир	1	Парче
52.	Приготвување и послужување со Телешка чорба, со минимум 30 % телешко месо, минимум 250 гр	1	Парче
53.	Приготвување и послужување со Шкембе чорба, со минимум 30 % изнутрици, минимум 250 гр	1	Парче
54.	Приготвување и послужување со Пилешка чорба, со минимум 30 % пилешко месо, минимум 250 гр	1	Парче
55.	Приготвување и послужување со Свинска чорба, со минимум 30 % свинско месо,минимум 250 гр	1	Парче
56.	Приготвување и послужување со Гравче тавче, минимум 250 гр	1	Парче
57.	Приготвување и послужување со Ориз, минимум 150 гр	1	Парче
58.	Приготвување и послужување со Пире, минимум 150 гр	1	Парче
59.	Приготвување и послужување со Свински увијач, минимум 250гр	1	Парче
60.	Приготвување и послужување со Пилешки увијач 250гр	1	Парче
61.	Приготвување и послужување со Свинска вешалица 150гр	1	Парче
62.	Приготвување и послужување со Пилешка вешалица 150гр	1	Парче
63.	Приготвување и послужување со Свински ражнич, минимум 150гр	1	Парче
64.	Приготвување и послужување со Пилешки ражнич со сланина минимум 160гр	1	Парче
65.	Приготвување и послужување со Кременадла минимум 200гр	1	Парче
66.	Приготвување и послужување со Домашен колбас минимум 100гр	1	Парче
67.	Приготвување и послужување со Плескавица минимум 100гр	1	Парче
68.	Приготвување и послужување со Свински котлет со печурки, минимум 250 гр	1	Парче
69.	Приготвување и послужување со Телешки мегалъони минимум 200гр	1	Парче
70.	Приготвување и послужување со Бечка свинска шницла минимум 150гр	1	Парче
71.	Приготвување и послужување со Бечка пилешка шницла минимум 150гр	1	Парче
72.	Приготвување и послужување на Селско месо минимум 300гр	1	Парче
73.	Приготвување и Послужување со Свинско печење до 1кг	1	Парче
74.	Приготвување и Послужување со Телешко печење до 1кг	1	Парче
75.	Приготвување и послужување со Палачинки со крем и банана	1	Парче
76.	Приготвување и послужување со Палачинки со крем	1	Парче
77.	Приготвување и послужување на Палачинки со мед и ореви	1	Парче
78.	Послужување со Лешници минимум 1кг	1	Парче
79.	Послужување со Бадеми минимум 1кг	1	Парче
80.	Послужување со Ф стци минимум 1кг	1	Парче

*Во случај да некои од правните лица имаат повеќе подружници, истите за деловите од постапката може да учествува единствено со една подружница или правниот субјект чии подружниците се.

Дел 2: Угостителски услуги во Охрид

Договорниот орган ќе му ги пренесе на избраниот економски оператор сите потребни информации за бројот на гостите, видот на пригодата и сите други информации неопходни за правилно извршување на услугата. Економскиот оператор е должен на денот на настанот да резервира маса, да ги сервира храната и пијалоците кои ќе бидат порачани, како и да ги превземе сите останати активности кои одговараат на природата на предметната услуга.

Економскиот оператор ќе ги наплати користените угостителски услуги според цените од редовниот ценовник на економскиот оператор со **попуст од најмалку 5 % до максимум 30 %** на истите.

Подолу се наведени минимум ставки (храна, пијалок, десерт), кои треба да бидат содржани во менијата на економските оператори. При користење на угостителски услуги ДО може да користи, односно порачува и ставки (храна, пијалок, десерт) кои не се наведени во табелата со минимум ставки, а за кои ќе важи истиот процент на попуст, наведен во понудата на ЕО.

Реден бр.	Угостителска услуга	Количина	Единична мерка
1.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на карамел и ароматично средство кофеин, минимум количина 250 мл	1	Парче
2.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на портокал, минимум 3%, минимум количина 250 мл	1	Парче
3.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со лимон (мин 2%) кинин, минимум 250 мл	1	Парче
4.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на лимон-лимета, минимум 250 мл	1	Парче
5.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со вкус на кинин, минимум 250 мл	1	Парче
6.	Послужување со газиран освежителен пијалок, со фруктузен пченкарен сируп, кофеин, фосфорна киселина, минимум 250 мл	1	Парче
7.	Послужување со минерална негазирана вода, минимум 330 мл	1	Парче
8.	Послужување со жолта ракија минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл	1	Парче
9.	Послужување со жолта ракија минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл	1	Парче
10.	Послужување со алкохолен пијалок, бренд со минимум 40 % алкохол, минимум 50 мл.	1	Парче
11.	Послужување со алкохолен пијалок, додаток на анасон, минимум 40 % алкохол, минимум 250 мл.	1	Парче
12.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
13.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
14.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
15.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
16.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
17.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
18.	Послужување со пиво, минимум 330 мл.	1	Парче
19.	Послужување со пиво, минимум 500 мл.	1	Парче
20.	Послужување со алкохолен пијалок, виски, минимум 50 мл.	1	Парче
21.	Приготвување и послужување со Еспресо	1	Парче
22.	Приготвување и послужување со Макијато	1	Парче
23.	Приготвување и послужување со Капучино	1	Парче
24.	Приготвување и послужување на инстант кафе	1	Парче
25.	Послужување со Чай	1	Парче
26.	Приготвување и послужување на Македонско кафе	1	Парче
27.	Приготвување и послужување на Зелена салата, минимум 400 гр.	1	Парче
28.	Приготвување и послужување на Македонска салата минимум 400гр	1	Парче
29.	Приготвување и послужување на Грчка минимум 400 гр.	1	Парче
30.	Приготвување и послужување на Шопска минимум 400 гр.	1	Парче

31.	Приготвување и послужување на Таратор минимум 250гр	1	Парче
32.	Приготвување и послужување на Блага/пута пиперка минимум 100 гр	1	Парче
33.	Приготвување и послужување на Поховани тиквички минимум 250гр	1	Парче
34.	Приготвување и послужување на пинцур минимум 200гр	1	Парче
35.	Приготвување и послужување на Мешана салата, минимум 400 гр	1	Парче
36.	Приготвување и послужување на Мешан ордевер (сувомеснат, од минимум: печеница минимум 40 %, ферментиран колбас минимум 40 %, кулен минимум 20%) во количина од минимум 160гр	1	Парче
37.	Послужување со Кашкавал минимум 100гр	1	Парче
38.	Послужување со Сирење кравјо минимум 100гр	1	Парче
39.	Послужување со Сирење биено минимум 100гр	1	Парче
40.	Послужување со Маслинки минимум 100гр	1	Парче
41.	Приготвување и послужување со Фурнарникки, минимум 200 гр	1	Парче
42.	Приготвување и послужување со Нафора, минимум 200 гр	1	Парче
43.	Приготвување и послужување со Нафора со сирење, минимум 200 гр	1	Парче
44.	Приготвување и послужување со Похован кашкавал, минимум 100гр	1	Парче
45.	Приготвување и послужување со Поховано сирење, минимум 200 гр	1	Парче
46.	Приготвување и послужување со Сирење на скара, минимум 200 гр	1	Парче
47.	Приготвување и послужување со Печурки на скара, минимум 200 гр	1	Парче
48.	Приготвување и послужување со Помфрит со сирење минимум 200гр	1	Парче
49.	Приготвување и послужување со Помфрит минимум 200гр	1	Парче
50.	Приготвување и послужување со Пекарски компир	1	Парче
51.	Приготвување и послужување со Варен компир	1	Парче
52.	Приготвување и послужување со Телешка чорба, со минимум 30 % телешко месо, минимум 250 гр	1	Парче
53.	Приготвување и послужување со Шкембе чорба, со минимум 30 % изнутрици, минимум 250 гр	1	Парче
54.	Приготвување и послужување со Пилешка чорба, со минимум 30 % пилешко месо, минимум 250 гр	1	Парче
55.	Приготвување и послужување со Свинска чорба, со минимум 30 % свинско месо,минимум 250 гр	1	Парче
56.	Приготвување и послужување со Гравче тавче, минимум 250 гр	1	Парче
57.	Приготвување и послужување со Ориз, минимум 150 гр	1	Парче
58.	Приготвување и послужување со Пире, минимум 150 гр	1	Парче
59.	Приготвување и послужување со Свински увијач, минимум 250гр	1	Парче
60.	Приготвување и послужување со Пилешки увијач 250гр	1	Парче
61.	Приготвување и послужување со Свинска вешалица 150гр	1	Парче
62.	Приготвување и послужување со Пилешка вешалица 150гр	1	Парче
63.	Приготвување и послужување со Свински ражнич, минимум 150гр	1	Парче
64.	Приготвување и послужување со Пилешки ражнич со сланина минимум 160гр	1	Парче
65.	Приготвување и послужување со Кременадла минимум 200гр	1	Парче
66.	Приготвување и послужување со Домашен колбас минимум 100гр	1	Парче
67.	Приготвување и послужување со Плескавица минимум 100гр	1	Парче
68.	Приготвување и послужување со Свински котлет со печурки, минимум 250 гр	1	Парче
69.	Приготвување и послужување со Телешки мегалъони минимум 200гр	1	Парче
70.	Приготвување и послужување со Бечка свинска шницла минимум 150гр	1	Парче
71.	Приготвување и послужување со Бечка пилешка шницла минимум 150гр	1	Парче
72.	Приготвување и послужување на Селско месо минимум 300гр	1	Парче
73.	Приготвување и Послужување со Свинско печење до 1кг	1	Парче
74.	Приготвување и Послужување со Телешко печење до 1кг	1	Парче
75.	Приготвување и послужување со Палачинки со крем и банана	1	Парче
76.	Приготвување и послужување со Палачинки со крем	1	Парче
77.	Приготвување и послужување на Палачинки со мед и ореви	1	Парче
78.	Послужување со Лешници минимум 1кг	1	Парче
79.	Послужување со Бадеми минимум 1кг	1	Парче
80.	Послужување со Ф стци минимум 1кг	1	Парче

Дел 3: Кетеринг услуги во Скопје

Достава на кетерингот до локација точно утврдена во барањето/порачката за кетеринг услуги. Носителот на набавката треба во својата понуда да вклучи комплетно кетеринг послужување (се што е потребно да се послужи храната/пијалокот) и келнери, чиј број го утврдува носителот на набавката, а зависи од бројот на гостите.

Бројот на лица за кој ќе биде потребен кетеринг ќе се утврди во барањето/порачката за кетеринг кое ќе биде доставено во разумен временски период, а минимум 18 часа пред датумот утврден за достава на кетерингот.

Договорниот орган го задржува правото да направи порачка согласно неговите потреби, односно да избере дали во барањето/порачката ќе бидат вклучени сите четири елементи на понудата (мени јадење, безалкохолни пијалоци, алкохолни пијалоци и кафе пауза).

Договорниот орган го задржува правото да не ги користи предметните кетеринг услуги, доколку во времетраењето на договорот, од објективни причини не се појави потреба за истите.

I. Мени јадење *сите сувомеснати и месни производи се пилешки	
<p><u>ШВЕДСКА МАСА_01</u></p> <p>МАКЕДОНСКА САЛАТА (домати, краставици, пиперки, сирење исечено на коцки, кромид)</p> <p>РУКОЛА САЛАТА (свежа рукола, мали домати (cherry), црвен кромид, пармезан изрендан на крупно)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>француска салата</u> (сирење, шунка, краставици, магдонос, павлака, мајонез) - <u>полнети печурки</u> (големи шампињони, шунка, кашкавал, павлака, пармезан, лук, кромид) - тиквици - <u>полнет модар патлиџан</u> (modar патлиџан, шампињони, суви вргањ печурки, лук, јајца, павлака) <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ (печеница, сирење, кашкавал)</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО ПИЛЕШКО ВО КАРИ СОС*</p> <p>КУПКА СО МАКАРОНИ ВО СОС ОД ДОМАТИ*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, стек)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче) -бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче) -бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче) -баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче) -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида 	<p><u>ШВЕДСКА МАСА_02</u></p> <p>КАПРЕЗЕ САЛАТА (домати, сирење моцарела, свеж босилек, маслинки)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА (телешка салата, полнети пиперки, крокети и пинцур)</p> <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ <u>Ордевери со сувомесно (ладни)</u> Шунка Пилешки димени гради (печеница) Мортадела со маслинки <u>Ордевери со сирења (ладни)</u> Кашкавал Тврдо сирење со маслинки Моцарела (мини) со оригано Димен кашкавал ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО ТОРТЕЛИНИ ВО БЕЛ СОС*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, стек)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче) -бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче) -бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче) -баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче) -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

КОКТЕЛ 01

СУВОМЕСНАТИ УВИЈАЧИ
(печеница, кашкавал)
КАШКАВАЛ, СИРЕЊЕ
КАНАПЕИ СО ФРАНЦУСКА САЛАТА*
КАНАПЕИ СО ПИЛЕШКА САЛАТА*
КАНАПЕИ СО ПРШУТА*
БОМБИЦИ ОД МЕЛЕНО МЕСО*
ПИРОШКИ МАЛИ*
ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПОЛНЕТИ УВИЈАЧИ (пилешки)

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

КОКТЕЛ 02

КРОКЕТИ
ПИРОШКИ (сирење, спанаќ, шунка)
ЛАДНИ УВИЈАЧИ (шунка)
КАНАПЕИ СО ЛОСОС*
КАНАПЕИ СО ЛИГЊИ*
КАНАПЕИ СО ШКАМПИ*
ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПОХОВАНО ПИЛЕШКО*
МАЛИ УВИЈАЧИ*

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

II. Мени јадење

*сите сувомеснати производи се свински

<p><u>ШВЕДСКА МАСА 01</u></p> <p>МАКЕДОНСКА САЛАТА (домати, краставици, пиперки, сирење исечено на коцки, кромид)</p> <p>РУКОЛА САЛАТА (свежа рукола, мали домати (cherry), црвен кромид, пармезан изрендан на крупно)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>француска салата</u> (сирење, шунка, краставици, магдонос, павлака, мајонез) - <u>полнети печурки</u> (големи шампињони, шунка, кашкавал, павлака, пармезан, лук, кромид) - тиквици - <u>полнет модар патлиџан</u> (модар патлиџан, шампињони, суви вргањ печурки, лук, јајца, павлака) <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ (печеница, сирење, кашкавал, пршута, кулен)</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО МАКАРОНИ ВО СОС ОД ДОМАТИ*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, колбаси)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви или еквивалент -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида 	<p><u>ШВЕДСКА МАСА 02</u></p> <p>КАПРЕЗЕ САЛАТА (домати, сирење моцарела, свеж босилек, маслинки)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА (тешка салата, полнети пиперки, крокети и пинџур)</p> <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ <u>Ордевери со сувомесно (ладни)</u> Говедска шунка Кулен Димена печеница Мортадела со маслинки Пршута <u>Ордевери со сирења (ладни)</u> Кашкавал Тврдо сирење со маслинки Моцарела (мини) со оригано Димен кашкавал ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО СЕЛСКО МЕСО*</p> <p>КУПКА СО ТОРТЕЛИНИ ВО БЕЛ СОС*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, колбаси)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви или еквивалент -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида
<p><u>КОКТЕЛ 01</u></p> <p>СУВОМЕСНАТИ УВИЈАЧИ (печеница, кулен, кашкавал)</p> <p>КАШКАВАЛ, СИРЕЊЕ</p> <p>КАНАПЕИ СО ФРАНЦУСКА САЛАТА*</p> <p>КАНАПЕИ СО ПИЛЕШКА САЛАТА*</p> <p>КАНАПЕИ СО ПРШУТА*</p> <p>БОМБИЦИ ОД МЕЛЕНО МЕСО*</p> <p>ПИРОШКИ МАЛИ*</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПОЛНЕТИ УВИЈАЧИ (свински)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида 	<p><u>КОКТЕЛ 02</u></p> <p>КРОКЕТИ</p> <p>ПИРОШКИ (сирење, спанаќ, шунка)</p> <p>ЛАДНИ УВИЈАЧИ (пршута)</p> <p>КАНАПЕИ СО ЛОСОС*</p> <p>КАНАПЕИ СО ЛИГЊИ*</p> <p>КАНАПЕИ СО ШКАМПИ*</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>МАЛИ УВИЈАЧИ*</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида
<p>II. Безалкохолни пијалочи</p> <p>Газиран безалкохолен освежителен пијалок</p> <p>Состав: вода, шеќер, јаглероден диоксид, карамела, природни ароми и кофеин)</p> <p>Газиран безалкохолен освежителен пијалок со овошен сок од портокал мин 3 %</p>	

Газиран безалкохолен освежителен пијалок со овошен сок од лимон мин 2 %, вода, шеќер, јаглероден диоксид, обогатени со арома на кинин)
Овошен сок, содржина на овошје – портокал
Состав: 100% портокал без додаток на шеќер, без конзерванси
Овошен сок, содржина на овошје – праска
Состав: 100% праска, без додаток на шеќер, без конзерванси
Газирана природна минерална вода
Негазирана природна минерална вода
III. Алкохолни пијалоци
Природна ракија жолта од грозје со мин 37.5% алкохол
Жесток алкохолен пијалак од житарици. Минималната јачина на алкохол во волумен 40%
Вино–црно со мин. природна јачина на алкохол 13%, во стаклена амбалажа, со волумен од мин 0,7 л, со контролирано и гарантирано потекло
Вино–бело со мин природна јачина на алкохол 13%, во стаклена амбалажа, со волумен од мин 0,7 л, со контролирано и гарантирано потекло
IV. Кафе пауза
Кафе филтер со млеко
Мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник
Солени крекери
Негазирана природна минерална вода од минимум 0,5 литри

* според менито на економскиот оператор

** сирењето/кашкавалот во сите ставки од дел 3 да биде кравјо, со минимум 45% млечна масти во сува материја.

Дел 4: Кетеринг услуги во Охрид

Достава на кетерингот до локација точно утврдена во барањето/порачката за кетеринг услуги. Носителот на набавката треба во својата понуда да вклучи комплетно кетеринг послужување (се што е потребно да се послужи храната/пијалокот) и келнери, чиј број го утврдува носителот на набавката, а зависи од бројот на гостите.

Бројот на лица за кој ќе биде потребен кетеринг ќе се утврди во барањето/порачката за кетеринг кое ќе биде доставено во разумен временски период, а минимум 18 часа пред датумот утврден за достава на кетерингот.

Договорниот орган го задржува правото да направи порачка согласно неговите потреби, односно да избере дали во барањето/порачката ќе бидат вклучени сите четири елементи на понудата (мени јадење, безалкохолни пијалоци, алкохолни пијалоци и кафе пауза).

Договорниот орган го задржува правото да не ги користи предметните кетеринг услуги, доколку во времетраењето на договорот, од објективни причини не се појави потреба за истите.

I. Мени јадење

*сите сувомеснати и месни производи се пилешки

ШВЕДСКА МАСА_01

МАКЕДОНСКА САЛАТА

(домати, краставици, пиперки, сирење исечено на коцки, кромид)

РУКОЛА САЛАТА

(свежа рукула, мали домати (cherry), црвен кромид, пармезан изрендан на крупно)

ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА

- француска салата (сирење, шунка, краставици, магдонос, павлака, мајонез)
- полнети печурки (големи шампиньони, шунка, кашкавал, павлака, пармезан, лук, кромид)
- тиквици
- полнет модар патлиџан (модар патлиџан, шампиньони, суви вргањ печурки, лук, јајца, павлака)

ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ

(печеница, сирење, кашкавал)

ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*

ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*

ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)

КУПКА СО ПИЛЕШКО ВО КАРИ СОС*

КУПКА СО МАКАРОНИ ВО СОС ОД ДОМАТИ*

КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, стек)

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

ШВЕДСКА МАСА_02

КАПРЕЗЕ САЛАТА

(домати, сирење моцарела, свеж босилек, маслинки)

ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА

(телешка салата, полнети пиперки, крокети и пинцур)

ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ

Ордевери со сувомесно (ладни)

Шунка

Пилешки димени гради (печеница)

Мортадела со маслинки

Ордевери со сирења (ладни)

Кашкавал

Тврдо сирење со маслинки

Моцарела (мини) со оригано

Димен кашкавал

ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*

ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*

ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)

КУПКА СО ТОРТЕЛИНИ ВО БЕЛ СОС*

КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, стек)

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

КОКТЕЛ 01

СУВОМЕСНАТИ УВИЈАЧИ
(печеница, кашкавал)
КАШКАВАЛ, СИРЕЊЕ
КАНАПЕИ СО ФРАНЦУСКА САЛАТА*
КАНАПЕИ СО ПИЛЕШКА САЛАТА*
КАНАПЕИ СО ПРШУТА*
БОМБИЦИ ОД МЕЛЕНО МЕСО*
ПИРОШКИ МАЛИ*
ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПОЛНЕТИ УВИЈАЧИ (пилешки)

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

КОКТЕЛ 02

КРОКЕТИ
ПИРОШКИ (сирење, спанаќ, шунка)
ЛАДНИ УВИЈАЧИ (шунка)
КАНАПЕИ СО ЛОСОС*
КАНАПЕИ СО ЛИГЊИ*
КАНАПЕИ СО ШКАМПИ*
ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*
ПОХОВАНО ПИЛЕШКО*
МАЛИ УВИЈАЧИ*

ДЕСЕРТ

- мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник, (минимум 20 грама парче)
- бајадера со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- бомбици со минимум 70 % кокос (минимум 20 грама парче)
- баклава со минимум 50 % ореви (минимум 20 грама парче)
- ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида

II. Мени јадење

*сите сувомеснати производи се свински

<p><u>ШВЕДСКА МАСА 01</u></p> <p>МАКЕДОНСКА САЛАТА (домати, краставици, пиперки, сирење исечено на коцки, кромид)</p> <p>РУКОЛА САЛАТА (свежа рукола, мали домати (cherry), црвен кромид, пармезан изрендан на крупно)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА</p> <ul style="list-style-type: none"> - <u>француска салата</u> (сирење, шунка, краставици, магдонос, павлака, мајонез) - <u>полнети печурки</u> (големи шампињони, шунка, кашкавал, павлака, пармезан, лук, кромид) - тиквици - <u>полнет модар патлиџан</u> (модар патлиџан, шампињони, суви вргањ печурки, лук, јајца, павлака) <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ (печеница, сирење, кашкавал, пршута, кулен)</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО МАКАРОНИ ВО СОС ОД ДОМАТИ*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, колбаси)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви или еквивалент -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида 	<p><u>ШВЕДСКА МАСА 02</u></p> <p>КАПРЕЗЕ САЛАТА (домати, сирење моцарела, свеж босилек, маслинки)</p> <p>ЛАДНИ ПРЕДЈАДЕЊА (тешка салата, полнети пиперки, крокети и пинџур)</p> <p>ЛАДНИ ОРДЕВЕРИ <u>Ордевери со сувомесно (ладни)</u> Говедска шунка Кулен Димена печеница Мортадела со маслинки Пршута <u>Ордевери со сирења (ладни)</u> Кашкавал Тврдо сирење со маслинки Моцарела (мини) со оригано Димен кашкавал ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ИНТЕГРАЛНИ ЛЕПЧИЊА И КИФЛИ (минимум 40 парчиња во 1 кг)</p> <p>КУПКА СО СЕЛСКО МЕСО*</p> <p>КУПКА СО ТОРТЕЛИНИ ВО БЕЛ СОС*</p> <p>КУПКА СО МЕШАНА СКАРА (плескавица, шарска плескавица, колбаси)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви или еквивалент -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида
<p><u>КОКТЕЛ 01</u></p> <p>СУВОМЕСНАТИ УВИЈАЧИ (печеница, кулен, кашкавал)</p> <p>КАШКАВАЛ, СИРЕЊЕ</p> <p>КАНАПЕИ СО ФРАНЦУСКА САЛАТА*</p> <p>КАНАПЕИ СО ПИЛЕШКА САЛАТА*</p> <p>КАНАПЕИ СО ПРШУТА*</p> <p>БОМБИЦИ ОД МЕЛЕНО МЕСО*</p> <p>ПИРОШКИ МАЛИ*</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПОЛНЕТИ УВИЈАЧИ (свински)</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида 	<p><u>КОКТЕЛ 02</u></p> <p>КРОКЕТИ</p> <p>ПИРОШКИ (сирење, спанаќ, шунка)</p> <p>ЛАДНИ УВИЈАЧИ (пршута)</p> <p>КАНАПЕИ СО ЛОСОС*</p> <p>КАНАПЕИ СО ЛИГЊИ*</p> <p>КАНАПЕИ СО ШКАМПИ*</p> <p>ПИТА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>ПРОЈА (сирење, спанаќ со минимум 40 % полнило)*</p> <p>МАЛИ УВИЈАЧИ*</p> <p>ДЕСЕРТ</p> <ul style="list-style-type: none"> -мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник -бајадера со минимум 50 % ореви -бомбици со минимум 70 % кокос -баклава со минимум 50 % ореви -ситно сецкано сезонско овошје од најмалку 4 вида
<p>II. Безалкохолни пијалочи</p> <p>Газиран безалкохолен освежителен пијалок</p> <p>Состав: вода, шеќер, јаглероден диоксид, карамела, природни ароми и кофеин)</p> <p>Газиран безалкохолен освежителен пијалок со овошен сок од портокал мин 3 %</p>	

Газиран безалкохолен освежителен пијалок со овошен сок од лимон мин 2 %, вода, шеќер, јаглероден диоксид, обогатени со арома на кинин)
Овошен сок, содржина на овошје – портокал
Состав: 100% портокал без додаток на шеќер, без конзерванси
Овошен сок, содржина на овошје – праска
Состав: 100% праска, без додаток на шеќер, без конзерванси
Газирана природна минерална вода
Негазирана природна минерална вода
III. Алкохолни пијалоци
Природна ракија жолта од грозје со мин 37.5% алкохол
Жесток алкохолен пијалак од житарици. Минималната јачина на алкохол во волумен 40%
Вино–црно со мин. природна јачина на алкохол 13%, во стаклена амбалажа, со волумен од мин 0,7 л, со контролирано и гарантирано потекло
Вино–бело со мин природна јачина на алкохол 13%, во стаклена амбалажа, со волумен од мин 0,7 л, со контролирано и гарантирано потекло
IV. Кафе пауза
Кафе филтер со млеко
Мињони со минимум 25% бадем и минимум 25 % лешник
Солени крекери
Негазирана природна минерална вода од минимум 0,5 литри

* според менито на економскиот оператор

** сирењето/кашкавалот во сите ставки од дел 3 да биде кравјо, со минимум 45% млечна масти во сува материја.

Прилог 1 – Образец на понуда

[меморандум на понудувачот]

Врз основа на огласот број **37/2017** објавен од страна на Македонската академија на науките и уметностите, за доделување на договор за јавна набавка на услуги: **Угостителски услуги**, со спроведување на отворена постапка преку ЕСЈН (<https://www.e-nabavki.gov.mk>) и на тендерската документација која ја подигнавме од договорниот орган, ја поднесуваме следнава:

ПОНУДА

Дел 1 – Општ дел

I.1. Име на понудувачот: _____

I.2. Контакт информации

– Адреса:

– Телефон:

– Е-пошта:

– Лице за контакт:

I.3. Одговорно лице:

I.4. Даночен број:

I.5 Жиро сметка и депонент банка:

I.6 Матичен број:

Дел II – Техничка понуда

II.1. Согласни сме да ги понудиме услугите наведени во техничката спецификација за дел: **_____**
(да се наведе)

II.2. Ги прифаќаме начинот и рокот на извршување на услугите утврдени во тендерската документација.

Дел III – Финансиска понуда

III.1. Попустот на цените од редовниот ценовник при користење на **Угостителски услуги во Скопје** (Дел 1) согласно тендерската документација изнесува:

_____ проценти (со бројки и букви)

(дадениот попуст **не може да биде помал од 5%, ниту поголем од 30%**)

III.1.1 Вкупната цена на нашата понуда за дел 1, предмет на е-аукција, вклучувајќи ги сите трошоци и попусти изнесува _____ денари без **ДДВ**. (со бројки и букви).

Угостителскиот објект има капацитет за седење на _____ број на гости.
Телефон и лице за резервации: _____

III.2 Попустот на цените од редовниот ценовник при користење на **Угостителски услуги во Охрид** (Дел 2) согласно тендерската документација, изнесува:

_____ проценти (со бројки и букви)

(дадениот попуст **не може да биде помал од 5%, ниту поголем од 30%**)

III.2.1 Вкупната цена на нашата понуда за дел 2, предмет на е-аукција, вклучувајќи ги сите трошоци и попусти изнесува _____ денари без **ДДВ**. (со бројки и букви).

Угостителскиот објект има капацитет за седење на _____ број на гости.
Телефон и лице за резервации: _____

III.3. Вкупната цена за предметот на набавка (збир на единечни цени без ДДВ) за **Дел 3: Кетеринг услуги во Скопје**, со засметани трошоци и попусти без ДДВ изнесува:

[со бројки]

[со букви]

Износот на ДДВ изнесува _____ денари

III.4. Вкупната цена за предметот на набавка (збир на единечни цени без ДДВ) за **Дел 4: Кетеринг услуги во Охрид**, со засметани трошоци и попусти без ДДВ изнесува:

[со бројки]

[со букви]

Износот на ДДВ изнесува _____ денари

Дел IV. Нашата понудата е составена од следниве делови

- пополнет образец на Понуда – прилог 1
- листа на цени за дел 1/ дел 2/ дел 3/ дел 4 (во зависност за кој дел се поднесува понуда) *потпишана со дигитален сертификат
- документи за докажување на личната состојба,
- документ за докажување на способноста за вршење на професионална дејност - ДРД Образец,
- **Копија од решение за извршена категоризација на објектот издадено од надлежен орган, односно решение за регистрирање во регистарот на објекти и оператори со храна.**
- изјава за сериозност – прилог 2
- изјава за независна понуда – прилог 3
- нацрт на рамковна спогодба – прилог 4

Место и датум

Одговорно лице

(потпис)*

**Овој образец не се потпишува своерачно, туку исклучиво електронски, со прикачување на валиден дигитален сертификат чиј носител е одговорното лице или лице овластено од него*

Прилог 2 – Изјава за сериозност на понудата

ИЗЈАВА

Јас, долупотпишаниот _____ [име и презиме], врз основа на член 47 став 1 од Законот за јавните набавки, а во својство на одговорно лице на понудувачот _____, изјавувам дека во целост ја гарантирам содржината на понудата и дека понудата е валидна и правно обврзувачка за нас во сите нејзини делови до истекот на периодот на нејзината важност.

Исто така, изјавувам дека сум целосно свесен за последиците од прекршување на оваа изјава во случаите од член 47 став 6 од Законот за јавните набавки, што ќе доведе до издавање негативна референца од страна на договорниот орган против понудувачот во чие име и за чија сметка сум овластен да ја дадам оваа изјава.

Место и датум

Одговорно лице

(потпис) *

**Овој образец не се потпишува своерачно, туку исклучиво електронски со прикачување на валиден дигитален сертификат чиј носител е одговорното лице или лице овластено од него.*

Прилог 3 – Изјава за независна понуда

ИЗЈАВА

Јас, долупотпишаниот* _____ [име и презиме], врз основа на член 129 став 2 од Законот за јавните набавки, а во својство на одговорно лице на понудувачот _____, под целосна материјална и кривична одговорност изјавувам дека понудата за набавка на Угостителски услуги, по оглас број 37/2017 ја поднесувам независно, без договор со други економски оператори на начинл кој не е спротивен на прописите за заштита на конкуренцијата.

Истовремено, под целосна материјална и кривична одговорност изјавувам дека при доставувањето на понудата за постапката бр. 37/2017 не учествувам со други економски оператори со кои сум капитално, сопственички или роднински поврзан.

Исто така, изјавувам дека сум целосно свесен за последиците од давање на невистинити наводи во изјавата, што може да доведе до поведување на соодветна постапка против понудувачот во чие име и за чија сметка сум овластен да ја дадам оваа изјава.

Место и датум

Одговорно лице

(потпис)**

*Изјавата за независна понуда не може да гласи на ниту едно друго лице освен на одговорното лице.

** Овој образец се потпишува електронски со прикачување на валиден дигитален сертификат чиј носител е одговорното лице. Доколку образецот е потписан од лице овластено за дигитално потпишување, тогаш истиот задолжително треба да е своерачно потписан од одговорното лице, скениран и на таков формат да биде аплициран дигитален потпис.

Прилог 4 - Нацрт на рамковна спогодба

Општи информации за понудувачите

Врз основа на конечноста на Одлуката за доделување на спогодбата за јавна набавка, Договорниот орган ќе склучи Рамковна спогодба (рамковна спогодба со повеќе економски оператори) за поединечниот дел предмет на набавката, со понудувачи чии понуди се избрани за најповољни и која понуда ги исполнува пропишаните критериуми за утврдување на способност од оваа тендерска документација.

Времетраењето на рамковната спогодба ќе биде 24 месеци од денот на нејзиното потпишување од договорните страни, или до нејзиното вредносно исполнување, што попрво ќе истече или ќе се исполни.

Рамковната спогодба се предвидува да ги содржи следните елементи

- Договорни страни,
- Предмет на спогодбата,
- Вредност на спогодбата,
- Времетраење на спогодбата,
- Начин на реализација на спогодбата,
- Рок, начин и место на извршување на услугите,
- Начин и услови за изготвување и достава на фактура,
- Начин и рок на плаќање,
- Виша сила,
- Раскинување и санкции за прекршување на спогодбата,
- Закон во сила и спорови,
- Завршни одредби.

Одговорното лице на понудувачот е должен да даде согласност на предложените елементи за изготвување на спогодбата.

*Потпис

**Овој образец не се потпишува своерачно, туку исклучиво електронски со прикачување на валиден дигитален сертификат чиј носител е одговорното лице или лице овластено од него.*