Друштво за туризам, угостителство
рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ
БР 05-167/3
21.02 20 25 год.
Битола

ПОКАНА ЗА ПРИБИРАЊЕ НА ПОНУДИ ЗА НАБАВКА НА СТОКИ ЗА ПОТРЕБИТЕ НА ДРУШТВОТО ЗА ТУРИЗАМ УГОСТИТЕЛСТВО РЕКРЕАЦИЈА И СПОРТ „ЕСМ МОЛИКА“ ДООЕЛ БИТОЛА (05-167/3 од 21.02.2025)

ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

ФЕВРУАРИ 2025

Почитувани,

Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола** , со адреса на ул. Национален Парк Пелистер бб. 7000 Битола, телефон за контакт 047/229-406 ,факс број: 047/229-048 , електронска адреса:**esmmolika@elem.com.mk**, има потреба од набавка на:

-Прехрамбени и кондиторски производи
-Зеленчук и преработки од зеленчук
-Риби и преработки од риби
-Млеко и производи од млеко

За таа цел,,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола во (понатамошниот текст - Набавувач) спроведува постапка за доделување на договори за набавка на горенаведените производи , со Оглас кој е поставен во делот ,, **Набавки** „ на страницата **www. Hotelmolika.com.mk**

Ве молиме да ни ја доставите Вашата понуда за горенаведената набавка за доделување на договор за набавка, најдоцна **26.02.2025** година до 15 часот (по локално време) по пошта на горната адреса или лично со поднесување во архивата на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола** -хотел Молика ,Национален Парк Пелистер Битола .

Исто така, Ве информираме дека Поканата за прибирање на понуди ги содржи сите информации кои ќе Ви помогнат за изработка на понудата и истата може да ја преземете во делот за Набавки од страницата **www.hotelmolika.com.mk**, да ја добиете по електронски пат или лично да ја подигнете во просториите на архивата во хотел Молика .

Поканата се состои од следните делови:

- инструкции за понудувачите
- технички спецификации
- образец на понудата
- Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионална состојба

Однапред Ви благодариме на соработката.

Одговорно лице:

ГОРАН ИСКОВ

Февруари Битола

Инструкции за понудувачите

1. **Корисник на стоките и услугите (во понатамошниот текст ,, Набавувач")**

Набавувачот на Стоки е Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола**

- Национален парк Пелистер бб. Поштенски фах. 110, 7000 Битола
- Телефони за контакт:047/229-406 и 047/229-513 и електронска адреса :esmmolika@elem.com.mk
- Контакт лице :Мирјана Митревска(моб.телефон 071375140-маил :esmmolika@elem.com.mk

2.Предмет на договорот за набавка

2.1.Предмет на договорот за набавка :

- **Прехрамбени и кондиторски производи**
- **Зеленчук и преработки од зеленчук**
- **Риби и морски плодови**
- **Млеко и производи од млеко**

согласно со Годишниот план за набавки со прибирање на понуди за 2025 година на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола**

2.2. **.Предметот на договорот е деллив по позиции наведени во секоја техничка спецификација кои се доставени како прилози на поканата за прибирање на понуди .**

3.Начин на испорака

Носителот на набавката е должен предметот на договорот да го испорача на следниов начин :

- По претходна писмена или усмена нарачка од страна на Набавувачот во рок кој ќе го дефинира Набавувачот (веднаш или во рок од 1 ден од денот на писмената или усмената нарачка) во зависност од потребите и условите кои ги дефинира тековното работење .

4. Разлики во цена (корекција на цени)

4.1. Не се предвидува корекција на цените, односно цените искажани во понудата на најповолниот понудувач ќе бидат фиксни за целото времетраење на договорот за набавка.
Исклучок се прави со корекција на цените во деловите и позициите за свеж Зеленчук е Носителот на набавката е должен да ги прилагоди цените согласно сезоната на месечно ниво според Извештајот издаден од страна на Земјоделскиот Пазарен Информационен Систем(ЗПИС) при Министерството за земјоделство,шумарство и водостопанство на Република Северна Македонија-сектор за анализа и да ги доставува во прилог на фактурата.

5. Рок на испорака

Носителот на набавката е должен да го испорача предметот на договорот сукцесивно, во зависност од потребите на Набавувачот ,односно **Франко -магацини до** организаионите работни единици за угостителство :
-Хотел Молика НП Пелистер ,
-Ресторан за Општествена исхрана во РЕК Осломеј Кичево
-Ресторан Ливадиште Струга
во рокот утврден во писмената или усмена нарачка , веднаш или најдоцна во рок од 24 часа од моментот на нарачкатата

Носителот на набавката е должен испораката да ја реализира во работни денови во терминот од 08.00 часот до 14.00 часот , односно веднаш или во рок од 1 ден од денот на писмената или усмената нарачка и тоа „Франко магацини" по работните единици во магацините на Набавувачот .

6. Начин на плаќање

Начин на плаќање е вирмански, во рок од 60 дена од денот на пристигнувањето на фактурата кај Набавувачот.

7. Право на учество

7.1. 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 набавка.

8. Критериуми за утврдување на способност на понудувачите

За да учествуваат во постапката за доделување на договор, понудувачите мора да ги исполнуваат следниве критериуми за утврдување на нивната способност:

8.1. Лична состојба

- во последните 5 години, на понудувачот да не му била изречена правосилна пресуда за учество во злосторничка организација, корупција, измама или перење пари;
- на понудувачот да 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;
- на понудувачот да не му е изречена споредна казна привремена или трајна забрана за вршење на одделна дејност;
- понудувачот да не е во постапка за стечај или во постапка за ликвидација;
- понудувачот да нема неплатени даноци, придонеси или други јавни давачки;
- на понудувачот да не му е изречена прекршочна санкција - забрана за вршење на професија, дејност или должност, односно привремена забрана за вршење одделна дејност, и
- понудувачот е должен да дава точни податоци и да ги доставува податоците што ги бара Набавувачот.

8.2. Способност за вршење на професионална дејност

Понудувачот задолжително треба да ги исполнува следните услови за вршење на професионална дејност:

- Понудувачот треба да достави копија од Тековна состојба и Доказ за регистрирана дејност - (ДРД – образец) .
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна и пијалоци потребно е да достави доказ за имплементација на стандарди и системи за безбедност на храна (HACCP)или друг доказ за спроведена ,,Добра хигиенска пракса,,,сертификати ,препораки.
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди треба да имаат одобрение или да се регистрирани за конкретната дејност во Агенцијата за храна и ветеринарство на Република Македонија.
- деловите поврзани со набавката на храна потребно е да достават доказ за поседување на соодветно возило за дистрибуција на храна (минимум 2 возило со разладен уред)и доказ за поседување на соодветен магацински простории,разладни комори кои ги исполнуваат условите за исполнување на предметот на набавката во согласност со Правилникот за минимално -технички услови за деловните простории и простории во кои се врши трговија(Сл.Весник на РМ бр .21/2014).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавката на Риби и преработки од риби согласно Стандардите за системи на квалитет потребно е да се достават и Сертификат ИСО 9001:2015- систем за управување со квалитет (Сертификатот да е на име на оној кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавка на храна -риби и преработки од риби ,согласно Стандардите за системи на квалитет,потребно е да се достават и Сертификат ISO 14001:2015 – Систем за управување со заштита на животната средина (Сертификатот да е на име на оној кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите поврзани со набавката на храна -риби и преработки од риби ,согласно Стандардите за системи за квалитет,потребно е да се

достави и Сертификат ВС OHSAS 18001:2007-Систем за управување со безбедност и здравје (Сертификатот да е на име на онај кој се јавува како понудувач)

- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавка на храна -риби и преработки од риби ,согласно Стандардите за системи за квалитет,потребно е да достават и Сертификат ИСО 22000:2018 -Систем за управување со безбедност на храна (Сертификатот да е на име на онај кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна -риби и преработки од риби да ги исполнуваат следните услови за вршење на професионална дејност.
- -Да располага со товарно возило со разладен уред со можност за одржување на континуиран ладен термички режим, во сопственост на економскиот оператор што се јавува на огласот за набавка на стоки.
- -Да располага со магацински и продажен простор регистриран на економскиот оператор од Агенцијата за храна и ветеринарство во радиус од максимум 30 км оддалеченост од корисникот на услугите -набавувачот ,заради сукцесивна навремена и квалитетна испорака.Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите поврзани со набавка на храна -Свеж зеленчук и преработки од зеленчук потребно е да се достават и Сертификати ISO 9001-2015, Стандарт за систем за управување со квалитет ,ISO 22000-2018 Стандарт за систем за управување безбедност на храна ,ISO 45001-2018 Стандарт за систем за управување безбедност при работа ,ISO 14000-201-Стандарт за управување со животната средина ,доказ за поседување на разладни комори (-18,+5)да поседува специјализирано возило за достава на свеж зеленчук.
- Понудувачите кои ќе поднесуваат понуди за деловите поврзани со набавка на храна Замрзнат зеленчук согласно Стандардите за системи за квалитет ,потребно е да достават - Сертификат за безбедност на храна (HACCP),Сертификат -IFSFood Version 7 ,Сертификат BRC-Global Standard for food Safety -Edition8(Сертификатот да е на име на онај кој се јавува како понудувач).
- Понудувачите може да достават „Референтна листа " и други докази со кои ја потврдуваат способноста за вршење на професионалната дејност.
- Комисијата за набавки во текот на спроведување на постапката за евалуација има право да побара примероци од понудувачите за утврдување на квалитетот на артиклите и да ги посети понудувачите со намера да ја утврди нивната способност за вршење на професионалната дејност.

9. Начин на докажување на способноста на понудувачот

9.1 Комисијата за набавки доколку процени дека е неопходно да ја процени способноста на понудувачот ,го задржува правото да побара информации директно од надлежните органи кои ги издале документите за утврдување на личната и професионалната состојба.

9.2 Понудувачот за докажување на својата лична и професионална состојба поднесува изјава дека ги исполнува предвидените критериуми за утврдување на личната и професионалната состојба, која е дадена во прилог на оваа Покана за прибирање на понуди.

9.3 Комисијата ќе побара само од понудувачот чија понуда ја утврдила за најповолна да ги достави потребните документи за утврдување на неговата лична состојба и документите за утврдување на неговата способност за вршење на професионална дејност .

10. Појаснување, изменување и дополнување на условите во Поканата за прибирање на понуди

10.1 Носителот на набавката може да побара појаснување на Поканата или Техничките спецификации од Набавувачот по телефон , во електронска форма или во писмена форма, најдоцна 3 дена пред крајниот рок за поднесување понудите.
10.2 Појаснувањето Набавувачот ќе го достави до сите понудувачи што добиле или подигнале Покана за прибирање на понуди , без при тоа, да се идентификува понудувачот што побарал појаснување.
10.3 Набавувачот може по потреба, да ја измени или дополни Поканата за предметот на набавка, најдоцна 3 (три) дена пред денот на завршување на крајниот рок за поднесување на понуди и навреме да ги информира понудувачите за промените.

11. Изготвување и поднесување на понудите

11.1. Начин на изготвување на понудата

Понудата се изготвува во согласност со условите предвидени во Поканата за прибирање на понуди , со користење на обрасците дадени во прилог.

Понудувачот освен спецификацијата која е составен дел на Поканата за прибирање на понуди може дополнително да достави своја форма на понудени артикли доколку некои од артиклите не се ставени во техничките спецификации.

Комисијата може да ја земе во предвид дополнетата спецификација доколку смета дека има потреба за набавка на таквите производи или истата да ја отфрли.

11.2. Елементи на понудата

Понудата треба да е составена од следниве елементи и според следниов редослед:

- Финасиска Понуда
- Техничка понуда и/или листа на цени по позиции
- Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба

11.3 Цена и Период на важност на понудата

- Понудувачот во листата на цени ја внесува цената за секој производ поединечно.
- Понудената цена треба да ги вклучува сите трошоци и попусти на понудувачот , да биде искажана без данок на додадена вредност кој се искажува посебно.
- Цената на понудата се пишува со бројки и букви.
- Доколку одделна понуда содржи невообичаено ниска цена која е значително пониска од реалната пазарна цена што предизвикува сомнеж дека договорот ќе биде извршен, набавувачот 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 понудувачот не успее да објасни во писмена форма , кои се причините за таквата цена во рок од три дена од датумот на

поднесување на барањето, или пак ако Комисијата не ги прифати неговите причини, понудата ќе биде отфрлена.

- Цената на понудата се изразува во денари
- Периодот на важност на понудата ќе изнесува 60 дена од денот утврден како краен рок за поднесување на понудите за чие времетраење понудата во сите нејзини елементи е обврзувачка за понудувачот .

12. Краен рок и место за поднесување на понудите

12.1. Краен рок за поднесување на понудите 26.02.2025 до 15 часот. Понудите кои ќе пристигнат по наведениот краен рок ќе се сметаат за задоцнети и нема да бидат земени предвид во натамошната евалуација.

12.2.Понудите се поднесуваат во архивата на ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола или по пошта со потврда за поштенска пратка на истата адреса .

13. Евалуација на понудите

13.1. Комисијата за набавки ќе пристапи кон отворање на понудите доколку е пристигната и само една понудата.

14. Критериум за доделување на договорот

14.1 Критериуми за доделување на Договорот за набавка **економски најповолна понуда.** За носител на набавката ќе биде избран оној економски оператор чија понуда ќе биди оценета како економски најповолна ,односно која ќе освои најголем број на бодови како збир на бодовите за секоја позиција од предметот на набавката на критериумот економски најповолна понуда.

14.2Прифатлива понуда е понуда која е поднесена во утврдениот рок и за која е утврдено дека во потполност ги исполнува сите барања од поканата за прибирање на понуди и техничките спецификациии одговара на сите критериуми ,услови и евентуаните барања за способноста на понудувачите.

15.Доделување на договорот за набавка

15.1 Набавувачот на стоки , по спроведената евалуација на понудите како последна фаза во постапката за Покана за прибирање на понуди,договорот му го доделува на понудувачот чија понуда има економски најповолна понуда и ги исполнува условите за прифатлива понуда.
15.2 Доколку во две или повеќе понуди се понудат производи од ист бренд и квалитет за најповолен понудувач ќе биде избран оној кој поднел најниската цена на производот.
15.3.Кога при отворањето на понудите Комисијата утврди дека одделна понуда содржи невообичаено ниска цена која е значително пониска од реалната пазарна цена , што предизвикува сомнеж дека Договорот ќе биде извршен , ќе побара од понудувачот во писмена форма и пред одбивање на понудата детали околу понуидата за кои смета дека се важни и ги проверува доказите што биле доставени како оправдување на цената на понудата . Комисијата

за набавка го задржува правото во текот на евалуација на понудите , да изврши посета на лице место кај понудувачите и /или да побара мостри за одредени позиции од техничкат спецификација .
15.4 Доколку понудувачот во писмена форма не успее да објасни кои се причините за таквата цена во рок зададен од Комисијата или пак Комисијат
а не ги прифати неговите причини , Понудата ќе биде отфрлена .
15.5 Договорот за набавка ќе стапи на сила и ќе биде активиран и правно полноважен во моментот кога ќе биде потпишан од двете договорни страни.

16. Известување за доделување на договорот за набавка

16.1.По завршувањето на изборот на носителот на набавката Комисијата за набавки е должна да достави Известување до сите учесници во постапката за изборот на најповолната понуда најдоцна во рок од 5 дена од донесувањето на одлуката за избор на најповолна понуда.

17 . Завршување на постапката за доделување на договор за набавка

17.1Постапката за доделување на договор за набавка завршува на денот на потпишување на договорот за набавка од двете договорни страни или со поништување на постапката.

КОМИСИЈА ЗА НАБАВКИ
Друштво за Туризам Угостителство Рекреација и Спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола

Прилог 1 – Образец на понуда

Врз основа на огласот број **05-167/3 21.02.2025година** објавен од страна на Друштвото за туризам и угостителство рекреација и спорт ,, ЕСМ МОЛИКА " ДООЕЛ Битола , за доделување на договор за набавка на стоки за потребите на Друштвото , со спроведување на постапка со Покана за прибирање на понуди, на тендерската документација, ја поднесуваме следнава:

П О Н У Д А

Дел I – Информации за понудувачот

I.1. Име на понудувачот:
I.2. Контакт информации:
- Адреса:
- Телефон:
- Факс:
- Е-пошта:
- Лице за контакт:

I.3. Одговорно лице:
I.4. Даночен број:
I.5. Матичен број:

Дел II – Техничка понуда

Согласни сме да ги прифатиме условите , начинот и рокот на испорака утврдени во повикот.

Дел III – Финансиска понуда

Финансиската понуда со комплетната спецификација на понудените цени по артикли и делови е доставена во прилог на Понудата .
Нашатапонуда важи за периодот утврден во Поканата за прибирање на понуди, и се согласуваме со условите и начинот на плаќање утврден во неа.

Дел IV – Рок на испорака

Место и датум **Одговорно лице**

---------- ----------

Прилог 2 – Изјава со која понудувачот потврдува дека ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба

И З Ј А В А

Под целосна материјална и кривична одговорност изјавувам дека понудувачот _____ во целост ги исполнува критериумите за утврдување на личната и професионалната состојба на понудувачите утврдени во Поканата и условите наведени во Поканата за прибирање на понуди **бр.05-167/3 од 21.02.2025**година, за набавка на **Прехрамбени и кондиторски производи ,Зеленчук и преработки од зеленчук ,риби и морски плодови, Млеко и производи од млеко, за потребите на ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола** и дека понудувачот ги има на располагање сите документи утврдени во Поканата за докажување на исполнувањето на овие критериуми, кои ќе му бидат доставени на Набавувачот доколку нашата понуда ќе биде избрана за најповолна во однос на наведените критериуми и прифатливи барања.

Место и датум

Одговорно лице

(потпис)

*Оваа изјава може да биде потпишана и од лице овластено од одговорното лице

листа на цени по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација)

Риба и морски плодови

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина	единечна цена без ДДВ	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	оригинален назив на производот	Производител
1	2	3	4	5	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	9	10
1	Сардина Состав: сардина риба, растително масло Мин. нето маса од 125 гр	Пар.	1						
2	Сардина со доматен сос Состав: сардина риба, растително масло Мин.нето маса од 125 гр	Пар.	1						
3	Сардина со зеленчук Состав: сардина риба, зеленчук , растително масло Мин.нето маса од 125 гр.	Пар.	1						
4	Туна филети во конзерва Цели парчиња Состав: туна риби во растително масло Мин.нето маса од 80 гр	Пар.	1						
5	Туна филети во конзерва Цели парчиња Состав: туна риби во растително масло Мин.нето маса од 140 гр	Пар.	1						
6	Туна филети во конзерва Цели парчиња Состав: туна риби во растително масло Мин.нето маса од 170 гр	Пар.	1						
7	Туна ситно сецкана во конзерва Состав: туна риби во растително масло Мин.нето маса од 140 гр	Пар.	1						
8	Скуша филети во конзерва Состав: скуша риби во растително масло Мин.нето маса од 0.125 гр	Пар.	1						
9	Харинга филети во конзерва Состав: скуша риби во растително масло Мин.нето маса од 170 гр	Пар.	1						
10	Риба Пастрмка – во свежа состојба (калифорниска)-бела Парчиња со големина од 300 гр класаI Состојба: свежа, А класа	кг	1						
11	Риба Пастрмка – во свежа состојба (калифорниска)-црвена Парчиња со големина од 350 гр класаI Состојба: свежа, А класа	кг	1						
12	Риба -Ослић – замрзната	кг	1						
13	Лосос котлети замрзнати-паковање од 0.600гр	кг	1						
14	Лигња - замрзната , чистена во фолија , паковање од 0.500 гр.	кг	1						
15	Чистени ракчиња - замрзнати , во фолија , паковање од 400 гр.	кг	1						
16	Морски плодови - замрзнати , во фолија , паковање од 0.400 гр.	кг	1						
17	Скуша замрзната	кг	1						
				ВКУПНО (денари)	0.00	0.00	0.00		

Напомена:

** Овој образец се потпишува своерачно, од страна на одговорното лице или лице овластено од него.*

* Количините се ориентациони (планирани) и не се обврзувачки за Купувачот. Купувачот го задржува правото во текот на реализацијата на договорот да го зголеми обемот на испорака на стоките до висина на вкупната планирана вредност за реализација на договорот, односно намали обемот на испорака на стоките, што зависи од потребите на Купувачот, односно ќе нарачува само доколку има потреба од соодветната ставка (позиција).
* Во описот на предметот на набавка е наведен прифатлив минимум и/или максимум до кој може да бидат пакувани производи.
* Квалитетот на стоките треба да бидат во согласност со важечките стандарди и прописи, како и со барањата наведени во техничката спецификација.

ција и спор.

листа на цени по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација)

Прехрамбени производи

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Оријентационен (планиран) Количина	единечна цена без ДДВ	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	оригинален назив на производот	Производител
1	2	3	4	5	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	9	10
1	Маслиново масло од 1 литар	Парче	1						
2	Квасец	кг	1						
3	Доматно пире	кг	1						
4	Оригано	кг	1						
5	Морско оревче	кг	1						
6	Ванилин шекер	кг	1						
7	Прашок за пециво	кг	1						
8	Сусам	кг	1						
9	Кокос	кг	1						
10	Какао	кг	1						
11	Мармалад - Хотелски пластично паковање од 0,025 гр	Парче	1						
12	Мед - Хотелски – во фолија или пластично паковање од 0,025 гр	Парче	1						
13	Еурокрем – Хотелски	Парче	1						
14	пластично паковање од 0.025 гр Рафинирано масло за јадење – сончогледово од 1 литар	Парче	1						
15	Маргарин со растителни масти мин 80% 0.250 гр.	Парче	1						
16	Оцетвински од 1 литар	кг	1						
17	Оцет алкохолен	литар	1						
18	Маслинки – со семка, црни Состав: зеленчук-маслинка црна, вода, сол, лимонска киселина Нето плод: 3-4 кг, големина на парче од мин 2 см, мин 50 парчиња во килограм	кг	1						
19	Печурки шампињони пастеризирани – во тегла сецкани или фолија Нето плод 1 кгр тежина Состав: вода, шампињони, лимонска киселина	Парче	1						
20	Јодирана ситна кујнска сол со калиум јодат (KJO3)	кг	1						
21	Микс од сушени зачини за збогатување на вкусот на јадењето, мин 15,5% сушен зеленчук, максимум 20 % сол	кг	1						
22	Буковска пипер од печени пипреки – лут	кг	1						
23	Црвен пипер од печени пиперки –благ	кг	1						
24	Црн бибер мелен	кг	1						
25	Црн бибер возрна	кг	1						
26	Цимет	кг	1						
27	Ким	кг	1						
28	Ловоровлист	кг	1						
29	Сода бикарбона	кг	1						
30	Рафиниран бел шекер во прав пакован од 0,500 кг	Парче	1						
31	Рафиниран бел шекер – конзумен пакован опд 1 кг	кг	1						
32	Хотелски Рафиниран бел шекер - (пакуван во стапче) 0,005 гр	кг	1						
33	Чоколадо за готвење со мин 70% какао	кг	1						
34	Пудинг прашок ванила	кг	1						
35	Пудинг прашок чоколадо	кг	1						
36	Супа концентрат пилешка	кг	1						
37	Супа концентрат говедска	кг	1						
38	Бисквити со путер	кг	1						
39	Компирпире – дехидрирано –компирпире 99%	кг	1						
40	Макарони – со јајце Т-400 - 0,500 гр.	Парче	1						
41	Шпагети– со јајце Т-400 - 0,500 гр.	Парче	1						
42	Тестенини за супа – фиде со јајца Т-400 0,500 гр.	Парче	1						
43	Шлагпрашок, мин 250 гр	кг	1						

44	Шлаг лена спреј	Парче	1						
45	Сенф од 0,700 - 1кг	Парче	1						
46	Мајонез со јајца со растително масло за јадење не помало од 75 % од 1кг	Парче	1						
47	Кечап – доматен без глутен од 1кг	Парче	1						
48	Компот ананас Состав. овошје ананас,вода, шекер нето плод мин 300 гр за тежина од 700 гр	Парче	1						
49	Полифлорен цветен шумски мед 1 кг	кг	1						
50	Крем – мешавина од млечен и какао крем со лешник	кг	1						
51	Ореви – лупен, 1 класа, макс до 1 кг	кг	1						
52	Бадеми– нелупен, печен, солен, 1 класа, макс до 1 кг	кг	1						
53	Лешници– печени, без лушпа, 1 класа, макс до 1 кг	кг	1						
54	Ф`стаци– печени, во јатка, солени, 1 класа, макс до 1 кг	кг	1						
55	Сладолед Готов производ со вкус на ванила и чоколадо (мешан), мин 4,4% млечни масти	кг	1						
56	Чоколаден прелив за десерти 1 кг.	Парче	1						
57	Чај во китка	Парче	1						
58	Јајца Категорија,, СО " Од 65-74,90 грама	Парче	1						
59	Корнфлекс, чоколадни и овесни снегулки	кг	1						
60	Сол крупна 1 кг	кг	1						
61	Бисквит плазма мелени	кг	1						
62	Киселина балсамико 0,750	Парче	1						
63	Печурка цела 5/1	Парче	1						
64	Чоколадо за готвење бело од 0,100 гр	Парче	1						
65	Леќа 1 кг	кг	1						
66	Карамел 1 кг	кг	1						
67	Сол ситна 1 кг	кг	1						
68	Прелив од вишна 1 кг	кг	1						
69	Грав конзерва 0,300 гр	Парче	1						
70	Пченка во конзерва	Парче	1						
71	Лозов лист (сарма) во конзерва 1кг	кг	1						
72	Маслинки – со семка,ферментирани црни во вакум фолија. Состав. зеленчук-маслинка црна, вода, сол, лимонска киселина Нето плод: 0.125 кг, големина на парче од мин 2 см	Парче	1						
74	Бадем во лист	кг	1						
75	Тирамису	Парче	1						
76	Желатин 0.010гр	Парче	1						
77	Рафиниран бел шеќер во прав 0.250гр	Парче	1						
78	Ајвар домашен 0.600гр	Парче	1						
79	Бибер мелен 0.010гр	Парче	1						
80	Боја прехрамбена	кг	1						
81	Боја за јајца	Парче	1						
82	Желе бомбони	кг	1						
83	Фиде 0.400	Парче	1						
84	Гриз 0.200	Парче	1						
85	Суво грозје	кг	1						
86	Кечап 0.010 гр	Парче	1						
87	Кикирики	кг	1						
88	Кикири чоколадни 0.070гр	Парче	1						
89	Корнфлекс без шеќер 0.500гр	Парче	1						
90	Конзерванс	Парче	1						

91	Копар 0.050гр	Парче	1						
92	Кубети 0.040гр	Парче	1						
93	Магдонос сув 0.050гр	Парче	1						
94	Мајонез 0.010гр	Парче	1						
95	Мармалад 1/1	Парче	1						
96	Масло палминово 1л	литар	1						
97	Мед во стапче 0.020	Парче	1						
98	Наут конзерва 0.400гр	Парче	1						
99	Печурки цели шампињон 5/1	Парче	1						
100	Сенф 0.010гр	Парче	1						
101	Супа од печурки 1/1	Парче	1						
102	Слатко од смокви 0.850гр	Парче	1						
103	Обланда за филовање	Парче	1						
104	Корнишони во тегла 0.720	Парче	1						
105	Нишесто 0.200гр	Парче	1						
			ВКУПНО (денари)		0.00	0.00	0.00		

Кондиторски производи

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Ориентационни (планирани) Количина	единечна цена без ДДВ	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	оригинален назив на производот	Производител
1	2	3	4	5	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (5+7)	9	10
1	Кроасан 40гр.	Парче	1						
2	Млечно чоколадо 50 г	Парче	1						
3	Млечно чоколадо 90 г	Парче	1						
4	Млечно чоколадо со лешник 100г	Парче	1						
5	Млечно чоколадо со криспи ориз 90гр.	Парче	1						
6	Чоко бисквит 50 гр.	Парче	1						
7	Чајно пециво 50 гр, кеса	Парче	1						
8	Фрути бисквит 0.050гр	Парче	1						
9	Фрути бисквит со желе 112 гр.	Парче	1						
10	Кекс со чоколадни парчина 66гр.	Парче	1						
11	Пудинг во чаша 0.120	Парче	1						
12	Таан алва 50 гр.	Парче	1						
13	Ролат тортица 50 гр.	Парче	1						
14	Вафел производ (наполитанка) 50 гр.	Парче	1						
15	Вафел производ (наполитанка чоколадизирана) 50 гр.	Парче	1						
16	Млечна какао табла 25гр.	Парче	1						
17	Млечна какао табла 75гр.	Парче	1						
18	Интегрален кекс 0.126гр	Парче	1						
19	Крофни замрзнати во пакување од 0.250гр	Парче	1						
20	Крофни замрзнати рефус 0.68гр	Парче	1						
			ВКУПНО (денари)		0.00	0.00	0.00		

Напомена:

** Овој образец се потпишува своерачно, од страна на одговорното лице или лице овластено од него.*

* Во описот на предметот на набавка е наведен прифатлив минимум и/или максимум до кој може да бидат пакувани производи.
* Квалитетот на стоките треба да бидат во согласност со важечките стандарди и прописи, како и со барањата наведени во техничката спецификација.
* Количините се ориентациони (планирани) и не се обврзувачки за Купувачот. Купувачот го задржува правото во текот на реализацијата на

листа на цени по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација)

Млеко и Млечни производи

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина	единечна цена без ДДВ	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	оригинален назив на производот	Производител
1	2	3	4	5	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	9	10
1	Долготрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо, со масленост 3,2% од 0,500 л	Парче	1						
2	Долготрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо, со масленост 1,5 % од 1 л	Парче	1						
3	Долготрајно пастеризирано млеко: состав: кравјо, со минимум масленост 3,2% од 1 литар	Парче	1						
4	Кисело млеко мин. 3,2% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури. Пакување Полипропиленска чаша од 0,400 кг	Парче	1						
5	Кравјо кисело млеко со најмалку 3,2 % млечнимасти од 0,180 гр	Парче	1						
6	Кефир со додани пробиотици LA-5 и BB-12, мин. 2,8% млечна маст, Состав: Пастеризирано кравјо млеко, кефирни стартер култури, пробиотски култури. Пакување ПЕТ шише 0,450 кг	Парче	1						
7	Јогурт (кравји) со 2,8 % млечни масти од 0,250 лит. Пакување ПЕТ шише од 0,5 кг	Парче	1						
8	Јогурт чаша мин. 2.8% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо млеко, стартер култури. Пакување Полипропиленска чаша од 180 g	Парче	1						
9	Кисела павлака минимум 20% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо маст, стартер култури. Пакување Полипропиленска чаша Од 0.180 кг	Парче	1						
10	Мешано сирење - од пастеризирано кравјо млеко (макс 75%) и пастеризирано овчо млеко (мин 25%), со мин 45% масти во сува материја – на парче во канта	кг	1						
11	Кравјо бело сирење – минимум 45% масти во сува материја, до 50% вода во безмаслена сува материја до 3% морска сол – на парче во канта	кг	1						
12	Кравјо биено сирење - минимум 45%и и кои неможат да бидат повеќе од 51% вода во безмаслена сува материја – на парче во канта	кг	1						
13	Кравји кашкавал - од пастеризирано млеко, со мин 45% масти во сува материја, од 54 до 69% вода во безмаслена сува материја и 2% сол	кг	1						

14	Полумасно амбалажирано сирење –Изварка Кравја солена, состав: пастеризирана млечна суротка која содржи најмалку 10% а најмногу 33% млечни масти во сува материја	кг	1						
15	Кравјо бело биено сирење со минимум маст во суви материи од 45% (Вакумирано) од 0,100 кг.	Парче	1						
16	Кравји кашкавал 100 г парче - Кашкавал со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки: пастеризирано кравјо млеко, стартер култура, сирило, сол калциум хлорид, пакување вакуум кеса од 0,100 кг	Парче	1						
17	Кравјо бело сирење 100 г парче - Саламурено кравјо сирење со мин. 45% млечна маст во сува материја. Состојки: паст. кравјо млеко, стартер култура, сирило, сол, калциум хлорид - пакување вакуум кеси од 0,100 кг	Парче	1						
18	Путер хотелски – мин 80% на масленост од 10 гр	Парче	1						
19	Млечен путер 500 g, мин 82% млечни масти, максимум 16% водена маса	кг	1						
20	Млечен намаз со најмалку 45% масленост , Нето тежина од 0,100 кг.	Парче	1						
21	Овчо сирење – од пастеризирано млеко, со мин 45% м.м – на парче во канта	кг	1						
22	Мешан кашкавал- од пастеризирано кравјо млеко (макс 75%) и пастеризирано овчо млеко (мин 25%), со мин 45% масти во сува материја, материја	кг	1						
23	Овчи кашкавал- од пастеризирано овчо млеко, со мин 45% масти во сува материја	кг	1						
24	Фета Сирење Полумасно топено сирење за мачкање, мин 25% млечни масти од сува материја	кг	1						
25	Пастеризирана засладена матена хопла Вкус: својствен мирис и пријатен сладок вкус за благи јадења Состав: вода, растителни масти мин 26,70%, пламино масо шекер обезмастено млеко во прав ,шекер 1/1	кг	1						
26	Овошен јогурт 0,150 гр	Парче	1						
27	Полумасно топено сирењеза мачкање, мин 27% вкупни млечни масти од сува материја од 0,125 гр.	Парче	1						
28	Чоколадно млеко 0,250 ПЕТ	Парче	1						
29	Чоколадно млеко 0,500 лит. ПЕТ	Парче	1						
30	Растителен кашкавал	кг	1						
31	Растителен кашкавал Вакумиран – 0.100 кг	Парче	1						
32	Кајмак 0,150 кг.	Парче	1						

33	Кајмак 0,250 кг.	Парче	1							
34	Полутврдо полно масно сирење со мин 53% сува материја и 45% млечни масти	кг	1							
35	Полутврдо полно масно сирење со мин55% сува материја и 48% млечни масти	кг	1							
36	Млечна урда вакум - мин 45% млечна маст во сува материја, Состав: пастеризирана млечна суротка, сол.	кг	1							
37	Кашкавал со зачини , Состав: Кравјо пастеризарно млеко, стартер култури, сирило, калциум хлорид, сол, зачин мин 5%, мин 45% млечна маст во сува материја. Пакување термо собирачка кеса од 0,200 кг	кг	1							
38	Кисела павлака минимум 20% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо маст, стартер култури. Пакување Полипропиленска чаша Од 0,200 кг	Парче	1							
39	Кашкавал за пица	кг	1							
40	Пастеризирана засладена матена хопла Вкус: својствен мирис и пријатен сладок вкус за благи јадења Состав: вода, растителни масти мин 26,70%, пламино масо шекер обезмастено млеко во прав ,шекер 0.500	Парче	1							
41	Јогурт (кравји) со 2,8 % млечни масти од 0,250 лит. Пакување ПЕТ шише од 1 Л	Парче	1							
42	Кисела павлака минимум 20% млечна маст Состав: Пастеризирано кравјо маст, стартер култури. Пакување од 0.400 кг	Парче	1							
43	Похован кашкавал 0.40гр парче.Во пакување од 4/1.Масленост 38%.	Парче	1							
44	Похован кашкавал 0.80гр парче.Во пакување од 4/1.Масленост 38%.	Парче	1							
45	Поховани крокети кашкавал.Во пакување од 8/1.Масленост 38%.	Парче	1							
46	Похована зденка.Во пакување од 5/1.Масленост 45%.	Парче	1							

47	Поховани крокети сирење.Во пакување од 8/1.Масленост 23%.	Парче	1						
48	Кашкавал - масно полутврдо сирење мин.40%м м во сува материја мин.53%м.м сува материја.	кг	1						
				ВКУПНО (денари)	0.00	0.00	0.00		

Напомена:

** Овој образец се потпишува своерачно, од страна на одговорното лице или лице овластено од него.*

* Количините се ориентациони (планирани) и не се обврзувачки за Купувачот. Купувачот го задржува правото во текот на реализацијата на договорот да го зголеми обемот на испорака на стоките до висина на вкупната планирана вредност за реализација на договорот, односно намали обемот на испорака на стоките, што зависи од потребите на Купувачот, односно ќе нарачува само доколку има потреба од соодветната ставка (позиција).
* Во описот на предметот на набавка е наведен прифатлив минимум и/или максимум до кој може да бидат пакувани производи.
* Квалитетот на стоките треба да бидат во согласност со важечките стандарди и прописи, како и со барањата наведени во техничката спецификација.

листа на цени по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација)

Зеленчук и преработки од зеленчук

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	оригинален назив на производот	Производител
1	2	3	4	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	9	10
1	Праз – Сноп Класа: I	парче	1					
2	Кромид стар Класа: I	кг	1					
3	Лук стар Класа: I	кг	1					
4	Кромид млад Класа: I	кг	1					
5	Млад лук Класа: I	кг	1					
6	Компир Класа: I	кг	1					
7	Морков Класа: I	кг	1					
8	Ориз бел Класа: I, реколта од тековна година	кг	1					
9	Грав Класа: I. Реколта од тековна година	кг	1					
10	Долги слатки пиперки Класа: I	кг	1					
11	Пиперки бабури со повеќе врвови Класа: I	кг	1					
12	Феферони Класа: I	кг	1					
13	Пиперки, зелени, лути Класа: I	кг	1					
14	Домати црвени округли Класа: I	кг	1					
15	Зелка зелена свежа Класа: I	кг	1					
16	Долги краставици Класа: I	кг	1					
17	Марули Класа: I	парче	1					
18	Тиквички Класа: I	парче	1					
19	Модри патлиџани Класа: I	парче	1					
20	Цвекло свежо Класа: I	кг	1					
21	Корнишони Класа: I	кг	1					
22	Карфиол Класа: I	кг	1					
23	Брокула Класа: I	кг	1					
24	Магдонос Класа: I	парче	1					
25	Целер Класа: I	кг	1					
26	Ротквици – Сноп Класа: I	парче	1					
27	Грашок, свеж Класа: I	кг	1					
28	Боранија, свеж Класа: I	кг	1					

29	Помфрит смрзната Состојба: замрзнат на -18Ц	кг	1					
30	Печурки – свежи	кг	1					
31	Цвекло –пастеризирано, дебелина на исечоци до 1 см Состав: вода, цвекло, оцетна киселина, лимонска киселина, сол, без конзерванс Нето плод од 400 гр за 700 гр и 700 гр за 1 кгр тежина	парче	1					
32	Костен - рефус	кг	1					
33	Орев во лушпа	кг	1					
34	Пиперки низа	кг	1					
35	Спанаќ	кг	1					
36	Бел корен	кг	1					
37	Рукола	кг	1					
38	Блитва	парче	1					
39	Домати шери	кг	1					
40	Грав црвен 0.400	кг	1					
41	Нане свежо	парче	1					
42	Пашканат	кг	1					
43	Замрзнат зеленчук мешавина	кг	1					
44	Замрзнат зеленчук руска салата	кг	1					
45	Замрзнат зеленчук царска мешавина 0.450	кг	1					
46	Прокељ	кг	1					
47	Зелка црвена	кг	1					
	ВКУПНО (денари)			**0.00**	**0.00**	**0.00**		

Напомена:

** Овој образец се потпишува своерачно, од страна на одговорното лице или лице овластено од него.*

* Количините се ориентациони (планирани) и не се обврзувачки за Купувачот. Купувачот го задржува правото во текот на реализацијата на договорот да го зголеми обемот на испорака на стоките до висина на вкупната планирана вредност за реализација на договорот, односно намали обемот на испорака на стоките, што зависи од потребите на Купувачот, односно ќе нарачува само доколку има потреба од соодветната ставка (позиција).

* Во описот на предметот на набавка е наведен прифатлив минимум и/или максимум до кој може да бидат пакувани производи.

* Квалитетот на стоките треба да бидат во согласност со важечките стандарди и прописи, како и со барањата наведени во техничката спецификација.