Друштво за туризам, угостителство
рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ
БР. 05-651/3
02.07 20 25 год.
Битола

Друштво за угостителство , туризам , рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ БИТОЛА
Национален Парк Пелистер Битола

ПОКАНА ЗА ПРИБИРАЊЕ НА ПОНУДИ ЗА НАБАВКА НА МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО ЗА ПОТРЕБИТЕ НА ДРУШТВОТО ЗА ТУРИЗАМ , УГОСТИТЕЛСТВО ,РЕКРЕАЦИЈА И СПОРТ „ЕСМ МОЛИКА“ ДООЕЛ БИТОЛА

(05-651/3 од 02.07.2025год)

Друштво за туризам, угостителство, рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА
ДООЕЛ Битола

ЈУЛИ 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:

-МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО

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 **08.07.2025** година до 14 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
- техничка спецификација
- техничка опременост
- 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

Јули, 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 : моб.телефон Христина Видановска Христов 078 205 038 -маил ; esmmolika@elem.com.mk

2.Предмет на договорот за набавка

2.1.Предмет на договорот за набавка :

- **МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО**

Согласно со Годишниот план за набавки за 2025 година со прибирање на понуди на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт **„ ЕСМ МОЛИКА “ ДООЕЛ Битола** под реден број 7-**Месо и преработки од месо.**

2.2. .**Предметот на договорот е деллив на 3 (три) делови по позиции наведени во техничката спецификација која е доставена како прилози на поканата за прибирање на понуди .**

2.3 секој од деловите (Дел 1, 2 и 3) се засебни, односно еден понудувач може да добие еден или повеќе делови од оваа набавка

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 во

-Хотел Молика
-Организациона единица РЕК Осломеј

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.

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

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 30 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.
- Понудувачите кои ќе по днесуваат понуди за деловите повзани со набавката на храна -месо и преработки од месо 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 -месо 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 повзани со набавка на храна -месо и преработки од месо ,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 -месо и преработки од месо да ги исполнуваат следните услови за вршење на професионална дејност:
    - да располага со техничка опременост, и тоа:
        - најмалку 1 (едно) товарно возило за транспорт со амбентален режим на стоките што се предмет на набавка
        - најмалку 1 (едно) специјализирано товарно возило за транспорт за одржување на ладен термпературен режим, -18 до +4
        - доказ за сопственост или договор за наем и копија од сообраќајна дозвола (Сл.Весник на РМ бр .21/2014).
- да располага/поседува еден магацински простор и еден продажен објекет на територијата на Град Битола, поради сукцесивност секојдневна набавка на стоките на испораките со следните карактеристики:
    - 1 (еден) магацински простор со ладен темпетратурен режим од -18С и до +4С и амбиентален простор за чување на стоките на територијата на Град Битола
    - 1 (еден) продажен објект на територијата Град Битола
    - доказ за сопственост или договор за наем од дделовен простор
- мостри од понудените производи кој се предмет на јавна набавка за сите позции, како би се утврдил квалитетот на производот и истите треба да бидат доставени во просториите на Друштвото за туризам угостителство рекреација и спорт „ЕСМ МОЛИКА“ ДООЕЛ Битола на денот на јавното отворање.
- Договорниот орган го задржува правото во фаза на евалуација дополнително да ја провери веродостојноста на доставените документи/докази, со увид на само место или на друг соодветен начин.
- 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 до **08.07.2025год 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 .

12.3. На денот на завршување на Поканата , од понудувачите се бара да достават соодветни мостри за сите ставки, од делот на којшто сакаат да учествуваат (ден 1, 2 или 3)

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 биде оценета како економски најповолна , односно земајќи ги во предвид цената наспроти квалитетот, која ќе освои најголем број на бодови како збир на бодовите за секоја позиција од предметот на набавката на критериумот економски најповолна понуда.

14.2. Прифатлива 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.

14.3. Понудувачите кои ќе достават понуда, задолжително на денот на завршуваше на Поканата треба да достават мостри/урнеци соодветно спакувани од сите стоки кои се предмет на набавка како и фотографии за секоја ставка за дел 1, 2 и 3 , во спротивно понудувачот кој нема да да достават мостри/урнеци и фотографии од оригинално пакување и фотографии од декларации на производите, понудите ќе бидат отфрлени како неприфатливи. Мострите/урнеците задолжително треба да бидат со декларација на македонски јазик, јасно читлива која ке ги содржи сите податоци согласно законските прописи во РМ. Мострите да бидат со тежина од минимум 0,5 кг. Економскиот оператор кој ќе биде избран за најповолен понудувач, стоката која ќе ја достави како мостра/урнек задолжително истата треба да ја доставува и при извршување на договорот. Доколку Понудувачот не ја доставува истата стока како што ја има доставено за мостра/урнек ќе се смета дека тоа е спротивно на договорот , не е согласно барањата во техничката спецификација, има сомнително потекло, невообичаено мал рок на трајност, неправилни или оштетени пакувања, истата е неквалитетна, има непријатна миризба, лош изглед или некои други недостатоци, Набавувачот има право да не изврши прием на истата и за тоа не сноси никаква одговорност (материјална и финансиска) и да бара достава на нова употреблива стока, односно од страна на Набавувачот, нема обврска после завршувањето на постапката да ги врати бараните Мостри/урнеци на понудувачите и истите се трошок на самите Понудувачи

15.<u>Доделување на договорот за набавка</u>

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 **05-651/3 од 02.07.2025 година** 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**

Техничка спецификација за набавка на МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО

ДЕЛ 1 : Свежо месо			
Р. бр.	**ОПИС (вид на производ)**	**Единечна мерка**	**Орентациони (планирани) Количина**
1	**2**	**3**	**4**
1	Свежо јунешко месо, Категорија А: Бут без коска (возраст пред колење од 12-18 месеци), спакувано во соодветна најлонска амбалажа од 10кг-15кг	кг	1
2	Свежо јунешко месо : Бифтек (возраст пред колење од 12-18 месеци), спакувано во најлонска амбалажа од 2кг-5кг	кг	1
3	Свежо јунешко месо : Мускул без коска (возраст пред колење од 12-18 месеци), спакувано во најлонска амбалажа од 10-15кг	кг	1
4	Свежо јунешко месо : Јунешки рамстек без коска (возраст пред колење од 12-18 месеци)	кг	1
5	Јунешки црн џигер , Состојба: Свежа	кг	1
6	Јунешки бут со коска (черек), Категорија А, Состојба: Свежа (возраст пред колење од 12-18 месеци)	кг	1
7	Мелено месо: Јунешко 100% (месо од I и II категорија), Состојба: Свежа, (возраст пред колење од 12-18 месеци) спакувано во најлонска амбалажа од 3кг-5кг	кг	1
8	Мелено месо: мешано 50% јунешко, 50 % свинско Состојба: Свежа (месо од I и II категорија), спакувано во најлонска амбалажа од 3кг-5кг	кг	1
9	Свински свеж колбас , макс. кромид/праз до 10%, зачин, поединечно паче од 70-150гр, мин.60% свинско месо од 1ва и 2ра категорија	кг	1
10	Говедски свеж колбас, макс: кромид/праз до 10%, зачин, поединечно паче од 100гр.-200гр., состав мин 60% од говедско месо од 1ва и 2ра категорија	кг	1
11	Свежа свинска кременадла со коска -Товеник	кг	1
12	Свинско филе свежо	кг	1
13	Свински свежи ребра без кожа, со коска, спакувано во најлонска амбалажа од 4кг-8кг	кг	1
14	Свински свежи ребра без коска и без кожа (пафлак), спакувано во најлонска амбалажа од 4кг-8кг	кг	1
15	Свински пандован бут без коска, Состојба свежа, спакувано во најлонска амбалажа од 8кг-10кг	кг	1
16	Свинска коленица, свежа,спакувано во најлонска амбалажа од 6кг-10кг	кг	1

17	Свинско Каре, свежо, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-8кг	кг	1
18	Свежо Прасечко месо - цело прасе , (без изнутрици, макс. големина на прасе од 12кг - 15кг) спаковано во најлонска амбалажа	кг	1
19	Свешжо Јагнешко месо - цело јагне, (без изнутрици, макс. големина на јагне од 12кг - 15кг.) спакувано во најлонска амбалажа.	кг	1
20	Јагнешки крезли, Состојба : Свежа, спакувано во најлонска амбалажа од 1кг-3кг	кг	1
21	Јагнешки џигер, Состојба : Свежа,спакувано во најлонска амбалажа од 1кг-3кг	кг	1
22	Пилешки стек (филе), големина на парче од 200гр. - 300гр парче , Состојба : Свежа, Категорија А, соодветно спакувано во амбалажа од 500гр -1000гр	кг	1
23	Пилешки копан со над-копан, Состојба : Свежа соодветно спакувано во амбалажа од 500гр-1000гр	кг	1
24	Пилешки краток копан , Состојба : Свежа, соодветно спакувано во амбалажа од 500гр-1000гр	кг	1
25	Пилиња – месо од млади пилиња, бројлери , од 1.2кг -1.5 кг Категорија А, Состојба : Свежа	кг	1
26	Пилешки саламурен стек, Состојба : Свежа , спакувано во соодветна амбалажа од 5кг-10кг	кг	1

ДЕЛ 2 : Замрзнато месо и производи од месо			
Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина
1	2	3	4
1	Свински бут без коска, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
2	Свинска Кременадла, Категорија А, Состојба: замрзната	кг	1
3	Свинско каре, Категорија А Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче) спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
4	Свинско филе, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1
5	Свинско ребро без кожа, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
6	Свинско ребро без кожа и без коска (пафлак) , Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1
7	Свинска коленица, Категорија А, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1
8	Свински мускул, Категорија А, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1
9	Јагнешки крезли, Состојба : Замрзната, спакувано со најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1
10	Јагнешки џигер, Состојба : Замрзната, спакувано со најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1
11	Јунешки бифтек, Состојба: замрзната, големина на поединечно парче мин.1800гр, вакумирано, спакувано во кутија од 10кг-20кг	кг	1
12	Јунешки бут без коска (ружа), Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
13	Јунешко фрикандо, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
14	Јунешки рамстек, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1

15	Јунешки мускул, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1
16	Јунешки црн џигер , Состојба: замрзната, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1
17	Јунешко шкембе , Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче од 2кг-3кг)	кг	1
18	Мелено 100% јунешко месо, Состојба: замрзната, (месо од I и II категорија), (спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг)	кг	1
19	Мелено месо: мешано 50% јунешко, 50 % свинско (месо од I и II категорија), Состојба: замрзната , спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг	кг	1
20	Замрзнато месо од мисирка (цела мисирка), големина на поединечно парче од 2.5кг-5кг	кг	1
21	Замрзнати мисиркини гради, без коска, големина од парче од 300гр-500гр	кг	1
22	Мисиркино мелено месо ,спаковано во соодветна амбалажа од 0.5кг до 1.5кг	кг	1
23	Пилешки стек (филе), состојба замрзната, големина на парче од 200гр - 400 гр спаковано во соодветна амбалажа од 2кг до 7.5кг	кг	1
24	Пилешки копан со над-копан, големина на парче од 200гр-400гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг-15кг, Состојба : Замрзната	кг	1
25	Пилешки краток копан , големина на парче од 100гр-200гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг до 15кг, Состојба : Замрзната	кг	1
26	Пилиња – месо од млади пилиња, бројлери, (цело пиле), големина на парче 1.2кг-1.6кг спакувано во соодветна амбалажа од 10кг-15кг, Состојба : Замрзната	кг	1

ДЕЛ 3 : Преработки од месо

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина
1	2	3	4
1	Мортадела - Пакување 1кг. , ±10%	кг	1
2	Димен Свински Врат без коска - рефус , големина на парче од 2кг-3кг.	кг	1
3	Димена свинска печеница - рефус, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1
4	Свински пршут без коска и без кожа - рефус, големина на парче од 2.5кг-5кг	кг	1
5	Свинска шунка - Пакување 1кг. , ±10%, Состав : мин.52% свинско месо I категорија и проеин од месо 10%	кг	1
6	Димена свинска Хамбуршка сланина без коска - рефус, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1
7	Димен свински колбас, добиен од мин.40% свинско месо од I и II категорија, зачини, во пакување вакумирано од 300гр - 500гр	кг	1
8	Чаен траен колбас - рефус, произведен од мин.70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 250гр-350гр	кг	1
9	Кулен - рефус, произведен од мин70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 450гр-600 гр.	кг	1
10	Барен колбас од фино иситнето месо (свинска виршла) со пречник на црево од 18мм.-22 мм. - Количина: 4-5 парчиња во пакување, вакумирано	кг	1
11	Пилешка шунка , Состав: мин.60% пилешки гради и 12% проеин од месо, Паковање 1кг. , ±10%	кг	1
12	Димено вакумирано пилешко филе, добиено од мин.80% пилешко месо I категорија, спаковано во соодветна амбалажа од 2.5кг-4кг	кг	1
13	Барен колбас од фино иситнето пилешко месо (виршла) со пречник на црево од 18мм-22 мм – Количина: 4-5 парчиња во пакување, вакумирано	кг	1
14	Говедски колбас Произведен од иситнето говедско месо мин.40%, Категорија II Вакумиран – полутраен	кг	1
15	Пилешка шунка , слајс, Состав: мин.60% пилешки гради и 12% проеин од месо, Спакувано во соодветна амбалажа, вакум 100гр , ±5%	парче	1
16	Мортадела во вакум, слајс, пакување од 100 гр, ±5%	парче	1

17	Димен свински врат чаден, слајс, Пакување - вакум од 100 гр ±5%	парче	1
18	Чаен колбас, слајс, во вакум произведен од мин.74% свинско месо од I и II категорија. Пакување – од 100 гр. ±5%	парче	1
19	Свински кулен, слајс, во вакум, Пакување од 100 гр. ±5%	парче	1
20	Пилешка паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: пилешко или кокошкино месо мин.33% , растителни масти и масла, зачини, зеленчук (кромид) . Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 90гр-100 гр.	парче	1
21	Димена Хамбуршка сланина, слајс, без коска со кожа Пакување од 100 гр. ±5%	парче	1
22	Свинска шунка слајс, во вакум Состав мин.52% свинско месо 1ва категорија и проеин од месо 10% од 100 гр. +5%	парче	1
23	Месен нарезок – во конзерва со лесно отварање, Состав: свинско месо од II и III категорија (мин. 50%) , свинско масно ткиво, сврзно и масно ткиво макс.21%, масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150гр.	парче	1
24	Говедски месен нарезок - во конзерва со лесно отварање, Состав: говедско месо од II и III категорија (минимум 40%), говедска лој макс.15%, скроб, белковини, масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150 гр.	парче	1
25	Свинска паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: свинско месо (мин. 40%) масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 100 гр.	парче	1
26	Јунешка паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: јунешко месо (минимум 40%) масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 100гр-150гр	парче	1
27	Пилешки гради во конзерва со лесно отварање. Состав: мин.80% пилешко месо од I категорија. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150 гр.	парче	1
28	Димен полутраенГоведски колбас (суџук), Пакување: Вакум од 100 гр. ±5%	парче	1

29	Говедски траен колбас, слајс, Состав - говедско месо I категорија мин. 74%, говедски лој макс. 22%, готварска сол, зачини, Пакување - Вакум 100 гр ±5%	парче	1
30	Димено говедско месо, слајс, Состав - говедско месо I категорија, Пакување- Вакум од 100 гр ±5%	парче	1
31	Димено Пилешко филе , слајс , Состав – пилешки гради од мин.65%, Пакување - Вакум 100 гр ±5%	парче	1

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.05-651/3 од 02.07.2025**одина, за набавка на **МЕСО И ПРЕРАБОТКИ ОД МЕСО, 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 производи по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација) Набавка на месо и преработки од месо

ДЕЛ 1 : Свежо месо							
Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единична мерка	Орентациони (планирани) Количина	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%	вкупна цена со ДДВ	Производител
1	2	3	4	6 (4*5)	7 (6*5%)	8 (6+7)	9
1	Свежо јунешко месо, Категорија А: Бут без коска (возраст пред колење од 12 до 18 месеци), спакувано во соодветна најлонска амбалажа од 10кг-15кг	кг	1				
2	Свежо јунешко месо : Бифтек (возраст пред колење од 12 до 18 месеци), спакувано во најлонска амбалажа од 2кг-5кг	кг	1				
3	Свежо јунешко месо : Мускул без коска (возраст пред колење од 12 до 18 месеци), спакувано во најлонска амбалажа од 10-15кг	кг	1				
4	Свежо јунешко месо : Јунешки рамстек без коска (возраст пред колење од 12 до 18 месеци) спакувано во соодветна најлонска амбалажа од 4 до 8кг	кг	1				
5	Јунешки црн џигер , Состојба: Свежа спакувано во најлонска амбакажа од 3 до 5кг	кг	1				
6	Јунешки бут со коска , Категорија А, Состојба: Свежа (возраст пред колење од 12 до 18 месеци) Тежина на поединечно парче од 50-80кг	кг	1				
7	Мелено месо: Јунешко 100% (месо од I и II категорија), Состојба: Свежа, (возраст пред колење од 12-18 месеци) спакувано во најлонска амбалажа од 3кг до 5кг	кг	1				
8	Мелено месо: мешано 50% јунешко, 50 % свинско Состојба: Свежа (месо од I и II категорија), спакувано во најлонска амбалажа од 3кг до 5кг	кг	1				
9	Свински свеж колбас , макс. кромид/праз до 10%, зачин, поединечно парче од 100гр.-120гр.,спакувано во соодветна амбалажа од 3 до 5кг мин.60% свинско месо од I и II Категорија.	кг	1				
10	Говедски свеж колбас, макс: кромид/праз до 10%, зачин, поединечно парче,спакувано во соодветна амбалажа од 100гр.-120гр.,спакувано во соодветна амбалажа од 3 до 5кг состав мин 60% од говедско месо од I и II категорија	кг	1				
11	Свежа свинска кременадла со коска,тежина на поединечно парче од 4-6кг,спакувано во најлонска амбалажа.	кг	1				
12	Свинско филе свежо,тежина на поединечно парче од 250-400гр,спакувано во најлонска амбалажа.	кг	1				
13	Свински свежи ребра без кожа, со коска, спакувано во најлонска амбалажа ,поединечно парче од 4кг-8кг	кг	1				
14	Свински свежи ребра без коска и без кожа (пафлак), спакувано во најлонска амбалажа од 4кг-8кг	кг	1				
15	Свински пандован бут без коска и без сланина, Состојба свежа, спакувано во најлонска амбалажа од 8кг-10кг	кг	1				

16	Свинска коленица, свежа,спакувано во најлонска амбалажа од 6кг-10кг	кг	1				
17	Свинско Каре, свежо, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-8кг	кг	1				
18	Свежо Прасечко месо - цело прасе , (без изнутрици, големина на прасе од 12кг - 15кг) спаковано во најлонска амбалажа	кг	1				
19	Свешжо Јагнешко месо - цело јагне, (без изнутрици, големина на јагне од 12кг - 15кг.) спакувано во најлонска амбалажа.	кг	1				
20	Јагнешки крезли, Состојба : Свежа, спакувано во најлонска амбалажа од 1кг-3кг	кг	1				
21	Јагнешки џигер, Состојба : Свежа,спакувано во најлонска амбалажа од 1кг-3кг	кг	1				
22	Пилешки стек (филе), големина на парче од 200гр. - 300гр парче , Состојба : Свежа, Категорија А, соодветно спакувано во амбалажа од 500гр -1000гр	кг	1				
23	Пилешки копан со над-копан, големина на парче 250-350гр. парче. Состојба : Свежа соодветно спакувано во амбалажа од 500гр-1000гр	кг	1				
24	Пилешки копан ,големина на парче 120-180гр. Состојба: Свежа, соодветно спакувано во амбалажа од 500гр-1000гр	кг	1				
25	Пилиња – месо од млади пилиња, бројлери , од 1.2кг -1.5 кг Категорија А, Состојба : Свежа	кг	1				
26	Пилешки саламурен стек, Состојба : Свежа , спакувано во соодветна амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
	ВКУПНО (денари)			**Err:522**	**Err:522**	**Err:522**	

ДЕЛ 2 : Замрзнато месо и производи од месо

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Оријентациони (планирани) Количини	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	Производител
1	2	3	4	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	10
1	Свински бут без коска, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
2	Свинска Кременадла, Категорија А, Состојба: замрзната,спакувана во картонска амбалажа од 8 до 14кг	кг	1				
3	Свинско каре, Категорија А Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче) спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
4	Свинско филе, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
5	Свинско ребро без кожа, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
6	Свинско ребро без кожа и без коска (пафлак) , Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1				

7	Свинска коленица, Категорија А, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1				
8	Свински мускул, Категорија А, Состојба: замрзната, спакувано во картонска амбалажа од 10кг-20кг	кг	1				
9	Јагнешки крезли, Состојба : Замрзната, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
10	Јагнешки џигер, Состојба : Замрзната, спакувано со најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
11	Јунешки бифтек, Состојба: замрзната, големина на поединечно парче мин.1800гр, вакумирано, спакувано во кутија од 10кг-20кг	кг	1				
12	Јунешки бут без коска (ружа), Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
13	Јунешко фрикандо, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
14	Јунешки рамстек, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
15	Јунешки мускул, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
16	Јунешки црн џигер , Состојба: замрзната, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
17	Јунешко шкембе , Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче од 2кг-3кг)	кг	1				
18	Мелено 100% јунешко месо, Состојба: замрзната, (месо од I и II категорија), (спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг)	кг	1				
19	Мелено месо: мешано 50% јунешко, 50 % свинско (месо од I и II категорија), Состојба: замрзната , спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг	кг	1				
20	Замрзнато месо од мисирка (цела мисирка), големина на поединечно парче од 2.5кг-5кг	кг	1				
21	Замрзнати мисиркини гради, без коска, големина од парче од 300гр-500гр, спакувано во картонска амбалажа 5-10кг	кг	1				
22	Пилешки копан без коска. Големина на парче од 250гр до 400гр спакувано во соодветна амбалажа 1-2кг, Состојба : Замрзната	кг	1				
23	Пилешки стек (филе), состојба замрзната, големина на парче од 200гр - 400 гр спаковано во соодветна амбалажа од 2кг до 7.5кг	кг	1				
24	Пилешки копан со над-копан, големина на парче од 200гр-400гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг- 15кг, Состојба : Замрзната	кг	1				
25	Пилешки копан , големина на парче од 100гр-200гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг до 15кг, Состојба : Замрзната	кг	1				
26	Пилиња – месо од млади пилиња, бројлери, (цело пиле), големина на парче 1.2кг-1.6кг спакувано во соодветна амбалажа од 10кг-15кг, Состојба : Замрзната	кг	1				

ВКУПНО (денари)	**0,00**	**0,00**	**0,00**

ДЕЛ 3 : Преработки од месо

Р. бр.	ОПИС (вид на производ)	Единечна мерка	Орентациони (планирани) Количина	вкупна цена без ДДВ	ДДВ 5%/18%	вкупна цена со ДДВ	Производител
1	2	3	4	6 (4*5)	7 (6*5%/18%)	8 (6+7)	10
1	Мортадела - Пакување 1кг. , ±10%	кг	1				
2	Димен Свински Врат без коска - рефус , големина на парче од 2кг-3кг.	кг	1				
3	Димена свинска печеница - рефус, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1				
4	Свински пршут без коска и без кожа - рефус, големина на парче од 2.5кг-5кг	кг	1				
5	Свинска шунка - Пакување 1кг. , ±10%, Состав : мин.52% свинско месо I категорија и протеин од месо мин.10%	кг	1				
6	Димена свинска Хамбуршка сланина без коска - рефус, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1				
7	Димен свински колбас, добиен од мин.40% свинско месо од I и II категорија, зачини, во пакување вакумирано од 300гр - 500гр	кг	1				
8	Чаен траен колбас - рефус, произведен од мин.70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 250гр-350гр	кг	1				
9	Кулен - рефус, произведен од мин70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 450гр-600 гр.	кг	1				
10	Барен колбас од фино иситнето месо (свинска виршла) со пречник на црево од 18мм.-22 мм. - Количина: 4-5 парчиња во пакување, вакумирано	кг	1				
11	Пилешка шунка , Состав: мин.60% пилешки гради и мин.12% протеин од месо, Пакување 1кг. , ±10%	кг	1				
12	Димено вакумирано пилешко филе, добиено од мин.80% пилешко месо I категорија, спаковано во соодветна амбалажа од 2.5кг-4кг	кг	1				
13	Барен колбас од фино иситнето пилешко месо (виршла) со пречник на црево од 18мм-22 мм – Количина: 4-5 парчиња во пакување, вакумирано	кг	1				
14	Говедски колбас Произведен од мин.40% иситнето говедско месо Категорија I и II, Вакумиран во пакување од 300-500гр – полутраен	кг	1				
15	Пилешка Шунка, слајс, добиено од мин.60% пилешко месо и протеин од месо мин.12% .. Спакувано во соодветна амбалажа вакум од 100гр, ±5%	парче	1				
16	Мортадела во вакум, слајс, пакување од 100 гр, ±5%	парче	1				
17	Димен свински врат , слајс, Пакување - вакум од 100 гр ±5%	парче	1				
18	Чаен колбас, слајс, во вакум произведен од мин.74% свинско месо од I и II категорија. Пакување – од 100 гр. ±5%	парче	1				
19	Свински кулен, произведен од мин. 70% свинско месо од I и II Категорија,слајс, во вакум, Пакување од 100 гр. ±5%	парче	1				

20	Пилешка паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: пилешко или кокошкино месо мин.33% , растителни масти и масла, зачини, зеленчук (кромид) . Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 90гр-100 гр.	парче	1				
21	Димена Хамбуршка сланина, слајс, без коска со кожа Пакување од 100 гр. ±5%	парче	1				
22	Свинска шунка слајс, во вакум . Произведено од мин.52% свинско месо I категорија и протеин од месо мин.10% пакување од 100 гр. ±5%	парче	1				
23	Месен нарезок – во конзерва со лесно отварање, Состав: свинско месо од II и III категорија (мин. 50%) , свинско масно ткиво, сврзно и масно ткиво макс.21%, масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150гр.	парче	1				
24	Говедски месен нарезок - во конзерва со лесно отварање, Состав: говедско месо од II и III категорија (минимум 40%), говедска лој макс.15%, скроб, белковини, масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150гр.	парче	1				
25	Свинска паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: свинско месо (мин. 40%) масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 90-100гр.	парче	1				
26	Јунешка паштета во конзерва со лесно отварање. Состав: јунешко месо (минимум 30%) масло и зачини. Трајност минимум 3 години. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150гр	парче	1				
27	Пилешки нарезак во конзерва со лесно отварање. Состав: мин.40% пилешко месо од I категорија. Согласно законските прописи дозволено е: стабилизатори, антиоксиданси и конзерванси. Тежина од 150 гр.	парче	1				
28	Димен полутраен Говедски колбас (суџук), Пакување: Вакум од 100 гр. ±5%	парче	1				
29	Говедски траен колбас, слајс, Состав - говедско месо I категорија мин. 74%, говедски лој мах. 22%, готварска сол, зачини, Пакување- Вакум 100 гр ±5%	парче	1				
30	Димено говедско месо, слајс, Состав - говедско месо I категорија, Пакување- Вакум од 100 гр ±5%	парче	1				
31	Димено Пилешко филе , слајс , Состав – пилешки гради од мин.65%, Пакување - Вакум 100 гр ±5%	парче	1				
32	Мортадела со 10% фстак слајс,вакумирана 100гр ±5%	парче	1				
33	Мортадела со 10% зелена маслинка слајс,вакумирана 100гр ±5%	парче	1				
34	Готово јадење свинско месо во сопствен сос во лесно отворлива конзерва,од 380-400гр,минимум рок на траење 2 години	парче	1				
35	Свинска шунка во лесно отворлива конзерва од 130-150гр. Со мин. состав 80% свинско месо од I Категорија,мин. 10% протеин од месо	парче	1				
	ВКУПНО (денари)			**0,00**	**0,00**	**0,00**	