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

Друштво за туризам, угостителство
рекреација и спорт
ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ
БР. 05-815/3
13.07 2026 год.
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 (05-815/3 од 13.07.2026)

ЈУЛИ 2026

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 **17.07.2026** 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 : Митревска Мирјана 071 375 140 -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 2026 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 2 (два) 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 и 2) 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 ЕСМ МОЛИКА ДООЕЛ Битола , **Хотел Молика , Национален парк Пелистер бб. Битола**

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 - магацин д**о организаионите работни единици за угостителство , **Хотел Молика , Национален парк Пелистер бб. Битола** 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.
- деловите поврзани со набавката на храна потребно е да доставаат доказ за поседување на соодветно возило за дистрибуција на храна (минимум 1 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 набавка на храна -месо и преработки од месо ,согласно Стандардите за системи за квалитет,потребно е да доставаат 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 2 (Две) товарни возилв со разладен уред со можност за одржување на континуиран ладен термички режим од -18с, во сопственост на економскиот оператор што се јавува на огласот за набавка на стоки.
- Да располага со минимум 1 (еден) магацински или 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.
- 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 **17.07.2026 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 **е најниска цена, односно цена 100%.**

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.

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 ги исполнува условите за прифатлива понуда и најниска цена.

15.2.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 .

15.3 Доколку понудувачот во писмена форма не успее да објасни кои се причините за таквата цена во рок зададен од Комисијата или пак Комисијата не ги прифати неговите причини , Понудата ќе биде отфрлена .

15.4 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.

1) 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 **05-815/3од 13.07.2026 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**

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

Листа на производи по позиции (Прилог 2) (техничка спецификација) Набавка на месо и преработки од месо

ДЕЛ 1 : Замрзнато месо и производи 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	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 џигер, Состојба : Замрзната, спакувано со најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
10	Јунешки бифтек, Состојба: замрзната, големина на поединечно парче мин.1800гр, вакумирано, спакувано во кутија од 10кг-20кг	кг	1				

11	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				
12	Јунешко фрикандо, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
13	Јунешки рамстек, Категорија А, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
14	Јунешки мускул, Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче), спакувано во картонска амбалажа од 20кг-30кг	кг	1				
15	Јунешки црн џигер , Состојба: замрзната, спакувано во најлонска амбалажа од 5кг-10кг	кг	1				
16	Јунешко шкембе , Состојба: замрзната (вакумирано во засебна амбалажа на поединечно парче од 2кг-3кг)	кг	1				
17	Мелено 100% јунешко месо, Состојба: замрзната, (месо од I и II категорија), (спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг)	кг	1				
18	Мелено 100% јунешко месо, Состојба: замрзната,АМУР, мешано месо со 15% мирудии (месо од I и II категорија), (спакувано во соодветна амбалажа од 1кг-3кг)	кг	1				
19	Пилешки стек (филе), состојба замрзната, големина на парче од 200гр - 400 гр спаковано во соодветна амбалажа од 2кг до 7.5кг	кг	1				
20	Пилешки копан со над-копан, големина на парче од 200гр-400гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг- 15кг, Состојба : Замрзната	кг	1				
21	Пилешки краток копан , големина на парче од 100гр-200гр, спакувано во соодветна амбалажа од 10кг до 15кг, Состојба : Замрзната	кг	1				
22	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 2 : 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	Димен Свински Врат без коска - во вакум , големина на парче од 2кг-3кг.	кг	1				
2	Димена свинска печеница - во вакум, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1				
3	Свински пршут без коска и без кожа - во вакум, големина на парче од 2.5кг-5кг	кг	1				
4	Свинска шунка - Пакување 2кг. , ±10%, Состав : мин.52% свинско месо I категорија и проеин од месо 10%	кг	1				
5	Димена свинска Хамбуршка сланина без коска - во вакум, големина на парче од 3кг-5кг	кг	1				
6	Димен свински колбас, добиен од мин.40% свинско месо од I и II категорија, зачини, во пакување вакумирано од 300гр - 500гр	кг	1				
7	Чаен траен колбас - во вакум, произведен од мин.70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 250гр-350гр	кг	1				
8	Кулен - во вакум, произведен од мин70% свинско месо од I и II категорија, големина на парче од 450гр-600 гр.	кг	1				
9	Пилешка шунка , Состав: мин.60% пилешки гради и 12% проеин од месо, Паковање 2кг. , ±10%	кг	1				
10	Димено вакумирано пилешко филе, добиено од мин.80% пилешко месо I категорија, спаковано во соодветна амбалажа од 2.5кг-4кг	кг	1				
11	Говедски колбас Произведен од иситнето говедско месо мин.40%, Категорија II Вакумиран – полутраен	кг	1				
12	Пилешка шунка , слајс, Состав: мин.60% пилешки гради и 12% проеин од месо, Спакувано во соодветна амбалажа, вакум 100гр , ±5%	кг	1				

13	Мортадела во вакум, слајс, пакување од 100 гр, ±5%	кг	1				
14	Димен свински врат чаден, слајс, Пакување - вакум од 100 гр ±5%	кг	1				
15	Чаен колбас, слајс, во вакум произведен од мин.74% свинско месо од I и II категорија. Пакување – од 100 гр. ±5%	кг	1				
16	Свински кулен, слајс, во вакум, Пакување од 100 гр. ±5%	кг	1				
17	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.	кг	1				
18	Димена Хамбуршка сланина, слајс, без коска со кожа Пакување од 100 гр. ±5%	кг	1				
19	Свинска шунка слајс, во вакум Состав мин.52% свинско месо 1ва категорија и проеин од месо 10% од 100 гр. +5%	кг	1				
20	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.	кг	1				
21	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.	кг	1				
22	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.	кг	1				

23	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	кг	1				
24	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.	кг	1				
25	Димен полутраенГоведски колбас (суџук), Пакување: Вакум од 100 гр. ±5%	кг	1				
26	Говедски траен колбас, слајс, Состав - говедско месо I категорија мин. 74%, говедски лој макс. 22%, готварска сол, зачини, Пакување - Вакум 100 гр ±5%	кг	1				
27	Димено говедско месо, слајс, Состав - говедско месо I категорија, Пакување- Вакум од 100 гр ±5%	кг	1				
28	Димено Пилешко филе , слајс , Состав – пилешки гради од мин.65%, Пакување - Вакум 100 гр ±5%	кг	1				
	ВКУПНО (денари)						

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.05-815/3 од 13.07.2026** година, 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