

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА ЗА НАБАВКУ ДОБАРА – ЗАЛИХЕ РОБЕ ЗА ДАЉУ ПРОДАЈУ, СВЕЖЕ ПОВРЋЕ ЗА ПОТРЕБЕ КОМЕРЦИЈАЛЕ**

**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ ЗА НАВАКУ ДОБАРА – ЗАЛИХЕ РОБЕ ЗА ДАЉУ ПРОДАЈУ, СВЕЖЕ ПОВРЋЕ ЗА ПОТРЕБЕ КОМЕРЦИЈАЛЕ**

|  |  |
| --- | --- |
| Број понуде  |  |
| Назив понуђача |  |
| Адреса седишта понуђача |  |
| Особа за контакт |  |
| Одговорна особа/потписник уговора |  |
| Контакт телефон |  |
| Текући рачун и назив банке |  |
| Матични број |  |
| ПИБ |  |
| Електронска пошта |  |

**СПЕЦИФИКАЦИЈА**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Редни****број** | **Назив добара** | **Јед.****мере** | **Количина** | **Цена по јед.мере****без ПДВ-а**  | **Укупна цена без****ПДВ-а** |
| 1. | **Бели лук** - мора имати зреле главице, једре, целе, непроклијале, уједначене по боји и величини са сувом овојном љуском, пречник главице минимум 20 мм. | кг | 5 |  |  |
| 2. | **Црни лук** - мора имати зреле главице, једре, целе, непроклијале, уједначене по величини и боји са сувом овојном љуском, пречника главице минимум 30 мм | кг | 90 |  |  |
| 3. | **Цвекла** - плодови морају бити уједначене величине, на пресеку тамно црвене боје, тежине до 250 гр, свежи, опрани, без трагова земље, карактеристичног мириса и укуса, без трагова трулежи | кг | 80 |  |  |
| 4. | **Кромпир** - бели или црвени, здрав, уједначене величине, без остатака земље, чврст, цео, непроклијао, без присуства трулежи и без механичких оштећења стандардне величине од 150-200 gr. | кг | 900 |  |  |
| 5. | **Кромпирићи млади** - са танком љуском, без остатака земље, без механичких оштећења, уједначене величине од 70-110 gr. | кг | 200 |  |  |
| 6. | **Купус -** главице добро развијене, целе, чврсте, збијене, уједначеног облика, крупноће и боје, да има три овојна заштитна листа светло зелене боје, са здравим листовима, без паразита, без механичких оштећења и без болести | кг | 1.000 |  |  |
| 7. | **Шаргарепа – к**арактеристичне наранџасте боје, мириса и укуса карактеристичних за сорту, коренови морају бири глатки, правилног облика без оштећења, без присуства трулежи и механичких оштећења, средишњи део не сме бити чврст, уједначене дужине од 10-20 cm. | кг | 150 |  |  |
| 8. | **Млади лук црни**- здрави струкови стандардне величине, без остатака земље, без механичких оштећења и без паразита | ком | 200 |  |  |
| 9. | **Краставац -** плодови краставца морају бити тамно зелене боје, неоштећени, чврсти, глатке површине и правилног облика, уједначене величине од 15-20 cm., пречника од 3-4 cm, од исте сорте, сочни, правилно развијени, прави, без горчине, без шупљина, уједначени по облику, дужини и боји | кг | 90 |  |  |
| 10. | **Паприка за салату** - зелене, жуте или црвене боје, нељуте, без механичких оштећења, здрава, једра и месната, тежине од 100-120 gr., дужине од 10-12 cm., плодови паприке морају бити исте сорте, чвсти, сочни, правилно развијени, глатки, прави, без шупљина, карактеристичног укуса без горчине, уједначени по облику, дужини и боји. | кг | 90 |  |  |
| 11. | **Паприка за пуњење** - зелене, жуте или црвене боје, нељуте, бабурастог облика, без механичких оштећења, здрава, једра и месната, тежине од 100-120 gr., дужине од 10-12 cm. плодови паприке морају бити исте сорте, чвсти, сочни, правилно развијени, глатки, прави, без шупљина, карактеристичног укуса без горчине, уједначени по облику, дужини и боји. | кг | 90 |  |  |
| 12. | **Паприка за туршију** - зелене, жуте или црвене боје, нељуте, без механичких оштећења, здрава, једра и месната, тежине од 100-120 gr., дужине од 10-12 cm., плодови паприке морају бити исте сорте, чвсти, сочни, правилно развијени, глатки, прави, без шупљина, карактеристичног укуса без горчине, уједначени по облику, дужини и боји. | кг | 50 |  |  |
| 13. | **Парадајз -** п боје, без механичких оштећења, здрав и чврст, без видљивих жилица, уједначене величине од 120-150 gr.; добро развијен, здрав, чврст, без велике спољне влажности, карактеристичног пријатног мириса и укуса без страних мириса | кг | 80 |  |  |
| 14. | **Тиквице** – плодови морају бити исте сорте, уједначене величине и светло зелене боје, младе, са меканом кором, карактеристичног мириса и укуса, без формираних семенки на пресеку | кг | 20 |  |  |
| 15. | **Карфиол -** главице су добро, чврсто збијене, уједначене по облику, беле боје, заштићене неопходним бројем овојних листова, чист и без болести са видљивим црним пегама | кг | 20 |  |  |
| 16. | **Першун (везица) -** јако зелене боје, карактеристичног мириса, свежи и здрави листови, у везицама тежине 100-150 gr.; | кг | 30 |  |  |
| 17. | **Спанаћ** - мора бити свеж, са крупним зеленим листовима, без трагова страних примеса, без страних мириса, јако зелене боје, без механичких оштећења, биљних болести и са целим листовима | кг | 900 |  |  |
| 18. | **Зелена салата -** Салата мора бити свежа, зелене боје, без присуства страних тела и трулежних процеса, без механичких оштећења, биљних болести и са целим листовима | кг | 80 |  |  |
| 19. | **Пасуљ** - да је из исте бербе, уједначене боје карактеристичне величине за врсту, да нема потамнелих и смежураних зрна, без оштећења изазваних складиштеним штеточина, здрава и чиста зрна, без страних примеса и мириса, зрно од 8-10 mm | кг | 420 |  |  |
| 20. | **Диња** - жуте боје уједначене величине, без механичких оштећења, на пресеку мора бити зрело жуте боје карактеристичног укуса и мириса и да нема трулежи, исте сорте, свеже, зреле, без спољашњих оштећења и знакова трулежи | кг | 50 |  |  |
| 21. | **Лубеница** - тамно зелене боје уједначене величине, без механичких оштећења, на пресеку мора бити тамно црвене боје уједначено зрела, карактеристичног укуса и мириса и да нема трулежи, кора зелена и без оштећења | кг | 300 |  |  |
| 22. | **Броколи** - главице су добро развијене, чврсто збијене, тамно зелене, уједначеног облика, заштићене спољним листовима | кг | 10 |  |  |
| 23. | **Прази лук** - да је цео, свежег изгледа, уједначен по боји, дужини, дебљини, да је здрав и неоштећен | кг | 5 |  |  |
| 24. | **Блитва -** мора бити свеж, са крупним зеленим листовима, без трагова страних примеса, без страних мириса, јако зелене боје, без механичких оштећења, биљних болести и са целим листовима | кг | 10 |  |  |
| 25. | **Француски першун** - јако зелене боје, карактеристичног мириса, свежи и здрави листови, у везицама тежине 100-150 gr.; | ком | 30 |  |  |
| 26. | **Црна ротква** | кг | 5 |  |  |
| 27. | **Винов лист -** производ тамно зелененбоје, карактеристичног мириса и укуса, одлежао у саламури. Паковање је од по 10 комада, без страних мириса и укуса. Требује с еу мањим количинама па може бити пакован у кеси. | ком | 50 |  |  |
| 28. | **Сува паприка 10/1** – производ добијен природним сушењем паприке. Интезивне је црвене боје, без знакова плесни и оштећења, везује се по 10 комада, не сме бити крта, да се ломи на додир, а ни премало сушена и подложна развоју буђи | ком | 70 |  |  |
| 29. | **Шампињони свежи** – производи беле боје, свеже убрани, крупни, плодови не смеју бити отворени, а са доње стране листићи не смеју бити тамне боје, без страних примеса, карактеристичног укуса и мириса. Пакују се у паковањима од стиропор или пластиче и проввидне фолије. | кг | 50 |  |  |
| 30. | **Чери парадајз** – плод је црвене боје, добро развијен, здрав, чврст, без велике спољне влажности, карактеристичног пријатног мириса и укуса без страних примеса | кг | 2 |  |  |
| 31. | **Ротква црвена**- производ округлог облика, црвене боје, свеж, карактеристичног љуткастог укуса, повезани у вези од по 5 комада. Користи се за декорацију и требује у малим количинама па се може паковати у кеси. | ком | 20 |  |  |
| 32. | **Декоративна салата црвена, рецкава** – мора бити свежа, карактеристичне боје својствене врсти, целих листова, без присуства страних тела и трулежних процеса | ком | 50 |  |  |
|  **Укупна цена без ПДВ-а** |  |
| **Укупан ПДВ** |  |
| **Укупна цена са ПДВ-ом** |  |

**НАПОМЕНА:**

Добављач је у обавези да приликом сваке испоруке добра из спецификације, достави лабараторијске потврду о здравственој исправности добара и анализу на тешке метале и пестициде не старији од шест месеци, сходно условима прописаним Законом о безбедности хране и позитивним прописима за сва добра из спецификације.

**РОК ВАЖЕЊА ПОНУДЕ:** \_\_\_\_\_\_\_\_ дана (најмање 30 дана) од дана јавног отварања понуда.

**РОК ИСПОРУКЕ:** 1 дан од сваког појединачног требовања Наручиоца.

У Нишу, \_\_\_\_.\_\_\_\_.2025.године ПОНУЂАЧ

М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (потпис овлашћеног лица)

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као заступник понуђача, дајем следећу

**И З Ј А В У**

**Понуђач** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, у поступку набавке **добара –Залихе робе за даљу продају, Свеже поврће за потребе комерцијале, испуњава услове** дефинисане конкурсном документацијом за предметну набавку и то:

* да је регистрован је код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;
* да он и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита и кривично дело преваре;
* да није изречена мера забране обављања делатности на снази у време објаве/слања позива за доставу понуде;
* да је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији;
* да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и гарантује да је ималац права интелектуалне својине;
* **Да понуђач поседује решење/потврде о упису објекта и субјекта Централни регистар Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде на име понуђача и произвођача/увозника добара чије производе нуди.**

Доказ: Решење/потврда о упису објекта и субјекта за понуђача и произвођача/увозника

* **Да понуђач поседује важећи доказ о испуњености HACCP стандарда квалитета или стандарда GLOBAL GAP**. Уколико понуђач није произвођач понуђених добара, HACCP стандарда квалитета или стандард GLOBAL GAP мора да поседује произвођач/увозник предметних добара.

Доказ:Важећи Сертификат о испуњености HACCP стандарда квалитета или стандарда GLOBAL GAP који гласи на произвођача/увозника понуђених добара.

* **Да понуђач поседује важећи уговор са акредитованом лабораторијом за испитивање здравствене исправности производа.** Ако понуђач није произвођач понуђених добара, уговор са акредитованом лабораторијом мора да поседује и произвођач/увозник предметних добара.

Доказ: Важећи уговор са акредитованом лабораторијом

* **Понуђач мора да поседује анализе о здравственој исправности производа не старију од три месеца за сваког произвођача.**

Доказ: Анализа о здравственој исправности производа

* **Да понуђач, уколико није произвођач преметних добара, поседује важећи уговор са произвођачем/увозником предметних добара кога је навео у делу Образац структуре понуђене цене**

Доказ: Важећи уговор између понуђача и произвођача/увозника кога је навео у делу Образац структуре понуђене цене

1. **Да је понуђач у претходне 3 године од дана објављивања позива за подношење понуда за предметну набавку био ликвидан, односно да није има ни један дан судске блокаде пословног рачуна (важи за све пословне рачуне понуђача)**

 Доказ:Потврда издата од стране Народне банке Србије за наведени период или

 одштампани извод са сајта НБС-а ако је податак јавно доступан.

**ПОНУЂАЧ ЈЕ ДУЖАН ДА ДОСТАВИ ДОКАЗЕ О ИСПУЊЕЊУ ГОРЕ НАВЕДЕНИХ УСЛОВА НА ПОЗИВ НАРУЧИОЦА У РОКУ ОД 3 ДАНА ОД ДАНА ПОЗИВА НАРУЧИОЦА.**

Понуђач овом Изјавом, под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да је понуду у поступку набавке **добара –Залихе робе за даљу продају, Свеже поврће за потребе комерцијале** поднео потпуно независно и без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

У Нишу, \_\_\_\_.\_\_\_\_.2025.године ПОНУЂАЧ

М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (потпис овлашћеног лица)