

На основу Одлуке о спровођењу јавног позива за пружање угоститељских услуга компанијама чланицама НТП Београд број 859/2026-1 од 20.05.2026. године, Научно-технолошки парк Београд доо Београд, ул. Вељка Дугошевића бр. 54, дана 20.05.2026. године, расписује:

## ЈАВНИ ПОЗИВ

за достављање писаних понуда ради пружања угоститељских услуга компанијама чланицама Научно-технолошког парка Београд

### 1. Предмет Јавног позива

Научно-технолошки парк Београд доо (у даљем тексту: Наручилац), Вељка Дугошевића број 54, матични број: 21113115, ПИБ 109023482, расписује Јавни позив за достављање писаних понуда ради пружања угоститељских услуга компанијама чланицама Научно-технолошког парка Београд, у оквиру објекта Научно-технолошког парка Београд (у даљем тексту: Јавни позив), према следећим условима:

Број	Локација	Место извршења услуге	Почетна цена (РСД /месечно)	Трајање уговора (година)
1.	НТП Београд	Објекат Б5 - приземље	80.000,00	3

Сви послови и трошкови око набавке, постављања (инсталирање и стављање у функцију) и уклањања уређаја и опреме неопходне за извршење услуге из Јавног позива, падају на терет Понуђача.

Заједничка понуда и понуда са подизвођачем:

Понуђачи могу поднети заједничку понуду. У случају подношења заједничке понуде, чланови групе Понуђача заједнички испуњавају захтеване кадровске, техничке и пословне капацитете прописане конкурсном документацијом.

Понуђач може поднети понуду уз ангажовање подизвођача. У том случају, Понуђач је дужан да у понуди наведе део предмета Јавног позива који ће извршавати подизвођач, при чему Понуђач у целости одговара Наручиоцу за извршење уговора.

### 2. Цена

Почетна цена за коришћење простора у коме ће Понуђач пружати услугу из Јавног позива дата је у табели. У цену су урачунати и трошкови електричне енергије.

У цену из претходног става није урачунат ПДВ.

### 3. Неопходни услови

#### 3.1 Технички услови у погледу опреме за пружање услуге:

Понуђач је дужан да обезбеди све техничке уређаје и опрему неопходну за пружање услуге и то:

- Топла витрина са транспортером за тацне и посудама за топла јела и варива;
- Хладна витрина са транспортером за тацне и посудама за хладна јела и салате;
- Расхладна витрина за колаче, торте и десерте;
- Регистар каса;

- Вага за мерење масе главног јела и салате;
- Професионални фрижидери за чување намирница;
- Професионална машина за прање посуђа;
- Тацне, посуђе и есцајг за 250 корисника;
- Столови, столице, шанк пултови и шанк столице;

### 3.2 Услови у погледу извршења услуге:

Понуђач је дужан да обезбеди извршење услуге према следећој спецификацији:

#### I ДОРУЧАК (8.30 – 11.00)

- Слана пецива (земичке, кифле, переце, паштете, панцероте, и сл.);
- Сендвичи (минимално пет врста);
- Слане (сир, месо) и слатке (џем, чоколада) мини кифлице;
- Пита са сиром, гибаница, бурек са месом;
- Погачице са чварцима;
- Посна пецива (жу жу, кифле)
- Печена јаја на око, кајгана, омлети;
- Печена сланина, кобасица;
- Чварци, ајвар, фета сир
- Барене виршле;
- Енглески доручак;
- Овсене каше са воћним додацима;
- Млеко и млечни производи (млеко, чоколадно млеко, јогурт, кисело млеко)

#### II РУЧАК (11.30 – 16.30)

Свакодневно, у понуди за ручак неопходно је обезбедити следеће:

- Посна супа од поврћа (порција 2.5dl);
- Супа/чорба (порција 2.5dl);
- Минимално четири кувана јела;
- Минимално пет врста јела од три врсте меса (пилеће, телеће, свињско);
- Риба (минимално три пута недељно);
- Италијанска кухиња (лазање, пасте, пене), минимално два пута недељно;
- Минимално пет прилога (грашак, кромпир пире, пекарски кромпир, помфрит, гриловано поврће, сос, рижото, вариво и сл.);
- Минимално пет врста салате;
- Минимално три врсте оброк салате;
- Минимално пет врста десерта (палачинке, воћни и чоколадни купови, пите, колачи, торте, и сл.);

#### НАПОМЕНА:

- Супа, чорба и оброк салата се испоручују на порцију, а земичка и десерт на комад.
- Главно јело, месо, прилог и салата испоручују на меру према захтеву купца.
- У периоду верских постова, понуђач је дужан да обезбеди адекватну понуду посних јела, укључујући главна јела, прилоге и салате.
- Понуда главних јела мора бити разноврсна на начин да се ниједно главно јело не може два или више пута поновити на недељном нивоу.

### 3.3 Услови у погледу испуњености техничких, кадровских и стручних капацитета

ВОЗИЛО:

- Понуђач мора располагати најмање једним доставним возилом са расхладним уређајем намењеним за безбедан транспорт хране, са могућношћу одржавања одговарајућег температурног режима током транспорта хране, у складу са важећим санитарним и хигијенским прописима.

Доказ: копија саобраћајне дозволе или други одговарајући доказ о располагању возилом (уговор о лизингу, уговор о закупу и сл.), као и потврда о исправности расхладног уређаја или други одговарајући доказ да возило поседује функционалан расхладни систем за транспорт хране.

#### СТАНДАРДИ И СЕРТИФИКАТИ:

- Понуђач мора поседовати важећи сертификат ИСО 9001:2015 или одговарајући еквивалентни стандард управљања квалитетом.

Доказ: копија важећег сертификата ИСО 9001:2015 или еквивалентног сертификата система управљања квалитетом издатог од стране акредитованог сертификационог тела.

- Понуђач мора имати успостављен систем безбедности хране заснован на НАССР принципима у делу који се односи на набавку, складиштење, припрему, транспорт и послуживање хране. Понуђач је дужан да током реализације уговора користи намирнице и прехранбене производе набављене од добављача који послују у складу са НАССР принципима и важећим прописима из области безбедности хране.

Доказ: копија важећег НАССР сертификата понуђача, потврда надлежног органа или други одговарајући документ којим се потврђује примена НАССР система, као и изјава понуђача да ће намирнице и прехранбене производе набављати од добављача који имају успостављен НАССР систем.

#### ИСКУСТВО:

- Понуђач мора имати искуство у пружању кетеринг услуга за догађаје већег обима. Као минимални услов, понуђач је дужан да докаже да је у претходне две године успешно реализовао најмање три уговора за пружање кетеринг услуга, од којих је најмање један уговор реализован за догађај са минимум 200 учесника, а најмање два уговора за догађаје са минимум 100 учесника.

Доказ: референтна листа извршених услуга, копије уговора, потврде наручилаца, фактуре или други одговарајући докази из којих се може утврдити предмет услуге и број учесника.

#### КАПАЦИТЕТ – ЗАПОСЛЕНИ:

- Понуђач мора имати најмање 5 запослених лица да би приказао капацитет за уредно и благовремено извршење услуге;

Докази које је потребно доставити:

- Копије обрасца МА
- ППП ПД образац за последњи месец за који је извршен обрачун и исплата зараде или други одговарајући документ на основу кога Наручилац са сигурношћу може утврдити да понуђач испуњава наведени критеријум
- Копије важећих санитарних књижица/потврда за лица која раде на припреми, послуживању или другом непосредном контакту са храном.

**Напомена:** Уколико прворангирани понуђач не достави тражене доказе у остављеном року, односно уколико се утврди да не испуњава прописане услове, његова понуда ће бити одбијена као неприхватљива, а Наручилац ће позвати другорангираног понуђача да у

остављеном року достави тражене доказе из тачке 3.3 Јавног позива. Уколико ни другорангирани понуђач не достави тражене доказе, односно не испуњава прописане услове, поступак ће се наставити позивањем наредно ранжираних понуђача, редом по утврђеној ранг-листи.

Уколико ниједан од понуђача са ранг-листе не достави тражене доказе, односно не испуњава прописане услове, Наручилац ће обуставити поступак уз задржавање права да исти понови.

### 3.4 Прописи и стандарди у области безбедности хране

Кетеринг услуге, укључујући припрему, транспорт и послуживање хране, као и намирнице и прехранбени производи који се користе за припрему obroka, морају задовољавати важеће стандарде у погледу квалитета, испуњавати услове у погледу здравствене исправности и безбедности за исхрану људи, а све у складу са важећим:

- Законом о безбедности хране („Службени гласник РС“, број 41/2009 и 17/2019);
- НАССР принципима, у складу са прописима којима се уређује безбедност хране;
- Правилником о квалитету за производе рибарства, шкољкаше, морске јежеве, морске краставце, жабе, корњаче, пужеве и њихове производе („Службени гласник РС“, бр. 51/2021);
- Правилник о општим и посебним условима хигијене хране и микробиолошким критеријумима за храну („Службени гласник РС“, бр. 30/2024);
- Правилником о условима у погледу здравствене исправности предмета опште употребе који се могу стављати у промет („Службени лист СФРЈ“, бр. 26/83, 61/84, 56/86, 50/89 и 18/91) и другим важећим прописима који уређују здравствену исправност предмета и материјала који долазе у контакт са храном;
- Правилником о декларисању, означавању и рекламирању хране („Службени гласник РС“, бр. 19 од 8. марта 2017, 16 од 5. марта 2018, 17 од 28. фебруара 2020, 118 од 25. септембра 2020, 17 од 11. фебруара 2022 - др. правилник, 23 од 17. фебруара 2022, 30 од 4. марта 2022, 61 од 19. јула 2024 - др. правилник, 21 од 6. марта 2026);
- Законом о ветеринарству („Службени гласник РС“, бр. 91 од 25. октобра 2005, 30 од 7. маја 2010, 93 од 28. септембра 2012, 17 од 14. марта 2019 - др. закон, 109 од 4. децембра 2025 - др. закон)

### 3.5 Провера испуњености услова на лицу места

Понуђач је дужан да обезбеди представницима Наручиоца обилазак угоститељског објекта у коме тренутно послује ради увида и испуњење услова из јавног позива. Уколико увидом на лицу места Наручилац утврди да Понуђач не испуњава захтеване услове, понуда неће бити узета у разматрање.

## 4. Увид у простор

Сваки заинтересовани Понуђач, пре достављања званичне понуде, може извршити увид у стање локације предвиђене за пружање угоститељских услуга из Јавног позива.

Увид у локације може се извршити сваког радног дана, почев од дана објављивања Јавног позива, у периоду од 10.00 до 15.00 часова, уз претходну најаву путем имејла на: [marija.ivanovic@ntpark.rs](mailto:marija.ivanovic@ntpark.rs).

## 5. Критеријум за избор

Избор најповољнијег Понуђача ће се вршити према критеријуму **највише понуђене цене.**

## 6. Начин припреме и подношење понуде

Образац 1-Основни подаци о понуђачу, Образац 2-Понуда и Образац 3-Изјава о прихватању услова из Јавног позива, могу се преузети са сајта НТП Београд: <https://ntpark.rs/en/objave/>.

Образац 4-Модел уговора није потребно попуњавати. Понуђач треба да се упозна са текстом модела уговора и да се у обрасцу понуде определи да ли се слаже са моделом уговора. Уколико се Понуђач не слаже са текстом модела уговора, његова понуда ће бити одбијена.

Комплетна Понуда мора да садржи следећа документа:

- а) Попуњен Образац 1 из прилога Јавног позива;
- б) Попуњен Образац 2 из прилога Јавног позива;
- в) Попуњен Образац 3 из прилога Јавног позива.

Понуда се доставља у запечаћеној коверти са назнаком на предњој страни коверте: **ПОНУДА ЗА ПРУЖАЊЕ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА КОМПАНИЈАМА ЧЛАНИЦАМА НТП БЕОГРАД-НЕ ОТВАРАТИ**, поштом препоручено, на адресу Научно-технолошки парк Београд доо, ул. Вељка Дугошевића 54, Београд-Звездара, или лично на назначену адресу.

На полеђини обавезно навести назив Понуђача, адресу, контакт телефон и име контакт особе.

## **7. Рок за подношење понуде**

Рок за подношење понуда је до **01.06.2026. године до 10 часова**. Понуде које нису пристигле у НТП Београд до назначеног рока, биће враћене Понуђачу неотворене, уз назнаку да су неблагоприятне.

У случају да два или више Понуђача доставе понуде са истом ценом, биће организована јавна лицитација на којој ће бити изабрана понуда Понуђача који понуди вишу цену.

## **8. Датум и место отварања понуда**

Отварање понуда је јавно и обавиће се дана **01.06.2026. године са почетком у 10:15 часова** у просторијама НТП Београд.

Јавном отварању понуда уз достављање писменог овлашћења могу да присуствују представници Понуђача.

## **9. Додатне информације и контакти**

Сви трошкови учешћа на Јавном позиву, те трошкови евентуалне адаптације простора за обављање услуге из Јавног позива у згради НТП Београд, трошкови текућег одржавања исте, као и трошкови оправки техничких уређаја и опреме, падају на терет Понуђача.

Сви остали услови и односи између НТП Београд и Понуђача биће регулисани уговором који ће бити закључен након објављивања резултата на огласној табли НТП Београд и на сајту НТП Београд.

Све додатне информације заинтересовани Понуђачи могу добити путем мејла [nabavke@ntpark.rs](mailto:nabavke@ntpark.rs).