

Бр. / Nr. 02-5409/10
23-09-2025 год. / viti

ДОГОВОР ЗА ЈАВНА НАБАВКА

Набавка на готови оброци за корисниците на Народни кујни,

Склучен на ден _____, 2025 година, помеѓу:

I ДОГОВОРНИ СТРАНИ

1. Министерство за социјална политика, демографија и млади, со седиште на ул. „Даме Груев“, бр.14 Скопје, претставувано од Министер Фатмир Лимани, во понатамошниот текст: **Договорен орган**, и
2. Друштво за кетеринг, промет и услуги ПАРТИ СЕРВИС ЛЕО експорт-импорт Скопје, со седиште на адреса 1519 бр.9 Скопје, Кисела вода, претставувано од **Управител Бобан Мишевски**, во понатамошниот текст: **Носител на набавката**

II ПРЕДМЕТ НА ДОГОВОРОТ

Член 1

Со овој договор се уредуваат меѓусебните права и обврски помеѓу Договорниот орган и Носителот на набавката, согласно спроведената отворена постапка за јавна набавка како набавка на стоки - готови оброци за корисниците на Народни кујни во согласност со позитивните законски прописи поврзани со предметот на набавката (Законот за јавни набавки, Законот за облигациони односи) и во согласност со:

- Закон за квалитет на земјоделски производи (Сл.Весник на РМ бр.140/2010, 53/2011, 55/2012), 106/2013, 116/2015,149/2015 и 193/2015;
- Правилник за барањата во однос на квалитетот на мелено месо, подготовки од месо и производи од месо (Сл.Весник на РМ 63/2013) ;
- Правилник за посебни барања кои се однесуваат на микробиолошките критериуми за храна (Сл.Весник на РМ бр.100/2013, 145/2014,37/2017,173/2018,229/2020 и 287/2022)
- Правилник за посебни барања за храната од животинско потекло (Сл.Весник на РМ бр.28/2016), 166/2017,77/2019 и 18/2020;
- Правилник за барањата за квалитет на суровото млеко, стандардите за квалитет на конзумното млеко, млечните производи и употреба на нивните називи, квалитетот и активноста на starter, културите, сирилата и други специфични материи и начинот на нивна употреба, начинот на дополнително означување на млекото и млечните производи, како и дозволеното отстапување на тежината во однос на декларираната (Сл.Весник на РМ бр.96/2011);
- Правилник за посебните барања за безбедност и хигиена и начинот и постапката за вршење на службени контроли на млекото и млечните производи (Сл.Весник на РМ бр.26/2012, 145/2014), 59/16,197/2016 и 16/2019. - Законот за безбедност на храната (Сл.Весник на РМ бр. 157/2010, 53/2011, 1/2012, 164/2013, 187/2013, 43/2014, 72/2015, 84/2015, 123/2015, 129/2015, 213/2015, 39/2016),64/2018 и 209/2023);

Handwritten signature: M. B. B. B.

- Правилник за барањата во однос на квалитетот кој треба да го исполнуваат растителните масла за јадење и мастите од растително потекло, на маргаринот, мајонезот и на нив сродни производи, кои се произведуваат или се ставаат во промет (Сл.Весник на РМ бр. 127/2012);
- Правилник за санитарно хигиенските услови за производство на храна (Сл.Весник на РМ бр.32/2006);
- Правилник за посебните барања за безбедност на шеќерите (Сл.Весник на РМ бр.32/2006);
- Правилник за посебните барања за безбедност на какао производите и чоколадните производи (Сл.Весник на РМ бр.32/2006)
- Правилник за посебните барања за безбедност на овошните сокови и одредени слични производи (Сл.Весник на РМ бр.51/2013);
- Правилник на барањата во однос на квалитетот на преработени производи од овошје и зеленчук како и печурки и нивни преработки (Сл.Весник на РМ бр.69/2014);
- Правилник за барањата во однос на квалитетот на зачините, екстрактите од зачини и смесите на зачини (Сл.Весник на РМ бр.24/2013) и други материјални прописи кои се во сила во моментот на склучување на овој Договор.

Член 2

Договорните страни го склучуваат овој договор врз основа на Одлука за јавна набавка со архивски број 02-5409/1 од 19.07.2025 година, Одлука за избор за најповолна понуда со архивски број 02-5409/7 од 26.08.2025 година, донесена во истата постапка, како и врз основа на доставена понуда од Носителот на набавката со која во целост се прифатени условите, барањата и напомените предвидени во тендерската документација.

Предмет на договорот е јавна набавка -**готови оброци за корисниците на Народни кујни.**

опис	доручек	ручек	вечера
до 1000 готови оброка на ден	нема доручек		нема вечера

III ЈАЗИК НА ДОГОВОРОТ

Член 3

Јазик на Договорот и на другите документи кои претставуваат составен дел на Договорот е македонскиот јазик.

Целата комуникација во писмена форма помеѓу договорните страни е на македонски јазик.

IV ВРЕМЕТРАЕЊЕ НА ДОГОВОРОТ

Член 4

Овој Договор е со важност од една година (12 месеци) сметано од денот на неговото потпишување од двете договорни страни, или до искористувањето на предвидените финансиски средства за предметната јавна набавка определени во Одлуката за јавна набавка со архивски број 02-5409/1 од 19.07.2025 година, чиј износ е определен во член 5 од овој Договор.

V ВРЕДНОСТ НА ДОГОВОРОТ

Член 5

За реализација на овој Договор обезбедени се средства во износ од 85.500.000,00 денари (осумдесет и пет милиони и петстотини илјади денари) без вклучен данок на додадена вредност, односно 89.775.000,00 денари со пресметан ДДВ.

Реализацијата на средствата ќе се врши по испорака на готови оброци и тоа по цена по единица парче готов оброк која што е определена во финансиската понуда на Носителот на набавката, односно истата вклучувајќи ги сите трошоци и попусти, без ДДВ, изнесува: 228,00 (двеста дваесет и осум денари) денари. Вкупниот износ на ДДВ изнесува 11,40 денари, односно:

Шифра	Назив на ставка	Мерна единица	количина	Единечна цена	Вкупна цена (без ДДВ)	ДДВ	Цена со ДДВ
15894200-3	Набавка на готови оброци за корисниците на Народни кујни	парче	1,00	228,00	228,00	11,40	239,40
вкупно					228,00	11,40	239,40

VI НАЧИН НА ПЛАЌАЊЕ

Член 6

Плаќањето на фактурата е во рок до 30 дена од денот на приемот на фактурата во архивата на Министерство за социјална политика, демографија и млади, ул.Даме Груев бр.14 Скопје.

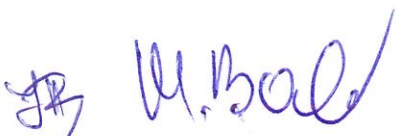
Во прилог на фактурата се доставува доказ за извршени испораки на готови оброци по видови и количини, со локации и датуми.

Рокот за плаќање започнува да тече од денот на прием на фактурата во прилог со докази за извршени испораки на стоки по видови и количини, со локации и датуми во архивата на Министерство за социјална политика, демографија и млади.

Член 7

Фактурата ги содржи особено следниве елементи:

- повикување на број на договорот;
- датум на изготвување на фактурата;
- назив на ставка како што е опишана во табелата во член 5 од овој Договор, односно како што е опишана во техничката спецификација;
- единечни договорени цени за ставката без вкалкулиран ДДВ;
- вкупни цени без вкалкулиран ДДВ;
- вкупна цена на фактурата;
- пресметка на данокот за додадена вредност;
- вкупна цена за исплата по фактурата (доколку имало евентуално намалување);
- валута на плаќање;
- рок на плаќање; и
- сметка и банка на давателот на фактурата.



VII НАЧИН И РОК НА ИСПОРАКА

Член 8

Готовите оброци – ручек ќе се доставуваат секојдневно, од понеделник до петок, во соодветни временски интервали утврдени од страна на Договорниот орган. За деновите сабота и недела, Носителот на набавката ќе обезбеди ладни оброци, односно ланч пакети. Корисниците на Народните кујни ќе ги добиваат готовите оброци и за време на државните празници.

Приготвувањето на готовите оброци се врши во просториите на Носителот на набавка.

При подготовката на готовиот оброк, Носителот на набавка треба да постапува согласно со ориентационите норми за приготвување на готовиот оброк-ручек и ориентационите норми за ладен оброк-ланч пакет наведени во овој член.

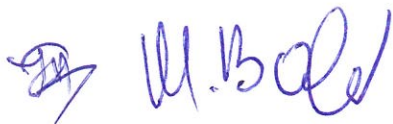
Носителот на набавка треба готовите оброци да ги подготвува, доставува и сервисира на корисниците на Народните кујни на посочените локации на територија на град Скопје.

Под готов оброк се подразбира однапред приготвен ручек наменет за дистрибуција до крајни корисници, кој е соодветно складиран и транспортиран согласно важечките стандарди за безбедност на храна. Оброкот мора да биде доставуван во термостабилни садови транспортери наменети за транспорт на прехранбени производи во рефус состојба, со цел одржување на соодветна температура во текот на целокупниот процес на достава. Секој оброк треба да биде индивидуално пакуван во полипропиленска амбалажа што е безбедна при контакт со храна и отпорна на влијанија од висока температура, со што се обезбедува хигиенска заштита и одржување на квалитетот на оброкот до неговата конечна употреба.

Неделното мени, ориентационите норми за приготвување на готов оброк–ручек и ориентационите норми за ладен оброк-ланч пакет за време на викендите се следни:

НЕДЕЛНО МЕНИ

Денови	1 Недела	2 Недела
Понеделник	Чорбест грав со колбас, сезонска салата ,овошје во сезона, леб	Вариво леќа ,кофте, сезонска салата, тортица,леб
Вторник	Плескавица со компир пире и сос, сезонска салата,леб	Мусака од компири (тиквички), сезонска салата ,леб
Среда	Пилешка супа, ориз тава со пилешки батак сезонска салата леб	Риба ослиќ, тава ориз, сезонска салата, леб
Четврток	Зелка со месо или растурена сарма, ролат (кондиторски производ),леб	Турли тава со јунешко (ѓувеч со јунешко месо), сезонска салата, леб
Петок	Гулаш со прилог шпагети, сезонска салата, леб	Пилешки ајмакац, сезонска салата, кондиторски колач, леб
Сабота	Павлака бр.1, јајца варени бр.2, сезонско овошје, леб	Виршла, кашкавал, кондиторски колач (сок),леб



Недела	Пилешка паштета 75 гр, сирење, кисела краставица, леб	Конзерва сардина ,кромид ,сезонско овошје, леб
--------	--	---

Денови	3 Недела	4 Недела
Понеделник	Чорбест грав со колбас (тава грав), сезонска салата, овошје во сезона	Вариво леќа, варено јајце, сезонска салата, овошје во сезона, леб
Вторник	Ќофте во доматиен сос, сезонска салата, колач, леб	Шпагети во сос од мелено месо, прилог компир пире, сезонска салата, леб
Среда	Пилешка супа, пилешки стек со динстан ориз, сезонска салата, леб	Вариво грашок (боранија) со јунашко месо, сезонска салата, леб
Четврток	Полнети пиперки, сезонска салата, овошен сок, леб	Гратинирани макарони, јогурт, колач, леб
Петок	Гулаш со јунешко месо, прилог динстан ориз, сезонска салата, леб	Спанаќ потпечен со јајца, кондиторски колач, леб
Сабота	Лепиња со кашкавал и салама, овошен сок	Месен појадок, сезонски зеленчук ролат, леб
Недела	Пилешка паштета 75 гр, Зденка сирење, сезонски зеленчук (кечап), леб	Варени јајца бр.2, сирење, тортица, леб

Распоредот на оброците во текот на траење на Договорот може да се промени (Пример: Предвидениот оброк во менито за вторник може да ротира со оброкот предвиден за во четврток и слично), но со взаемна согласност помеѓу Договорните страни.

Во сезона се препорачува зеленчук сезонски за варива и салати. Во лето, за салата се препорачува зеленчук цело парче (домат, краставица, пипер и сл.)

ОРИЕНТАЦИОНИ НОРМИ ЗА ПРИГОТВУВАЊЕ НА ГОТОВ ОБРОК -РУЧЕК

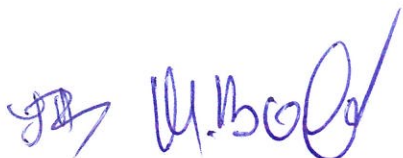
Ред. бр.	Вид продукти	Бруто количини гр. по оброк
1	Јунешко месо немасно без коска, од плешка, месо добиено од трупови од животни постари од 12 месеци, при што горната старосна граница за бикови изнесува 24 месеци, а за телиња, заклани првоотелени и кастрирани машки животни (волови) до 30 месеци од класите Е , категорија на меснатост II.	80-100
2	Јунешко мелено месо,2 категорија.	70-80
3	Пилешки копани, замрзнати класа Б	120-130
4	Пилешки стек, замрзнат, класа Б	90 -100
5	Риба ослич, бел, цело парче замрзната II класа	120-130
6	Јајца од кокошка, свежи, класа А , со големина L со тежина од 63-73 гр., бр.1	63-73

 М. Водар

7	Јајца од кокошка, свежи, , класа А, со големина L со тежина од 63-73 гр., додаток на оброци бр.1/5	13-15
8	Кравјо кисело млеко со мин.3,2% м.масти,	180-200
9	Млеко трајно стерилизирано со мин м.маст од 3,2% , додаток на јадења	30-50
10	Пиле замрзнато, со тежина од 1,1 до 1,5кг. класа Б	110-120
11	Брашно пченично Т-400	5-25
12	Макарони со јајца, т-400	50-100
13	Ориз, минимум 2 класа	60-80
14	Ориз, минимум 2 класа, како додаток	10-20
15	Сончогледово рафинирано масло за јадење	10-15
16	Сончогледово рафинирано масло за јадење, за салата мин. количина	5
17	Компири за мусака, стар, пире, минимум 2 класа	250-260
18	Компири за вариво, стар, минимум 2 класа	100-200
19	Праз, минимум 2 класа	100-200
20	Компири за салата, минимум 2 класа	150-200
21	Моркови свежи, минимум 2 класа	20-30
22	Кромид, за гулаш стар , минимум 2 класа	90-100
23	Кромид, стар додаток на јадења, минимум 2 класа	20-30
24	Домати, додаток на јадења, минимум 2 класа	30-100
25	Домати,за салата, минимум 2 класа	100-150
26	Доматно пире, минимум 2 класа	4-5
27	Црни домати, минимум 2 класа	150-200
28	Зелка свежа пролетна, за варива, минимум 2 класа	200-250
29	Зелка свежа зимска, за варива, минимум 2 класа	200-250
30	Кромид млад, минимум 2 класа	50-100
31	Зелка конзервирана	200-250
32	Зелка свежа за салата, минимум 2 класа	120-150
33	Боранија свежа, минимум 2 класа	150-200




34	Конзерва боранија, стерилизиран (процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64% до 66 %)	150-200
35	Грашок замрзнат	100-200
36	Конзерва грашок стерилизиран(процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64% до 66 %)	160-200
37	Пиперки, благи, ,додаток на готвени јадења, минимум 2 класа	30-50
38	Пиперки благи, , минимум 2 класа	100-150
39	Карфиол свеж, минимум 2 класа	150-200
40	Спанаќ свеж, за вариво , минимум 2 класа	200-250
41	Конзерва ѓувеч стерилизиран (процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64% до 66 %.)	50-80
42	Тиквички, минимум 2 класа	180-200
43	Грав, мин.2 класа, за вариво	60-70
44	Грав, мин.2 класа, за тава	80-90
45	Леќа, мин. 2 класа,	60-70
46	Фиде со јајца, од брашно т-400,	3-5
47	Зелена салата свежа, минимум 2 класа	100-150
48	Краставици свежи за салата, минимум 2 класа	100-150
49	Цвекло конзервирано, стерилизиран(процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64 до 66 %.)	100-150
50	Корнишони конзервирани, стерилизиран(процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64 до 66 %)	100-150
51	Јогурт кравји со 2,8-3,2% м.масти, пакување од 180-200 мл, бр.1	180-200
52	Барен фино иситнет колбас,(пилешка кренвиршла), со пречник од 18 до 24 мм. со вкупни протеини од месо мин 10%	70-80
53	Сол прехранбена јодирана, % на јод од мин.20 до 30 мг/кг	0,5-1
54	Зачин со јодирана готварска сол, со мин.15% сушен зеленчук мин.5 видови на зеленчук, (морков, кромид, пашканат, компир, целер лист од магданос.),	0,5-1
55	Мелена црвена пиперка-слатка	0,2-0,3
56	Црн пипер мелен	0,1
57	Пудинг со вкус на ванила, во прав,	15
58	Вафел производ со чоколаден прелив,со вкус на лешник, пакување од 55 до 65 гр.	55-65



59	Вински оцет, мин. 4% оцетна киселина	3-5
60	Полутрајни сувомеснати производи –суви ребра.	80-100
61	Колбас со јунешко месо, од иситнето говедско месо од II категорија, од месно тесто до 25% и масни ткива до 25 % термички обработени колбаси	80-100
62	Колбас со свинско месо,фино иситнето, содржина на вкупни протеини во месото да е најмалку 12%. термички обработени колбаси	80-100
63	Леб лајбница единечна спакувана, со брашно т-500	100-150

ОРИЕНТАЦИОНИ НОРМИ ЗА ЛАДЕН ОБРОК ЛАНЧ-ПАКЕТ

Ред. бр.	Вид продукти	Бруто количини гр. по оброк
1	Пилешка паштета, стерилизирана (1) да содржи најмалку 8% протеини од месо и дробови; 2) да не содржи повеќе од 35% маст;)	100
2	Пилешка паштета, за комбинација/дополнување, стерилизирана (1) да содржи најмалку 8% протеини од месо и дробови; 2) да не содржи повеќе од 35% маст;)	50-75
3	Конзерва од месо во парчиња,пилешко,нарезок , стерилизирана (Конзервите треба да содржат најмалку 55% месо, а другиот дел од содржината го сочинуваат масни ткива, внатрешни органи до 25% - од кои може да има до 4% крвна плазма, скроб до 6% разматен во иста количина вода и остатоци на масно ткиво – вкупно до 10%. Конзервите може да содржат до 35% маст,	100-150
4	Конзерва од месо во парчиња,јунешко,нарезок стерилизирана (Конзервите треба да содржат најмалку 55% месо, а другиот дел од содржината го сочинуваат масни ткива, внатрешни органи до 25% - од кои може да има до 4% крвна плазма, скроб до 6% разматен во иста количина вода и остатоци на масно ткиво – вкупно до 10%. Конзервите може да содржат до 35% маст	100-150
5	Сардина во сончогледово масло, пакување од 100 до 125гр, мин. 70% рибна маса, стерилизирана(процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64% до 66 %.)	100-125
6	Туна во сончогледово масло во парчиња, пакување од 80 до 120гр, минимум 70% рибна маса, стерилизирана (процентот на нето маса во споредба со бруто маса да биде од мин. 64% до 66 %.)	90-160
7	Сирење кравјо, со содржина од мин. 45% м.м во сува материја,	95-100
8	Сирење кравјо со содржина од мин. 45% м.м во сува материја,за комбинација	60-70
9	Топено сирење, полумасно, со мин.31% м.маст, за мачкање,бр.1 (17,5гр.)	35-52,5
10	Кашкавал кравји, масти во сува материја мин.45%,	95-100
11	Кашкавал кравји, масти во сува материја мин.45% ,за комбинација	60-70

5/3 M. Bood

12	Баничка со кравја урда (албуминско сирење со мин 10% до 33% млечни масти во сува материја) 20% мин застапеност на полнилото, од брашно т-400	200-250
13	Јајца од кокошка, свежи , класа А ,со големина L со теж.од 63-73гр. бр.1	63-73
14	Павлака пастеризирана кравја, со м.маст мин. 18%, со тежина од 180-200гр	180-200
15	Мајонез во кеса мин.75% сончогледово масло, 6 % жолчка, пакување од 40-50гр.	40-50
16	Кечап доматиен во кеса, пакување од 40-50гр.	40-50
17	Какао крем (да содржи најмалку 5% безмасен какао-прав, сметано на сувата материја на готов производ; 2) да содржи најмалку 7% безмасна сува материја на млеко, сметано на сувата материја на готов производ; 3) да содржи најмалку 25% вкупна маст, сметано на сувата материја на готов производ; 4) да содржи најмногу 60% вкупни шеќери, сметано на сувата материја на готов производ), пакување од 90-100гр.	90-100
18	Алва од сусам, пакување од 90-100гр	90-100
19	Млеко кравјо трајно стерилизира со мин. м.маст од 3,2%,	500
20	Чоколадно млеко, трајно стерилизирано со мин. 1% м. маст,	200-250
21	Јогурт кравји со м.масти од 2,8-3,2%,	180-200
22	Млечен намаз со мин.20% м.маст	50
23	Јаболка, минимум 2 класа	150-200
24	Банани, минимум 2 класа	200-250
25	Портокали, минимум .2 класа	150-200
26	Мандарини, минимум 2 класа	100-150
27	Модри сливи свежи, минимум 2 класа	100-120
28	Овошен сок, со мин. 40% овошна маса,јаболка	180-200
29	Праз, мин.2 класа	50-100
30	Вафел производ со чоколаден прелив,со вкус на лешник	40-50
31	Барен фино иситнет колбас,(пилешка кренвиршла), со пречник од 18 до 24 мм. со вкупни протеини од месо мин 10%	80-100
32	Леб лајбика единечна спакувана, од брашно т-500,	100-150
33	Домати свежи, втора класа	150-200
34	Праска, мин. 2 класа	150-200



Непридржувањето на Носителот на набавка кон неделното мени, ориентационите норми за приготвување на готов оброк–ручек и ориентационите норми за ладен оброк-ланч пакет за време на викендите ќе резултира со раскинување на Договорот и наплата на гаранцијата за квалитетно и навремено извршување на Договорот.

Кај ориентационите норми за готов оброк/ланч пакет оброк, тоа се норми по корисник, согласно просечната енергетска вредност за различни категории на корисници опфатени со Народни кујни.

При планирање на количините на зеленчук и овошје, значителна улога има и неговиот квалитет, отпадот варира кај еден ист вид производ, поради тоа треба да се земе во предвид и квалитетот (пр. компир, кромид, и друго на пролет се со послаб квалитет има повеќе отпад, па затоа треба да се планираат дополнителни од 5 до 10 %).

Кај ориентационите норми бројките, од - до значат најмалата количина ако се комбинира со друг производ, на пример: јајце, сирење, виршли сл. другиот број означува количина ако се користи само еден производ.

При нормирање на количините од зеленчук, значително влијание има што се приготвува како и квалитетот на зеленчукот, бидејќи отпадот варира кај еден ист вид производ. Кај риба, пилешки копан и сл. земено е од – до, зависно од големината на парчето кое во пракса не може да се подели.

Лебот ќе се дели во вид на спакувана единечна лепиња.

Носителот на набавката е должен да го испорача предметот на договорот – готови оброци за корисниците на Народни кујни за 7 дена во неделата, на следниве 9 локации, како и на други локации на објекти кои ќе ги користи или ќе и бидат дополнително дадени на користење на ЈУ Меѓуопштински центар за социјална работа на територија на град Скопје.

1. Општина **Кисела Вода** на следниве локации:

- Во просторија во нас.Кисела вода ул. Михаил Чаков бб Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 09,30 до 11,30 часот.
- Во просториите на МЗ нас.Драчево ул.Ратко Митровиќ бб Скопје. Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.

2. Општина **Гази Баба** на следниве локации:

- Во просториите на МЗ Мацари (објект старо кино Ул.Благој Стевковски бб Скопје). Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.
- Во просториите на Здружение на пензионери на Гази Баба во Мацари 2-хангар, ул.Палмиро Тољати бб Скопје. Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.

3. Општина **Шуто Оризари** на следнава локација:

- Во просторија кај Поранешниот објект ЦСР Шуто Оризари - Ул.Нов Живот бб Скопје. Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.

4. Општина **Центар** на следнава локација:

- Во просторија на МЗ Раде Јовчевски Корчагин, Ул.Ѓуро Ѓоновиќ бр.43 Скопје.Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.

5. Општина **Чаир** на следнава локација:
 - ОУ Илми Елези (поранешно ОУ Никола Вапцаров) Ул.Браќа Реџепагиќ бб Скопје. Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.
6. Општина **Бутел** на следнава локација:
 - Во бараката на Здружението на пензионери Бутел Ул.Бутелска бб (до полициската станица). Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 10,00 до 12,00 часот.
7. Општина **Карпош** на следнава локација:
 - Во просторија на Месна заедница Злокуќани. Готовите оброци да се дистрибуираат секој работен ден од 09,30 до 11,30 часот

VIII ОБВРСКИ НА НОСИТЕЛОТ НА НАБАВКА

Носителот на набавката е должен да ги подготвува готовите оброци за потребите на Народните кујни согласно со неделното мени, ориентационите норми за приготвување на готов оброк – ручек и ориентационите норми за ладен оброк – ланч пакет, утврдени во овој договор. При подготовката на оброците, Носителот на набавката е должен да користи сировини кои по вид, квалитет и класа одговараат на утврдените технички барања и стандарди за безбедност на храна.

Готовите оброци мора да бидат индивидуално пакувани во полипропиленска амбалажа што е безбедна при контакт со храна и отпорна на високи температури, со цел обезбедување на хигиенска заштита и одржување на квалитетот на оброкот до неговата конечна употреба. Транспортот на оброците мора да се врши во термостабилни садови – транспортери, соодветно наменети за храна, при што Носителот на набавката е должен да обезбеди одржување на соодветна температура и хигиенски услови во текот на целокупниот процес на дистрибуција.

Доставата на готовите оброци ќе се врши седум дена во неделата, на сите локации определени со овој договор, во точно определени временски термини за секоја локација. Носителот на набавката е должен да обезбеди доволен број на возила и персонал за навремено и непречено вршење на дистрибуцијата, како и да биде во постојана комуникација со Договорниот орган, со цел навремено усогласување на евентуални измени во менито, локациите или термини на достава.

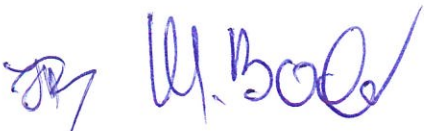
Во случај на употреба на сезонски производи со слаб квалитет и зголемен отпад (како што се компир, кромид и слично), Носителот на набавката е должен да ги планира количините со соодветно зголемување од 5% до 10%, со цел да се задоволат ориентационите норми по корисник. Количините наведени во нормите, каде што се дадени во опсег, се однесуваат на минимална количина кога производот се комбинира со друг, односно на максимална количина кога се користи самостојно.

Носителот на набавката се обврзува да постапува по насоките и барањата на одговорното лице за следење на реализација на договорот и да доставува извештаи за спроведената дистрибуција, со потписи на овластени лица од секоја локација. Промените во распоредот на оброците може да се вршат само со взаемна писмена согласност на двете договорни страни.

Непридржувањето на Носителот на набавката кон неделното мени, ориентационите норми, времето на достава и квалитетот на оброците ќе се смета за сериозна повреда на договорните обврски и ќе доведе до раскинување на договорот по вина на Носителот, како и до наплата на гаранцијата за квалитетно и навремено извршување на договорот.

IX ОБВРСКИ НА ДОГОВОРНИОТ ОРГАН

Член 9



Договорниот орган е должен да му овозможи на носителот на набавката непречен пристап до секоја локација на која треба да се врши испораката на готовите оброци.

Член 10

Лице задолжено за реализација на договорот кај Договорниот орган е Ирена Тодоровска или друго лице овластено од Министер.

X ГАРАНЦИЈА ЗА НАВРЕМЕНО И КВАЛИТЕТНО ИЗВРШУВАЊЕ НА ДОГОВОРОТ

Член 11

Носителот на набавката е должен да обезбеди гаранција за квалитетно и навремено извршување на договорот во вид на банкарска гаранција во вредност од 10,00% од вредноста на договорот за јавна набавка со вклучен ДДВ со важност за целото времетраење на договорот.

Носителот на набавка е должен да достави неотповиклива, безусловна и наплатива на прв повик банкарска гаранција за навремено и квалитетно извршување на договорот.

Гаранцијата за квалитетно и навремено извршување на договорот Носителот на набавката ја доставува најдоцна во рок до 5 (пет) дена од потпишувањето на договорот. Потпишаниот договор без доставена банкарска гаранција ќе се смета за неважечки и нема да предизвика правно дејство.

Гаранцијата за квалитетно извршување на договорот ќе биде наплатена доколку носителот на набавката не исполни некоја од обврските од договорот за јавна набавка во рокот на стасаноста, за што писмено ќе го извести носителот на набавката.

Оваа гаранција се враќа на носителот на набавката, во рок од 14 дена од денот на целосно реализирање на договорот.

Во случај кога е продолжен рокот за реализација на договорот или е зголемена неговата вредност, носителот на набавката соодветно треба да ја продолжи важноста и вредноста на гаранцијата за квалитетно и навремено извршување на договорот.

XI ДОГОВОРНА КАЗНА ЗА ЗАДОЦНУВАЊЕ, ОДНОСНО НЕИСПОЛНУВАЊЕ НА ДОГОВОРОТ

Член 12

Договорните страни се договорија дека Носителот на набавката ќе му плати на Договорниот орган определен паричен износ (договорна казна) ако не ја исполни својата обврска согласно овој договор, а особено ако договорот е раскинат поради вина на Носителот на набавката.

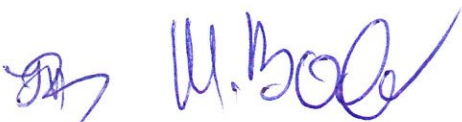
Договорната казна изнесува 0,01% (1 промил) од вкупната договорена цена, со тоа што износот на така определената договорна казна не може да премине 5% од вкупната цена на стоката, предмет на набавка.

XII ВИША СИЛА

Член 13

Ниту една од договорните страни нема да биде одговорна за неисполнување на овој Договор до кое би дошло заради “Виша сила”, “Виша сила” значи исклучителен настан или околност:

- а. кој е надвор од контрола на страните;
- б. против кој ниедна од страните не можела разумно да преземе мерки пред стапување на Договорот;
- в. кој, откако настанал, страната не можела разумно да го одбегне или да го совлада и



- г. кој не може во голема мера да се припише на друга страна;
Вишата сила може да вклучува, но не е ограничена на исклучителните настани или околности опишани во точките од I до V, се додека се исполнети горенаведените услови од (а) до (г):
- I. војна, непријателства, инвазија, акт на непријателства;
 - II. бунт, тероризам, револуција, востание, воена сила или граѓанска војна;
 - III. немир, раздвиженост, неред, штрајк или блокада од лица кои не се персонал на изведувачот или подизведувачите;
 - IV. воена муниција, експлозивни материјали, радијација или радиоактивност од страна на изведувачот;
 - V. природни настани (пожар, поплава, земјотрес, пандемија, лоши временски услови, невообичаено за годишното време и за местото на кое се изведуваат работите, утврдени во градежен дневник и сл.);

Ако една од договорните страни е спречена заради Виша сила, таа е во рок од 24 часа писмено да ја извести другата страна, со наведување на причините за Вишата сила и по можност обезбедување на соодветен доказ.

По отстранување на Вишата сила, Договорот може да се реализира по потреба со заеднички прифатено дополнување или да се раскине спогодбено.

Доколку изведбата на сите работи во голема мера е спречена во непрекинат период од 30 (триесет) дена поради “Виша сила” за која е дадено известување, тогаш која било од страните може да даде известување за раскинување на Договорот.

XIII ПРИМЕНЛИВ ЗАКОН

Член 14

За се што не е регулирано со овој Договор ќе се применуваат одредбите од Законот за облигациони односи и позитивните законски прописи во Република Северна Македонија.

XIV УСЛОВИ ЗА ПРЕКИНУВАЊЕ ИЛИ РАСКИНУВАЊЕ НА ДОГОВОРОТ

Член 15

Кога една од договорните страни нема да ја исполни својата обврска, другата договорна страна, може да бара исполнувањето на обврските или да го раскине договорот, а во секој случај има право на надомест на штетата.

Член 16

Договорот не може да се раскине поради неисполнување на незначителен дел од обврската.

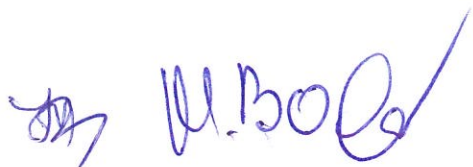
Член 17

Со раскинувањето на договорот двете договорни страни се ослободени од своите обврски, освен од обврската за надомест на евентуалната штета.

Ако една страна го извршила договорот целосно или делумно, има право да и се врати она што го дала.

Ако двете страни имаат право да бараат враќање на даденото, заемните враќања се вршат според правилата за извршувањето на двостраните договори.

Секоја страна и должи на другата надомест за користа што во меѓувреме ја имала од она што е должна да го врати, односно да го надомести.



Страната што враќа пари е должна да плати затезна камата од денот кога ја примила исплатата.

Договорните страни се согласни евентуални спорови да се решаваат спогодбено во склад со важечките прописи и овој договор, но доколку тоа не е можно спорот ќе го решава надлежен суд во Скопје. Договорните страни се согласни да ги применат највисоките стандарди за етичко и законито однесување за време на реализација на овој договор.

XV РЕШАВАЊЕ НА СПОРОВИ

Член 18

Сите евентуални спорови и недоразбирања кои би произлегле од овој Договор, договорните страни ќе ги решаваат во духот на добрите деловни обичаи со меѓусебно договарање, во спротивно надлежен за решавање на сите евентуални спорови е Граѓански суд Скопје, Скопје.

XVI ЗАВРШНИ И ОПШТИ ОДРЕДБИ

Член 19

Договорот за јавна набавка во текот на неговата важност може да се дополни и/или измени само врз основа на член 119 од Законот за јавни набавки.

Договорната страна која бара измена и/или дополнување е должна своето барање до другата страна да го достави во писмена форма.

Одредбите од овој договор можат да се изменат и/или дополнат со склучување на Договорот за изменување и дополнување на основниот Договор.

Дополнувањата и измените на овој договор се важечки ако се направени во писмена форма и ако се потпишани од двете договорни страни.

Член 20

Ниту една договорна страна нема право своите обврски да ги пренесе на трета страна, без взаемна писмена согласност.

Член 21

Овој Договор е составен во 4 (четири) примероци, од кои секоја страна задржува по 2 (два) примерока и стапува во сила со денот на неговото склучување.



Носителот на набавката
Управител
Бобан Мишевски



Изработил: Теодора Васик Петровска, Раководител на одд
Согласен: Љубица Панова, Раководител на сектор
Одобрил: Fatmir Sabriu, Државен секретар

