Датум: 24.11.2021

Број: 01-1/4095

На основу члана 27., став 1 Закона о јавним набавкама и члана 75. (прилог 7) на основу кога се одредбе Закона о јавним набавкама не примењују („Сл. гласник РС” бр. 91/2019), а због обезбеђивања основних начела јавних набавки и закључења уговора, Факултет инжењерских наука Универзитета у Крагујевцу, дана **24.11.2021**. објављује:

**ПОЗИВ ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА**

1. **Назив наручиоца**: Факултет инжењерских наука Универзитета у Крагујевцу
2. **Адреса наручиоца**: Сестре Јањић бр. 6, 34000 Крагујевац
3. **Интернет страница наручиоца**: http://www.fink.rs/
4. **Опис предмета јавне набавке**: Предмет набавке је набавка услуга – угоститељске услуге по партијама

Партија 1:Кетеринг услуге

Партија 2: услуге хотела - преноћиште

Партија 3: услуге ресторана и организовање прославе

Шифра из општег речника:

ЦПВ: 55300000-3 – Услуге ресторана и услуге послуживања храном

ЦПВ: 55100000-4 – Услуге хотелског смештаја

ЦПВ: 79954000-6 – Услуге организовања прославе

1. **Критеријум за доделу уговора**: "најнижа понуђена цена"
2. **Начин подношења понуда и рок за подношење понуда**:. Благовременим ће се сматрати све понуде које стигну на адресу наручиоца до **1.12.2021. године до 10.00 часова.**
3. Понуде се подносе на адресу наручиоца у запечаћеној коверти, са назнаком на омотници - **Понуда за набавку услуга - угоститељске услуге Партија \_\_\_\_\_\_\_\_\_.** На полеђини коверте обавезно навести назив, адресу и број телефона понуђача. Понуда се доставља на српском језику са ценама израженим у динарима.
4. **Начин, место и време отварања понуда**: Јавно отварање понуда обавиће се **1.12.2021 у 10:30 часова** у просторијама наручиоца.
5. **Лица задужена за контакт**: Петровић Марија, тел. 034/330-196, e-mail: [marija.brkic@fink.rs](mailto:marija.brkic@fink.rs)
6. Техничка спецификација за угоститељске услуге и Образац структуре цене који треба попунити налази се у наставку позива

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ПАРТИЈА 1:**

**За партију 1** – Кетеринг услуге

**1. Кетеринг – варијанта 1:**

**Хладно предјело:** пршута свињска и говеђа, печеница свињска, кулен, качкаваљ – стандардна количина за предјело по особи; Канапеи (слани, две врсте, багет или слично), пита зеље – комад по особи, слана торта – парче по особи. **Топло предјело:** гриловано поврће на рижоту (минимум три врсте поврћа по 50 грама мин.), плус шампињони 50 грама. **Салата:** свеж парадајз и краставац минимум по 50 грама по особи. **Слатка закуска:** ситни слатки колачи, воћне корпице. **Лепиње:** кајзерице – интегралне и беле по једна по особи.

**-** За опцију „Кетеринг – варијанта 1“ предвидети цену и количину по особи - један мени, један особа.

**2. Кетеринг – варијанта 2:**

**Хладно предјело:** пршута свињска и говеђа, печеница, кулен, димљени качкаваљ - стандардна количина за предјело по особи; Канапеи (слани, три врсте, подлога багет или слично), пита зеље – комад по особи, слана торта – парче по особи **Топло предјело:** гриловано поврће на рижоту (минимум три врсте поврћа по 50 грама мин.), плус шампињони 50 грама мин.. **Роштиљ:** више врста меса у миксу – пилећи филе, свињски ражњић, роловани пилећи ражњић, димњена вешалица, ћевапи – укупно 250-300 грама по особи. **Салата:** свеж парадајз и краставац, зелене маслине – порција по особи. **Слатка закуска:** ситни слатки колачи, воћне корпице. **Лепиње:** кајзерице – интегралне и беле по једна по особи.

**-** За опцију „Кетеринг – варијанта 2“ предвидети цену и количину по особи – један мени, једна особа.

**3. Кетеринг – варијанта 3:**

Послужење: Пита са сиром 50 гр, пита са спанаћем 50 гр, пита са печуркама 50 гр., пита са месом 50 гр., пицете 1 ком.

**-** За опцију „Кетеринг – варијанта 3“ предвидети цену и количину по особи – један мени, једна особа.

**4. Посни мени:**

**Хладно предјело:** панирани колутови лигња, панирани штапићи од лигња, пита кромпир, посан качкаваљ, кугла туњевине, канпеи (посно пуњени туњевина и слично). – стандард по особи **Топло предјело:** гриловано поврће на рижоту 100 грама (минимум три врсте поврћа по 50 грама), плус шампињони 50 грама. – стандард по особи **Риба**: филе сома на роштиљу, пастрмка на роштиљу (100 грама по врсти за један мени). **Салата**: црвени купус, шаргарепа, зелена салата – витаминска по особи. **Лепиње**: кајзерице – интегралне и беле (по једна по особи). **Слатка закуска:** ситни слатки посни колачи, воћни ражњић (5 врсте воћа - по особи)**.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ред број** | **Назив** | **Број особа** |
| 1. | Кетеринг варијаната 1 | 150 |
| 2. | Кетеринг варијаната 2 | 150 |
| 3. | Кетеринг варијаната 3 | 150 |
| 4. | Посни мени | 50 |

У цену кетеринг услуге урачунати: доношење хране (уколико је потребно), комплетног прибора (чаше, шољице, есцајг, тањире, салвете, чачкалице и све остало потребно за постављање хране и пића), декорација шведског стола, услуге конобара. Број конобара у зависности од броја гостију а најмање 1 конобар на 40 гостију. Напомена: Број гостију у спецификацији дат је оквирно. Наручилац се не обавезује да ће за време трајања уговора искористити сву процењену количину, већ може наручити мање или веће количине у зависности од својих конкретних потреба.

Понуђач мора поседовати додатни простор за организовање коктела најмање 500 м2.

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ПАРТИЈА 2 – ХОТЕЛСКЕ УСЛУГЕ**

Предмет јавне набавке су услуге - хотелски смештај и пратеће угоститељске услуге у хотелу високе категорије у Крагујевцу, на период од годину дана за протоколарне потребе, према спецификацији и карактеристикама садржаним у конкурсној документацији.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ред број** | **Опис** | **Јед.мере** | **Количина** |
| 1. | Смештај у једнокреветној соби ноћење са доручком | Ноћење | 20 |
| 2. | Смештај у двокреветној соби ноћење са доручком | Ноћење | 20 |
| 3. | Изнајмљивање конгресне сале | Сат | 20 |

Напомена: Понуђач је дужан да наведе назив и локацију угоститељског објекта. Локација угоститељског објекта мора да се налази на територији Крагујевца. Улазак у хотелску собу најкасније до 14 сати првог дана боравка. Напуштање хотелских соба до 10 ч последњег дана боравка.

Категоризација: минимум 3 звездице.

Рок за резервацију: не може бити дужи од три дана пре доласка гостију.

Собе хотела треба да садрже директну телефонску линију, ТВ, мини бар, кабловску ТВ мрежу, климу, бежични интернет.

Хотел треба да омогући следеће услуге :

* Рецепција - 24 часа дневно;
* Собе једнокреветне и двокреветне (одвојени кревети)
* Минимум 20 смештајних јединица
* 24 часа собни сервис;
* Објекат мора да располаже својим паркинг простором за минимум 20 возила
* Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом;
* Собе морају имати клима уређај, телевизор, интернет и сопствено купатило;
* Цена услуге смештаја у свом саставу треба да садржи боравишну таксу.
* Да има просторије за састанке и банкете, односно конгресну салу
* Конгресна сала мора бити комплетно технички опремљена и да на располагању има аудио-видео опрему (пројектори, слајдери, платно, ласер показивач, опрема за видео конференцију, појачало звука, фиксни, бежични микрофони, “бубице“), интернет подршку, пратећа технику и друге видове подршке (паравани, *black out* завесе, говорницa)
* Доручак на бази шведског стола са великим избором јела
* Особље са конверзацијским знањем енглеског језика
* Посебно се указује понуђачима на обавезу на обавезу да су исти дужни да послују у складу са ХАСАП стандардима.

С обзиром да се ради о набавци услуга хотелског смештаја и пратећих угоститељских услуга, чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и хотелске услуге које нису наведене у спецификацији. Такође, с обзиром да се ради о набавци услуга чији је обим немогуће предвидети, понуђена цена служи као основ за поређење у оквиру критеријума најниже понуђене цене. За услуге ће се плаћати цена по важећем ценовнику у тренутку пружања услуге. Пружање угоститељских услуга ће се вршити сукцесивно максимално до висине процењене вредности предметне набавке предвиђене Планом јавних набавки Наручиоца за 2021. годину, почев од дана потписивања овог Уговора.

Број ноћења и сатница у спецификацији су дати оквирно. Наручилац се не обавезује да ће за време трајања уговора искористити сву процењену количину, већ може наручити мање или веће количине у зависности од својих конкретних потреба.

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА ПАРТИЈА 3 – УСЛУГЕ РЕСТОРАНА**

**Табела 1: Храна**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере порција по особи** | **Оквирна количина** |
| **Хладна предјела** | | |
| Шумадијска закуска | 100 гр | 10 |
| Говеђа пршута | 100 гр | 10 |
| Чајна кобасица | 100 гр | 10 |
| Печеница | 100 гр | 10 |
| Свињска пршута | 100 гр | 10 |
| Кулен | 100 гр | 10 |
| Фета сир | 100 гр | 10 |
| Паприка у павлаци | 100 гр | 10 |
| Качкаваљ | 100 гр | 10 |
| **Топла предјела** | | |
| Поховани качкаваљ | 200 гр | 10 |
| Печурке на жару | 200 гр | 10 |
| **Чорбе** | | |
| Телећа чорба | 70 гр | 10 |
| Пилећа чорба | 70 гр | 10 |
| Јагњећа чорба | 70 гр | 10 |
| **Рибе** | | |
| Пастрмка на жару | 1 кг | 10 |
| Филети сома | 400 гр | 10 |
| Пржени смуђ/скуша | 1 кг | 10 |
| Орада | 1 кг | 10 |
| Лигње на жару | 300 гр | 10 |
| **Печење** | | |
| Свињско печење | 1 кг | 5 |
| Јагњеће печење | 1 кг | 5 |
| **Јела по поруџбини** | | |
| Телећи медаљони | 400 гр | 10 |
| Бифтек | 400 гр | 10 |
| Натур шницла | 400 гр | 10 |
| Шницла на жару | 400 гр | 10 |
| Поховани пилећи филе | 400 гр | 10 |
| Димљени пилећи филе | 400 гр | 10 |
| Роловани пилећи ражњић | 400 гр | 10 |
| Пилећа џигерица | 400 гр | 10 |
| Пилећи кроасан | 400 гр | 10 |
| Пуњени пилећи филе | 400 гр | 10 |
| Пилећа карађорђева | 400 гр | 10 |
| Пилећи филе | 400 гр | 10 |
| Пилећи ражњић | 400 гр | 10 |
| Пуњени батак | 400 гр | 10 |
| Батак на жару | 400 гр | 10 |
| Свињски медаљон | 400 гр | 10 |
| Мешано месо | 500 гр | 10 |
| Димљена вешалица | 400 гр | 10 |
| Бела вешалица | 400 гр | 10 |
| Бечка шницла | 400 гр | 10 |
| Ловачка шницла | 400 гр | 10 |
| Хајдучки ћевап | 400 гр | 10 |
| Кобасица | 400 гр | 10 |
| Пуњена вешалица | 400 гр | 10 |
| Свињски ражњић | 400 гр | 10 |
| Карађорђева шницла | 400 гр | 10 |
| Лесковачка мућкалица | 400 гр | 10 |
| Димљени свињски врат | 400 гр | 10 |
| Пуњена пљескавица | 400 гр | 10 |
| Пљескавица на кајмаку | 400 гр | 10 |
| Ћевапи на кајмаку | 400 гр | 10 |
| Лесковачки уштипак | 400 гр | 10 |
| Гурманска пљескавица | 400 гр | 10 |
| Пљескавица | 400 гр | 10 |
| Ћевапи | 400 гр | 10 |
| **Салате** | | |
| Грчка салата | 300 гр | 10 |
| Урнебес салата | 200 гр | 10 |
| Српска салата | 200 гр | 10 |
| Парадајз салата | 200 гр | 10 |
| Краставац салата | 200 гр | 10 |
| Кисели купус | 200 гр | 10 |
| Сезонска салата | 200 гр | 10 |
| Мешана салата | 200 гр | 10 |
| Цвекла | 200 гр | 10 |
| Љуте папричице | 1 ком | 10 |
| Шопска салата | 250 гр | 10 |
| Свеж купус | 300 гр | 10 |
| Ајвар | 200 гр | 10 |
| **Допуна** | | |
| Мешано поврће | 300 гр | 10 |
| Вариво | 300 гр | 10 |
| Прелив од печурака | 300 гр | 10 |
| Лепиња | 1 ком | 10 |
| Пита | 100 гр | 10 |
| Качамак | 300 гр | 10 |
| Помфрит | 200 гр | 10 |
| Маслине | 200 гр | 10 |
| Хлеб | 200 гр | 10 |
| Проја | 1 ком | 10 |
| **Десерти** | | |
| Воћна салата | 200 гр | 10 |
| Мешани сладолед | 200 гр | 10 |
| Палачинке | 200 гр | 10 |
| Торта | 1 парче | 10 |

**Табела 2: Пиће**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Предмет набавке** | **Једиица мере** | **Количина** |
| **топли напици** | | |
| Домаћа кафа | ком. | 10 |
| Еспресо | ком. | 10 |
| Еспресо са млеком | ком. | 10 |
| *Cаpuccinо* | ком. | 10 |
| *Nеscаfе* | ком. | 10 |
| *Icе cоffее* | ком. | 10 |
| Топла чоколада | ком. | 10 |
| Чај | ком. | 10 |
| **безалкохолна пића** | | |
| Кока Кола 0,25 l | ком. | 10 |
| Кока Кола Зеро 0,25 l | ком. | 10 |
| Schweppes 0,25 l | ком. | 10 |
| Schweppes Tonic Water 0,25 l | ком. | 10 |
| Next 0.20 l | ком. | 10 |
| Nestea 0,25 l | ком. | 10 |
| Cocta 0,25 l | ком. | 10 |
| Orangina 0,25 l | ком. | 10 |
| Golf 0,20 l | ком. | 10 |
| Цеђена наранџа 0,20 l | ком. | 10 |
| Лимунада 0,20 l | ком. | 10 |
| **пива** | | |
| Старопрамен 0,33 l или екв. | ком. | 10 |
| Старопрамен точено 0,30 l или екв. | ком. | 10 |
| Старопрамен точено 0,50 l или екв. | ком. | 10 |
| Никшићко тамно 0,33 l или екв. | ком. | 10 |
| Никшићко 0,33 l | ком. | 10 |
| Јелен 0,33 l | ком. | 10 |
| Лав 0,33 l |  | 10 |
| **жестока пића** | | |
| Горки лист 0,03 l | ком. | 10 |
| Вињак 5 0,03 l | ком. | 10 |
| Златна ракија (дуња, виљамовка, кајсија) 0,03 l или одговарајућа | ком. | 10 |
| **вина** | | |
| Sauvignon blanc 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |
| Chardonnay подрум Ковачевић 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |
| Италијански ризлинг винарија Шијачки 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |
| Vranac pro corde подрум Плантаже 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |
| **воде** | | |
| Вода негазирана 0,25 l | ком. | 10 |
| Вода газирана 0,33 l | ком. | 10 |
| Вода негазирана 0,75 l | ком. | 10 |
| Вода газирана 0,75 l | ком. | 10 |

**Напомена:**

Рок извршења услуге одвијаће се сукцесивно током периода на који је уговор закључен а у складу са потребама наручиоца. Извршење уговора о јавној набавци вршиће се максимално до износа средстава који је одређен за ове намене. Место извршења услуге биће адреса угоститељског објекта понуђача са којим је закључен уговор.

Квалитет:

* Услуге морају у погледу квалитета задовољавати важеће стандарде и испуњавати услове и захтеве прописане у обрасцу понуде из конкурсне документације
* Локација угоститељског објекта мора да се налази на удаљености до 3 кm од зграде Факултета инжењерских наука.
* Неопходно је да је понуђач у могућности да организује радне и свечане ручкове и вечере;
* Радно време: сваког дана, најмање у периоду од 08,00h до 24,00 h.
* Ресторан мора бити климатизован;
* Ресторан мора имати паркинг простор
* Посебно се указује понуђачима на обавезу на обавезу да су исти дужни да послују у складу са ХАСАП стандардима.

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Такође, с обзиром да се ради о набавци услуга чији је обим немогуће предвидети, понуђена цена служи као основ за поређење у оквиру критеријума најниже понуђене цене. За услуге ће се плаћати цена по важећем ценовнику у тренутку пружања услуге. Пружање угоститељских услуга ће се вршити сукцесивно до висине процењене вредности предметне набавке предвиђене Планом јавних набавки Наручиоца за 2021. годину, почев од дана потписивања овог Уговора. Број порција у спецификацији дат је оквирно.

**Табела 3: Организовање прославе**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере** | **Оквирна количина** |
| Лепиња | комад | 100 |
| Предјело (кулен, говеђе суво месо, свињска печеница, фета сир, качкаваљ, урнебес салата) | 200 гр | 100 |
| Телећа чорба | порција | 100 |
| Месо са роштиља (батак на жару, димљени свињски врат, пуњена пљескавица) са прилогом | 300 гр + прилог | 100 |
| Сезонска салата | порција 250 гр | 100 |
| Дезерт (торта или баклава) | парче 120 гр или комад | 100 |
| Пиће (домаћи програм) | отворен шанк | 100 |

**Напомена:** Дозвољена одступања у грамажи +/- 5%. Прослава ће бити организована уколико епидемиолошка ситуација дозвољава.

Место извршења услуге биће адреса угоститељског објекта понуђача са којима је закључен уговор.

Квалитет:

* Услуге морају у погледу квалитета задовољавати важеће стандарде и испуњавати услове и захтеве прописане у обрасцу понуде из конкурсне документације
* Локација угоститељског објекта мора да се налази на удаљености до 3 кm од зграде Факултета инжењерских наука.
* Неопходно је да је понуђач у могућности да организује радне и свечане ручкове и вечере и да располаже простором за организовање прослава
* Радно време: сваког дана, најмање у периоду од 08,00h до 24,00 h.
* Ресторан мора бити климатизован;
* Ресторан мора имати паркинг простор
* Посебно се указује понуђачима на обавезу на обавезу да су исти дужни да послују у складу са ХАСАП стандардима.

С обзиром да се ради о набавци услуга ресторана, чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Такође, с обзиром да се ради о набавци услуга чији је обим немогуће предвидети, понуђена цена служи као основ за поређење у оквиру критеријума најниже понуђене цене. За услуге ће се плаћати цена по важећем ценовнику у тренутку пружања услуге. Пружање угоститељских услуга ће се вршити сукцесивно до висине процењене вредности предметне набавке предвиђене Планом јавних набавки Наручиоца за 2021. годину, почев од дана потписивања овог Уговора. Број порција у спецификацији дат је оквирно

**Образац структуре цене Партија 1 – Кетеринг услуге**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред број** | **Назив** | **Број особа** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5 (3\*4)** |
| 1. | Кетеринг варијаната 1 | 150 |  |  |
| 2. | Кетеринг варијаната 2 | 150 |  |  |
| 3. | Кетеринг варијаната 3 | 150 |  |  |
| 4. | Посни мени | 50 |  |  |
| УКУПНО | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима без ПДВ-а:** |  |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима са ПДВ-ом** |  |

Укупна цена мора да садржи све основне елементе:

1. У колони 4 – уписати јединичну цену без ПДВ-а.
2. У колони 5 – уписати укупну цену без ПДВ-а, за процењене количине.

У табели 2: Уписати износ укупне вредности понуде са и без ПДВ-а

У \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач

М. П.

Дана: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Образац структуре цене Партија 2 – Хотелске услуге**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Ред број** | **Опис** | **Јед.мере** | **Количина** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6 (4\*5)** |
| 1. | Смештај у једнокреветној соби ноћење са доручком | Ноћење | 20 |  |  |
| 2. | Смештај у двокреветној соби ноћење са доручком | Ноћење | 20 |  |  |
| 3. | Изнајмљивање конгресне сале | Сат | 20 |  |  |
| УКУПНО | | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима без ПДВ-а:** |  |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима са ПДВ-ом** |  |

Укупна цена мора да садржи све основне елементе:

1. У колони 5 – уписати јединичну цену без ПДВ-а.
2. У колони 6 – уписати укупну цену без ПДВ-а, за процењене количине.

У табели 2: Уписати износ укупне вредности понуде са и без ПДВ-а

У \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач

М. П.

Дана: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Образац структуре цене Партија 3 – услуге ресторана и услуге организовања прославе**

**Табела 1: Храна**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере порција по особи** | **Оквирна количина** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5 (3\*4)** |
| **Хладна предјела** | | |  |  |
| Шумадијска закуска | 100 гр | 10 |  |  |
| Говеђа пршута | 100 гр | 10 |  |  |
| Чајна кобасица | 100 гр | 10 |  |  |
| Печеница | 100 гр | 10 |  |  |
| Свињска пршута | 100 гр | 10 |  |  |
| Кулен | 100 гр | 10 |  |  |
| Фета сир | 100 гр | 10 |  |  |
| Паприка у павлаци | 100 гр | 10 |  |  |
| Качкаваљ | 100 гр | 10 |  |  |
| **Топла предјела** | | |  |  |
| Поховани качкаваљ | 200 гр | 10 |  |  |
| Печурке на жару | 200 гр | 10 |  |  |
| **Чорбе** | | |  |  |
| Телећа чорба | 70 гр | 10 |  |  |
| Пилећа чорба | 70 гр | 10 |  |  |
| Јагњећа чорба | 70 гр | 10 |  |  |
| **Рибе** | | |  |  |
| Пастрмка на жару | 1 кг | 10 |  |  |
| Филети сома | 400 гр | 10 |  |  |
| Пржени смуђ/скуша | 1 кг | 10 |  |  |
| Орада | 1 кг | 10 |  |  |
| Лигње на жару | 300 гр | 10 |  |  |
| **Печење** | | |  |  |
| Свињско печење | 1 кг | 5 |  |  |
| Јагњеће печење | 1 кг | 5 |  |  |
| **Јела по поруџбини** | | |  |  |
| Телећи медаљони | 400 гр | 10 |  |  |
| Бифтек | 400 гр | 10 |  |  |
| Натур шницла | 400 гр | 10 |  |  |
| Шницла на жару | 400 гр | 10 |  |  |
| Поховани пилећи филе | 400 гр | 10 |  |  |
| Димљени пилећи филе | 400 гр | 10 |  |  |
| Роловани пилећи ражњић | 400 гр | 10 |  |  |
| Пилећа џигерица | 400 гр | 10 |  |  |
| Пилећи кроасан | 400 гр | 10 |  |  |
| Пуњени пилећи филе | 400 гр | 10 |  |  |
| Пилећа карађорђева | 400 гр | 10 |  |  |
| Пилећи филе | 400 гр | 10 |  |  |
| Пилећи ражњић | 400 гр | 10 |  |  |
| Пуњени батак | 400 гр | 10 |  |  |
| Батак на жару | 400 гр | 10 |  |  |
| Свињски медаљон | 400 гр | 10 |  |  |
| Мешано месо | 500 гр | 10 |  |  |
| Димљена вешалица | 400 гр | 10 |  |  |
| Бела вешалица | 400 гр | 10 |  |  |
| Бечка шницла | 400 гр | 10 |  |  |
| Ловачка шницла | 400 гр | 10 |  |  |
| Хајдучки ћевап | 400 гр | 10 |  |  |
| Кобасица | 400 гр | 10 |  |  |
| Пуњена вешалица | 400 гр | 10 |  |  |
| Свињски ражњић | 400 гр | 10 |  |  |
| Карађорђева шницла | 400 гр | 10 |  |  |
| Лесковачка мућкалица | 400 гр | 10 |  |  |
| Димљени свињски врат | 400 гр | 10 |  |  |
| Пуњена пљескавица | 400 гр | 10 |  |  |
| Пљескавица на кајмаку | 400 гр | 10 |  |  |
| Ћевапи на кајмаку | 400 гр | 10 |  |  |
| Лесковачки уштипак | 400 гр | 10 |  |  |
| Гурманска пљескавица | 400 гр | 10 |  |  |
| Пљескавица | 400 гр | 10 |  |  |
| Ћевапи | 400 гр | 10 |  |  |
| **Салате** | | |  |  |
| Грчка салата | 300 гр | 10 |  |  |
| Урнебес салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Српска салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Парадајз салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Краставац салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Кисели купус | 200 гр | 10 |  |  |
| Сезонска салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Мешана салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Цвекла | 200 гр | 10 |  |  |
| Љуте папричице | 1 ком | 10 |  |  |
| Шопска салата | 250 гр | 10 |  |  |
| Свеж купус | 300 гр | 10 |  |  |
| Ајвар | 200 гр | 10 |  |  |
| **Допуна** | | |  |  |
| Мешано поврће | 300 гр | 10 |  |  |
| Вариво | 300 гр | 10 |  |  |
| Прелив од печурака | 300 гр | 10 |  |  |
| Лепиња | 1 ком | 10 |  |  |
| Пита | 100 гр | 10 |  |  |
| Качамак | 300 гр | 10 |  |  |
| Помфрит | 200 гр | 10 |  |  |
| Маслине | 200 гр | 10 |  |  |
| Хлеб | 200 гр | 10 |  |  |
| Проја | 1 ком | 10 |  |  |
| **Десерти** | | |  |  |
| Воћна салата | 200 гр | 10 |  |  |
| Мешани сладолед | 200 гр | 10 |  |  |
| Палачинке | 200 гр | 10 |  |  |
| Торта | 1 парче | 10 |  |  |
| УКУПНО | | | |  |

**Табела 2: Пиће**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Предмет набавке** | **Једиица мере** | **Количина** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5 (3\*4)** |
| **топли напици** | | |  |  |
| Домаћа кафа | ком. | 10 |  |  |
| Еспресо | ком. | 10 |  |  |
| Еспресо са млеком | ком. | 10 |  |  |
| *Cаpuccinо* | ком. | 10 |  |  |
| *Nеscаfе* | ком. | 10 |  |  |
| *Icе cоffее* | ком. | 10 |  |  |
| Топла чоколада | ком. | 10 |  |  |
| Чај | ком. | 10 |  |  |
| **безалкохолна пића** | | |  |  |
| Кока Кола 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Кока Кола Зеро 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Schweppes 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Schweppes Tonic Water 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Next 0.20 l | ком. | 10 |  |  |
| Nestea 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Cocta 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Orangina 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Golf 0,20 l | ком. | 10 |  |  |
| Цеђена наранџа 0,20 l | ком. | 10 |  |  |
| Лимунада 0,20 l | ком. | 10 |  |  |
| **пива** | | |  |  |
| Старопрамен 0,33 l или екв. | ком. | 10 |  |  |
| Старопрамен точено 0,30 l или екв. | ком. | 10 |  |  |
| Старопрамен точено 0,50 l или екв. | ком. | 10 |  |  |
| Никшићко тамно 0,33 l или екв. | ком. | 10 |  |  |
| Никшићко 0,33 l | ком. | 10 |  |  |
| Јелен 0,33 l | ком. | 10 |  |  |
| Лав 0,33 l |  | 10 |  |  |
| **жестока пића** | | |  |  |
| Горки лист 0,03 l | ком. | 10 |  |  |
| Вињак 5 0,03 l | ком. | 10 |  |  |
| Златна ракија (дуња, виљамовка, кајсија) 0,03 l или одговарајућа | ком. | 10 |  |  |
| **вина** | | |  |  |
| Sauvignon blanc 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |  |  |
| Chardonnay подрум Ковачевић 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |  |  |
| Италијански ризлинг винарија Шијачки 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |  |  |
| Vranac pro corde подрум Плантаже 0,75 l или одговарајуће | ком. | 10 |  |  |
| **воде** | | |  |  |
| Вода негазирана 0,25 l | ком. | 10 |  |  |
| Вода газирана 0,33 l | ком. | 10 |  |  |
| Вода негазирана 0,75 l | ком. | 10 |  |  |
| Вода газирана 0,75 l | ком. | 10 |  |  |
| УКУПНО | | | |  |

**Табела 3: Организовање прославе**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Назив** | **Јединица мере** | **Оквирна количина** | **Цена по јединици без ПДВ-а** | **Укупна цена без ПДВ-а** |
| Лепиња | комад | 100 |  |  |
| Предјело (кулен, говеђе суво месо, свињска печеница, фета сир, качкаваљ, урнебес салата) | 200 гр | 100 |  |  |
| Телећа чорба | порција | 100 |  |  |
| Месо са роштиља (батак на жару, димљени свињски врат, пуњена пљескавица) са прилогом | 300 гр + прилог | 100 |  |  |
| Сезонска салата | порција 250 гр | 100 |  |  |
| Дезерт (торта или баклава) | парче 120 гр или комад | 100 |  |  |
| Пиће (домаћи програм) | отворен шанк | 100 |  |  |
| УКУПНО | | | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима без ПДВ-а:**  **(Табела 1 + Табела 2 + Табела 3)** |  |
| **Укупна вредност понуде изражена у динарима са ПДВ-ом**  **(Табела 1 + Табела 2 + Табела 3)** |  |

Укупна цена мора да садржи све основне елементе:

1. У колони 5 – уписати јединичну цену без ПДВ-а.
2. У колони 6 – уписати укупну цену без ПДВ-а, за процењене количине.

У табели 2: Уписати износ укупне вредности понуде са и без ПДВ-а

У \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач

М. П.

Дана: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_