**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ**

**за набавку угоститељских услуга 30/2022**

|  |  |
| --- | --- |
| Назив понуђача: |  |
| Седиште: |  |
| Улица и број: |  |
| Мејл адреса: |  |
| Матични број: |  |
| ПИБ: |  |
| Oвлашћено лице: |  |

**ПАРТИЈА 1 - Услуге ресторана националне кухиње**

Понуђач је у обавези да наведе цену по јединици мере без ПДВ-а и цену по јединици мере са ПДВ-ом, као и укупну цену без ПДВ-а и укупну цену са ПДВ-ом**. Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Р. бр** | **Оквирни мени ресторана** **националне кухиње** | **Количина** | **Цена без ПДВ-а** | **Цена са ПДВ-ом** |
| 1. | Ордевер | 200 гр. |  |  |
| 2. | Пита зељаница | 200 гр. |  |  |
| 3. | Пирошка | 100 гр. |  |  |
| 4. | Бела вешалица | 300 гр. |  |  |
| 5. | Пљескавица (мала) | 150 гр. |  |  |
| 6. | Свињски ражњићи | 300 гр. |  |  |
| 7. | Пилећи ражњићи | 300 гр. |  |  |
| 8. | Ћевапи (10 ком.) | 300 гр |  |  |
| 9. | Јагњеће печење | 1кг. |  |  |
| 10. | Прасеће печење | 1кг. |  |  |
| 11. | Лепиња | 100 гр. |  |  |
| 12. | Урнебес | 150 гр. |  |  |
| 13. | Кајмак | 150 гр. |  |  |
| 14. | Ужичка пршута | 100 гр. |  |  |
| 15. | Свињска пршута | 100 гр. |  |  |
| 16. | Проја са сиром | 200 гр. |  |  |
| 17. | Мешана сезонска салата | 150 гр. |  |  |
| 18. | Салата од туњевине | 150 гр. |  |  |
| 19. | Пуњене печурке | 200 гр. |  |  |
| 20. | Салата од филеа-ослић | 150 гр. |  |  |
| 21. | Маслине | 100 гр. |  |  |
| 22. | Рибљи крокети | 200 гр. |  |  |
| 23. | Кромпир салата | 200 гр. |  |  |
| 24. | Пастрмка на жару | 250 гр. |  |  |
| 25. | Пржени лосос | 250 гр. |  |  |
| 26. | Качкаваљ | 100 гр. |  |  |
| 27. | Печеница | 100 гр. |  |  |
| 28. | Маслине с корнишонима | 100 гр. |  |  |
| 29. | Ролнице с кајмаком | 100 гр. |  |  |
| 30. | Слани ролат | 100 гр. |  |  |
| 31. | Крокети од поврћа | 100 гр. |  |  |
| 32. | Гурмански уштипци | 200 гр. |  |  |
| 33. | Ћуретина са бадемом | 250 гр. |  |  |
| 34. | Ноазети од димљеног меса | 200 гр. |  |  |
| 35. | Интегралне кифле | 1 ком. |  |  |
| 36. | Пресне лепиње | 1 ком. |  |  |
| 37. | Телећа чорба | 300 гр. |  |  |
| 38. | Шопска салата | 400 гр. |  |  |
| 39. | Парадајз салата са сиром | 400 гр. |  |  |
| 40. | Моравска салата | 400 гр. |  |  |
| 41. | Паприка у уљу | 1 ком. |  |  |
| 42. | Баклава | 1 ком. |  |  |
| 43. | Сладолед | 150гр. |  |  |
| 44. | Палачинке | 1 ком. |  |  |
| 45. | Негазира на вода | 0,33л |  |  |
| 46. | Газирана вода | 0,33л |  |  |
| 47. | Негазирани сок јабука | 0,20л |  |  |
| 48. | Негазирани сок бресква | 0,20л |  |  |
| 49. | Негазирани сок боровница | 0,20л |  |  |
| 50. | Газирани сок наранџа | 0,33л |  |  |
| 51. | Кока-кола или одговарајући | 0,25л |  |  |
| 52. | Домаћа лозова ракија | 0,05л |  |  |
| 53. | Виљамовка | 0,05л |  |  |
| 54. | Виски | 0,05л |  |  |
| 55. | Домаће бело вино | 1 л |  |  |
| 56. | Домаће розе вино | 1 л |  |  |
| 57. | Страно бело вино | 1 л |  |  |
| 58. | Страно розе вино | 1 л |  |  |
| 59. | Пиво светло домаће | 0,33 л |  |  |
| 60. | Пиво светло домаће | 0,5 л |  |  |
| 61. | Пиво светло страно | 0,5 л |  |  |
| 62. | Кафа (обична) | 1 ком. |  |  |
| **Укупна понуђена цена:** |  |  |

**Неопходан технички капацитет:**

**-** да понуђач поседује климатизован угоститељски објекат у власништву или закупу на територији града Ниша који је удаљен од седишта наручиоца у улици Вишеградска бр 33, Ниш највише 4000 метара; *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**-** да за извршење услуге, понуђач располаже кухињом и климатизованим ресторанским капацитетом од најмање 200 места; *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**-** да за извршење услуге, понуђач располаже одвојеном салом за састанке капацитета минимум 20 људи (звучно изолована); *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**Неопходан кадровски капацитет:**

**-** да, у моменту подношења понуде, понуђач има у радном односу најмање 30 лица на одређено или неодређено време (кувара, конобара, шанкера) који раде на пословима који су у непосредној вези са предметом јавне набавке*. (Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**Напомена:** *Приликом попуњавања понуде цене треба дати заокружено на две децимале. Уколико понуђач начини грешку у попуњавању, дужан је да исту избели и правилно попуни, а место начињене грешке парафира и овери печатом.*

Цене у понуди исказују се за тражену јединицу мере - грамажу без обзира на могућу чињеницу да порције понуђача имају већу или мању грамажу, из разлога лакшег упоређивања понуда, а све у циљу поштовања начела једнакости понуђача.

**Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

**Понуде које су дате у глобалу и које не садрже наведене податке неће бити разматране.**

**ПАРТИЈА 2 - Услуге кетеринга националне кухиње**

Понуђач је у обавези да наведе цену по јединици мере без ПДВ-а и цену по јединици мере са ПДВ-ом, као и укупну цену без ПДВ-а и укупну цену са ПДВ-ом. **Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Р. бр** | **Оквирни мени ресторана** **националне кухиње** | **Количина** | **Цена без ПДВ-а** | **Цена са ПДВ-ом** |
| 1. | Хладно предјело (свињска пршута, крашки врат, чајна, свињска печеница, качкаваљ, кришка сира, кугла француске салате, слани ролат) – по особи | 200 гр. |  |  |
| 2. | Топло предјело (пита, проја, поховани шампињони, пирошка) – по особи | 250 гр. |  |  |
| 3. | Јела са роштиља (микс роштиљ од свињског и пилећег меса) – по особи | 300 гр. |  |  |
| 4. | Салате (башта салата, кромпир салата, бећарац салата) –по особи | 200 гр. |  |  |
| 5. | Ситни колачи – по особи | 100 гр. |  |  |
| **Укупна понуђена цена:** |  |  |

**Напомена:** *Приликом попуњавања понуде цене треба дати заокружено на две децимале. Уколико понуђач начини грешку у попуњавању, дужан је да исту избели и правилно попуни, а место начињене грешке парафира и овери печатом.*

Цене у понуди исказују се за тражену јединицу мере - грамажу без обзира на могућу чињеницу да порције понуђача имају већу или мању грамажу, из разлога лакшег упоређивања понуда, а све у циљу поштовања начела једнакости понуђача.

**Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

**Понуде које су дате у глобалу и које не садрже наведене податке неће бити разматране.**

**ПАРТИЈА 3 - Услуге ресторана интернационалне кухиње**

Понуђач је у обавези да наведе цену по јединици мере без ПДВ-а и цену по јединици мере са ПДВ-ом, као и укупну цену без ПДВ-а и укупну цену са ПДВ-ом. **Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Р. бр. | Оквирни мени ресторана интернационалне кухиње | Количина | **Цена без ПДВ-а** | **Цена са ПДВ-ом** |
| 1. | Кафа домаћа | 0,2л |  |  |
| 2. | Кафа еспресо | 0,2л |  |  |
| 3. | Вода негазирана | 0,25л |  |  |
| 4. | Вода негазирана | 0,75л |  |  |
| 5. | Вода газирана | 0,25л |  |  |
| 6. | Вода газирана | 0,75л |  |  |
| 7. | Сок – негазирани | 0,2л |  |  |
| 8. | Сок – газирани | 0,25л |  |  |
| 9. | Mикс свежег цеђеног воћа | 0,3л |  |  |
| 10. | Смути | 0,3л |  |  |
| 11. | Ракија Стара соколова или одговарајућа | 0,03л |  |  |
| 12. | Пиво зајечарско или одговарајуће | 0,33л |  |  |
| 13. | Пиво Хеинекен или одговарајуће | 0,25л |  |  |
| 14. | Бело вино Чока или одговарајуће | 0,75л |  |  |
| 15. | Црвено вино Чока или одговарајуће | 0,75л |  |  |
| 16. | Предјело | 400гр |  |  |
| 17. | Топли микс | 400гр |  |  |
| 18. | Ролнице посне | 300гр |  |  |
| 19. | Витаминска салата | 250гр |  |  |
| 20. | Парадајз чорба | 300гр |  |  |
| 21. | Рижото са бифтеком и шумским печуркама | 400гр |  |  |
| 22. | Оброк салата са туњевином и безглутенском тестенином | 350гр |  |  |
| 23. | Паста са пилетином | 400гр |  |  |
| 24. | Паста са ћуретином и кикирикијем | 400гр |  |  |
| 25. | Безглутенска паста са спанаћем и пршутом | 400гр |  |  |
| 26. | Лазање | 400гр |  |  |
| 27. | Пица „capricciosa“ | пречник 24цм |  |  |
| 28. | Пица „pleasure“ | пречник 24цм |  |  |
| 29. | Пилетина у кори од качкаваља и пармезана | 400гр |  |  |
| 30. | Шампањ пилетина | 450гр |  |  |
| 31. | Ролована пилетина са хумусом | 450гр |  |  |
| 32. | Пилећи медаљон са сланином | 400гр |  |  |
| 33. | Ћуретина у белом вину | 450гр |  |  |
| 34. | Ћуретина у сосу од наранџе | 450гр |  |  |
| 35. | Свињски филе у црном и белом биберу | 350гр |  |  |
| 36. | Орада са грилованим поврћем | 450гр |  |  |
| 37. | Лигње на жару | 450гр |  |  |
| 38. | Бифтек у бибер сосу | 450гр |  |  |
| 39. | Бифтек са горгонзолом | 450гр |  |  |
| 40. | Био колачи (без млека, глутена и шећера) | 120гр |  |  |
| 41. | Палачинка са нутелом | 250гр |  |  |
| 42. | Колач баклава | 1 ком |  |  |
| 43. | Ситни колачи | 200гр |  |  |
| **Укупна понуђена цена:** |  |  |

**Додатни захтеви:**

**Неопходан технички капацитет:**

**-** да понуђач поседује климатизован угоститељски објекат у власништву или закупу на територији града Ниша који је удаљен од седишта наручиоца у улици Вишеградска бр 33, Ниш највише 4000 метара; *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**-** да за извршење услуге, понуђач располаже одвојеном салом за састанке капацитета минимум 20 људи (звучно изолована); *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

- обезбеђен приватни паркинг у склопу ресторана (за минимум 2 путничка возила). *(Испуњеност додатног услова за учешће у поступку јавне набавке понуђач доказује достављањем изјаве у слободној форми датој под кривичном и материјалном одговорношћу).*

**Напомена:** *Приликом попуњавања понуде цене треба дати заокружено на две децимале. Уколико понуђач начини грешку у попуњавању, дужан је да исту избели и правилно попуни, а место начињене грешке парафира и овери печатом.*

Цене у понуди исказују се за тражену јединицу мере - грамажу без обзира на могућу чињеницу да порције понуђача имају већу или мању грамажу, из разлога лакшег упоређивања понуда, а све у циљу поштовања начела једнакости понуђача.

**Понуда мора да обухвати све услуге (добра) из спецификације, у супротном понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

**Понуде које су дате у глобалу и које не садрже наведене податке неће бити разматране.**

**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 или адреса Наручиоца Ул. Вишеградска бр. 33 у случају организовања прослава на факултету.

 Уколико Наручилац користи добра која нису наведена у оквирном менију, плаћање
ће се извршити према ценовнику Извршиоца који је важећи на дан извршења услуге.

|  |  |
| --- | --- |
| Услови плаћања (минимум 7 дана):  | У року од \_\_\_\_\_\_\_\_\_ дана од извршења услугеи испостављања фактуре |
| Понуда важи: | \_\_\_\_\_\_\_ дана од дана достављања понуде |
| Остале напомене: |  |
| Контакт особа понуђача и телефон: |  |

**Напомена: Уколико су понуђене цене од стране различитих понуђача идентичне (једнаке) приликом рангирања и оцењивања понуда узеће се у обзир следећи елементи:**

* у случају да постоје две или више понуда са једнаком ценом предност ће имати понуђач са **дужим роком плаћања;**
* а у случају да постоје две или више понуда са идентичним ценом и роком испоруке предност ће имати понуђач са **најповољнијим роком важења понуде.**

У вези извршења предметне јавне набавке можете контактирати Душан Крагић, тел. **018/533-015**, лок.**133; mail:** **javnenabavke@pmf.ni.ac.rs****)**.

 Датум\_\_\_\_\_.\_\_\_\_\_. 2022. год.

 П О Н У Ђ А Ч

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

 (потпис овлашћеног лица)