

**ГРАД ВРШАЦ**

**26300 Вршац, Трг победе 1**

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**

**ЈАВНА НАБАВКА УСЛУГЕ**

**УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ ЗА ПОТРЕБЕ ГРАДА ВРШЦА**

**ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

**обликован по партијама од 1 до 9**

**ЈН бр. 404-42/2016-IV-02**

*ВРШАЦ, МАЈ 2016. године*

На основу члана 39. и 61. Закона о јавним набавкама („Сл.гласник РС“ бр. 124/2012, 14/15 и 68/15 у даљем тексту Закон), члана 6. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације у поступцима јавних набавки и начину доказивања испуњености услова („Сл.гласник РС“ бр. 86/2015), Одлуке о покретању поступка јавне набавке бр. 404-42/2016-IV-02 oд 19.04.2016. године и Решења о образовању комисије за јавну набавку бр. 404-42/2016-IV-02 од 19.04.2016. године припремљена је:

**КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА**

**за јавну набавку мале вредности**

**Угоститељске услуге за потребе**

**Града Вршца**

**обликоване по партијама**

**ЈН бр. 404-42/2016-IV-02**

Конкурсна документација садржи: 111 страна

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Поглавље*** | ***Назив поглавља*** | ***Страна*** |
| 1 | Општи подаци о јавној набавци | 3 |
| 2 | Подаци о предмету јавне набавке | 4 |
| 3 | Врста, техничке карактеристике (спецификација), квалитет, количина и опис добара, радова или услуга, начин спровођења контроле и обезбеђивања гаранције квалитета, рок извршења, место извршења или испоруке добара, евентуалне додатне услуге | 5-40 |
| 4 | Услови за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75 и 76. закона и упутство како се доказује испуњеност тих услова | 42-50 |
| 5 | Образац понуде  за партију број 1  за партију број 2  за партију број 3  за партију број 4  за партију број 5  за партију број 6  за партију број 7  за партију број 8  за партију број 9  Образац структуре цене са упутством како да се попуни | 51-96 |
| 6 | Модел уговора за све партије | 97-99 |
| 7 | Образац трошкова припреме понуде | 100 |
| 8 | Образац изјаве о независној понуди | 101 |
| 9 | Oбразац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона | 102 |
| 10 | Упутство понуђачима како да сачине понуду | 104-109 |
|  |  |  |

**ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ**

**1. Подаци о Наручиоцу**

- назив: ГРАД ВРШАЦ

- адреса: Трг победе 1 26300 Вршац

- интернет адреса: www.vrsac.com

**2. Врста поступка**

Јавна набавка спроводи се у отвореном поступку у скалaду са Законом и подзаконским актима којим се уређују јавне набавке.

**3. Предмет јавне набавке су угоститељске услуге за потребе града Вршца**

**4. Поступак јавне набавке спроводи се ради закључења уговора о јавној набавци.**

**5. Није у питању резервисана јавна набавка.**

**6. Не спроводи се електронска лицитација.**

**7. Контакт (лице или служба): Наташа Милутиновић – службеник за јавне набавке**

**тел: 013/ 800 560**

**моб: 060 80 70 163**

**емаил:** [nmilutinovic@vrsac.org.rs](mailto:nmilutinovic@vrsac.org.rs)

**ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ**

**1. Опис предмета набавке:**

Предмет јавне набавке су Угоститељске услуге за потребе града Вршца.

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

**2. Предмет јавне набавке је обликован у 9 ( девет ) партија**:

**и то:**

Партија 1. Хотелско угоститељске услуге – Хотелско угоститељске услуге објекат у центру града

Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало

Партија 2. Хотелско угоститељске услуге – Хотелско угоститељске услуге у објекту са четири звездице. Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало

Партија 3. Хотелско угоститељске услуге – Угоститељске услуге у етно ресторану.

Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало

Партија 4. Угоститељске услуге – Угоститељске услуге у ресторану у центру града

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

Партија 5. Угоститељске услуге - Угоститељска услуга у ресторану са националном кухињом. Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

Партија 6. Угоститељске услуге – Хотелско угоститељске услуге у објекту на периферији града.

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

Партија 7. Угоститељске услуге – Угоститељске услуге у ресторану интернационалне кухиње

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

Партија 8. Угоститељске услуге – Угоститељске услуге у ресторану – пивници у Београду

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

Партија 9. Угоститељске услуге – Угоститељске услуге ресторан у Београду

Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном

**3.** Врста оквирног споразума

Предметна набавка се не спроводи ради закључења оквирног споразума.

***ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (СПЕЦИФИКАЦИЈЕ), КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, РАДОВА ИЛИ УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.***

**Услуге хотела ( смештаја):** понуђач се обавезује да обезбеди одређени објекат у коме ће се пружати услуге смештаја са доручком. Објекти треба да располажу са одређеним смештајним капацитетом, високе класе опремљености ( клима, соба са купатилом, телефон, фрижидер, WI-FI интернет конекција) објекат треба да буде прикључен на даљински систем грејања или сопствени систем грејања свих просторија. Објекти треба да располажу рестораном који испуњавају услове за припрему и чување хране ( смештај са доручком ).

**Услуге ресторана – угоститељске услуге**: Понуђач се обавезује да угоститељске услуге које пружа буду на високом професионалном нивоу и у амбијенту који одговара класичном, рустичном и модерном стилу. За пружање угоститељских услуга мора да има адекватно опремљену кухињу за припрему и чување хране. У објекту предметне услуге се морају обављати ажурно, стручно за ту врсту услуга, системима квалитета који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница и добрим пословним обичајима.

Град Вршац приликом пријема угледних важних домаћих и иностраних гостију, делегата и сл, а како би се пословни састанци и боравак учинили посебно квалитетним, требају услуге репрезентативних угоститељских објекта у месту седишта Наручиоца.

***Партија 1***

***Хотелско угоститељске услуге у месту седишта наручиоца у објекту у центру града***

* Објектат са три звездице
* Објекат у центру града седишта наручиоца
* Смештајни капацитет 70 соба и 8 апартмана
* Опремљеност сваке смештајне јединице LCD телевизором , Wi-Fi интернет конекцијом, директна телефонска линија, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар.
* Врста кухиње: домаћа и интернационална
* Ресторан је потребно да буде климатизован да има пушачки и непушачки део, да поседује Wi-Fi интернет конекцију
* Додатни садржаји: мењачница у склопу рецепције (24/7) business corner ( два десктоп рачунара са брзим интернетом, скенер, штампач
* Хотелски паркинг, ауто перионица.
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

***1.Ручак за пословне партнере и сараднике свечани ручкови***

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ПИЋА   |  |  | | --- | --- | | Ракија шљива | 0,05 | | Ракија кајсија | 0,05 | | Ракија дуња | 0,05 | | Ракија виљамовка | 0,05 | | Ракија медовача | 0,05 | | Ракија лоза | 0,05 | | Пелинковац | 0,05 | | Водка страна | 0,05 | | Рум | 0,05 | | Вермут | 0,1 | | Мартини | 0,1 | | Бејлис | 0,05 | | Шери бренди | 0,05 | | Вињак | 0,05 | | Виски | 0,05 | | Коњак страни | 0,05 | | Џин страни | 0,05 | | Црна и бела вина | 0,75 | | Пиво домаће | 0,33 | | Пиво страно | 0,33 | | Битер лемон | 0,25 | | Сокови газирани | 0,25 | | Сокови негазирани | 0,25 | | Минерална вода газирана | 0,33 | | Минерална вода газирана | 1л | | Минерална вода негазирана | 0,33 | | Кафа домаћа | ком | | Еспресо | ком | | Нес кафа | ком | | Капућино | ком | | Чај - разни | ком | | ХРАНА |  | | ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  | | Коктел маслина | пор | | Гриловано маринирано поврће | пор | | Банатска закуска (кобасица,паченица,панцета, паприка у павлаци, бели сир) | пор | | Коктел сирева са маслинама (горгонзола,сјенички,димљени качлкаваљ, пармезан, бели сир) | пор | | Карпаћо од јунећег филеа | пор | | Хладна закуска специјалитет куће | пор | |  | пор | | ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  | | Печурке на жару са чипсом од кромпира | пор | | Гриловани пакетићи ( тиквица и патлиџан са сиром и пршутом) | пор | | Похована моцарела са салсом од парадајза | пор | | СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ |  | | Пилећа супа са жилијен поврћем | пор | | Минестроне супа са поврћем | пор | | Потаж од сезонског поврћа | пор | | Рагу чорба са месом и поврћем | пор | | ПАСТЕ И РИЖОТА |  | | Пене Примавера са повћем | пор | | Таљателе са четири врсте сира | пор | | Банатски рижото са сланином и црвеним вином | пор | | Спагете (болоњез, карбонара) | пор | | Рижото са вргањима и пармезаном | пор | | Рижото са плодовима мора | пор | | ЈЕЛА СА РОШТИЉА |  | | Пљескавица или ћевапи са помфритом и маринираним црним луком | пор | | Пуњени ражњић са хрскавим кромпиром | пор | | Ћурећи стек са рестованим кромпиром | пор | | Бифтек са ароматичним путером, грилованим поврћем и кромпиром | пор | | Мешано месо (бела вешалица, пилећи батак,свињски врат пљескавица,ражњић, кобасица,ћевапи) | пор | |  | | СПЕЦИЈАЛИТЕТИ РЕСТОРАНА |  | | Пилећи ражњић на азијски начин | пор | | Ролована пилетина са моцарелом и пршутом | пор | | Ћурећи медаљони у сланини на таљателама са 4 врсте сира | пор | | Медаљони бифтека у Естрагон сосу са њокама и броколијем | пор | | Толедо (бифтек, свињски филе,пилећи филе,поврће,полутке печеног кромпира) | пор | | РИБЕ |  | | Фригане лигње са помфритом и тартар сосом | пор | | Лигње на жару са далматинским рижотом | пор | | Филет Лососа са далматинском гарнитуром | пор | | Мешани рибљи тањир са далматинском гарнитуром | пор | | Пастрмка на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | | Бранцин на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | | Орада на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | | СВЕЖЕ И ОБРОК САЛАТЕ |  | | Зелена салата са дресингом од сенфа и лимуна | пор | | Печена паприка (слатка и љута) са дресингом од белог лука | пор | | Српска салата | пор | | Шопска салата | пор | | Микс зелених салата са козјим сиром | пор | | микс зелених салата, пињоли,пармезан | пор | | Цезар салата са пилетином и сланиницом | пор | | Грчка салата са туњевином | пор | | Бифтек салата са микссом зелених салата и пармезаном | пор | | ПЕЦИВА |  | | Тост (2 парчета) | ком | | Хлеб (2 парчета) | ком | | Домаћи сомун | ком | | Пица хлеб са коктел маслинама | ком | | ДЕСЕРТИ |  | | Палачинке (две палачинке са прилогом по жељи | пор | | Кремпита | пор | | Крамбл са јабукама, шумским воћем и сладоледом | пор | | Грчка баклава са орасима | пор | | Тирамису | пор | | Чиз кејк | пор | |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

***Организовање семинара, конгреса...***

Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање за 150 особа те да је климатизован и да поседује Wi-Fi интернет конекцију као и да је на располагању пратећа опрема: пројектор, пројектно платно, TV, DVD, флип-чарт, озвучење и фотокопир апарат.

***2. Смештај за госте (преноћиште са доручком)***

С обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских и културних догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да капацитет хотела буде минимум 70 соба и 8 апартмана.

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

Додатни садржаји: мењачница која ради 24 часа, business corner у лобију хотела ( рачунар са брзим интернетом, скенер, факс, штампач) ауто перионица

Ценовник смештаја:

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Опис смештаја (СТАНДАРДНЕ СОБЕ)** |
|  | Једнокреветна соба (економи) |
|  | Једнокреветна соба (француски лежај) |
|  | Двокреветна соба (за 1 особу) |
|  | Двокреветна соба |
|  | Апартман (за 1 особу) |
|  | Апартман (за 2 особе) |
|  | Једнокреветна соба (дневни боравак 1 особа) |
|  | Двокреветна соба (дневни боравак 2 особе ) |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **Опис смештаја (КОНФОРНИЈЕ СОБЕ)** |
|  | Једнокреветна соба (економи) |
|  | Једнокреветна соба (француски лежај) |
|  | Двокреветна соба (за 1 особу) |
|  | Двокреветна соба |
|  | Апартман (за 1 особу) |
|  | Апартман (за 2 особе) |
|  | Једнокреветна соба (дневни боравак 1 особа) |
|  | Двокреветна соба (дневни боравак 2 особе ) |

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним и трокреветним собама

Да се ресторан у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 3 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају бити климатизоване, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу. Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 2***

**Хотелско угоститељске услуге у објекту хотела са четири звездице**

* Објектат са 4 звездице
* Локација хотела: да се налази на територији града на позицији са које је могуће пропратити панораму града, палнтаже винограда, као и да је у близини спортског центра
* Капацитети: обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да смештајни капацитет хотела буде минимум 40 соба и бар 3 апартмана.
* Собе морају бити опремљене засебним регулторним централним системом климатизације, сателитском ТВ, мини баром, сефом, брзим кабловским интернетом и осталом опремом коју подразумева хотел највише категорије.
* Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање 120 седећих места места те да је опремљен врхунском видео техником као и опремом за симултано превођење. Пожељно коришћење рачунара уз могућност приступа интернету.
* Бесплатан паркинг простор
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом:

1. **Ручак за пословне партнере и сараднике свечани ручкови, организација пословних скупова ( семинари, обуке, конгреси)**

ПИЋА

|  |  |
| --- | --- |
| Ракија лоза домаћа | 0,04 |
| Ракија лоза страна | 0,04 |
| Вињак | 0,04 |
| Ракија виљамовка | 0,04 |
| Домаћа ракија | 0,04 |
| Ракија жута оса | 0,04 |
| Пелинковац | 0,04 |
| Водка страна | 0,04 |
| Вермут | 0,1 |
| Мартини | 0,04 |
| Ликер домаћи | 0,04 |
| Ликер страни | 0,04 |
| Шери бренди | 0,04 |
| Бренди страни | 0,04 |
| Вињак | 0,04 |
| Виски | 0,04 |
| Коњак страни | 0,04 |
| Џин страни | 0,04 |
| Коктели | 0,04 |
| Црна и бела вина домаћа | 0,75 |
| Црна и бела вина страна | 0,75 |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,25 |
| Сокови негазирани | 0,25 |
| Остала безалкохолна пића | 0,20 |
| Минерална вода газирана | 0,33 |
| Минерална вода негазирана | 0,33 |
| Кафа домаћа | ком |
| Еспресо | ком |
| Нес кафа | ком |
| Капућино | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Тањир разних сирева | пор |
| Тањир пршуте са разним сиревима | пор |
| Цезар салата са пилетином и инћунима | пор |
| Клуб сендвич | пор |
| ПАСТЕ И РИЗОТО |  |
| Ризото са пилетином | пор |
| Ризото са печуркама | пор |
| Ризото са поврћем | пор |
|  | пор |
| ТАЉАТЕЛЕ / СПАГЕТИ / ПЕНЕ |  |
| Четири врсте сира | пор |
| Карбонара | пор |
| Примавера | пор |
| Болоњезе | пор |
| ЈЕЛА СА ГРИЛА |  |
| Бифтек | пор |
| Телећи стек | пор |
| Ћурећи стек | пор |
| Пилећи филе | пор |
| Свињски филе на жару | пор |
| Бела вешалица | пор |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Пилећа „Салтимбоца“ | пор |
| Похована пилетина | пор |
| Похована пилетина са сусамом | пор |
| Похована ћуретина | пор |
| Ћуретина са млинцима | пор |
| Бечка свињска шницла | пор |
| Свињска „Салтимбоца“ | пор |
| Бечка телећа шницла | пор |
| РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Филет лососа | пор |
| Филет лососа на пари | пор |
| Фригане лигње | пор |
| Пуњене лигње | пор |
| Гриловани тањир рибе | 1 кг |
| Бранцин свеж | 1 кг |
| Орада свежа | 1 кг |
| САЛАТЕ |  |
| Купус салата | пор |
| Кисели купус |  |
| Ајвар | пор |
| Зелена салата | пор |
| Парадајз салата | ком |
| Шопска салата | пор |
| Српска салата | пор |
| Печена паприка | пор |
| Грчка салата | пор |
| Капрезе салата | пор |
| Рукола салата | пор |
| ПРИЛОЗИ |  |
| Домаћи помфрит | по особи |
| Барени помфрит | по особи |
| Пекарски помфрит | по особи |
| Пире кромпир | по особи |
| Пиринач на путеру | по особи |
| Барени пиринач | по особи |
| Барена блитва | по особи |
| Барено поврће | по особи |
| Гриловано поврће | по особи |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Банана сплит | пор |
| Чоколадна торта | пор |
| Тирамису | пор |
| Порција сладоледа (три кугле) | пор |
| Домаћа кремпита | пор |
| Свеже сезонско воће | пор |
| Воћни куп | пор |
| Чизкејк | пор |
| Палачинке по избору ( чоколада, плазма кекс и еурокрем, мармелада, мед и ораси) | пор |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**2. Организовање семинара, конгреса...**

Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање 120 места те да је опремљен врхунском видео техником као и опремом за симултано превођење. Пожељно коришћење рачунара уз могућност приступа интернету.

**3. Смештај за госте (дневни одмор)**

С обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских и културних догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да капацитет хотела буде минимум 70 соба и бар 5 апартмана.

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

**Ноћење са доручком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 особа | 2 особе |
| Економик соба – одвојени кревети |  |  |
| Стандардна соба |  |  |
| ДЕ ЛУКС соба |  |  |

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним и трокреветним собама

Да се ресторан у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају имати клима уређај, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу.

Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора.

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 3 етно ресторан***

***Угоститељске услуге – етно ресторан***

* Локација: недалеко од центра града
* Амбијент објекта: импресиван рустичан , поплочан под, намештај израђен од дрвета
* Капацитет ресторана у четири одвојене сале Етно сала, Камена сала, Вински подрум, Кочијашка башта до 140 седећих места
* Врста кухиње: својом понудом репрезентује домаћа јела и јела са роштиља
* етно ресторан са поднебља банатске кухиње односно банатских специјалитета и обичаја
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом.
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА |  |
| Ракија шљива | 0,05 |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Ракија дуња | 0,05 |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија лоза | 0,05 |
| Вињак домаћи произвођач | 0,05 |
| Водка страна | 0,05 |
| Вермут | 0,1 |
| Мартини | 0,05 |
| Виски | 0,05 |
| Џин | 0,03 |
| Коњак страни | 0,05 |
| Џин страни | 0,05 |
| Пелинковац | 0,05 |
| Црна вина | 0,75 |
| Бела вина | 0,75 |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,25 |
| Сокови негазирани | 0,25 |
| Енергетска пића | 0,20 |
| Минерална вода газирана | 0,33 |
| Минерална вода газирана | 1л |
| Минерална вода негазирана | 0,33 |
| Кафа домаћа | ком |
| Еспресо | ком |
| Капућино | ком |
| Макијато | ком |
| Чај - разни | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Пастиров доручак | пор |
| Рибље предјело | пор |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Печурке на жару | пор |
| Поховани качкаваљ | пор |
| СУПЕ и ЧОРБЕ |  |
| Чорба специјалитет куће | пор |
| Аласка рибља чорба | пор |
| Телећа супа | пор |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА на ћумуру |  |
| Ћевапи | пор |
| Пљескавице | пор |
| Карађорђева пљескавица | пор |
| Ражњић | пор |
| Домаћа кобасица | пор |
| Ужички уштипци | пор |
| Пуњена бела вешалица | пор |
| Димњена вешалица | пор |
| Пуњени димњени филе | пор |
| Плетеница специјалитет куће | пор |
| Виноградарски ражњић | пор |
| Бањалучки филе | пор |
| Мешано месо | пор |
| Плато за двоје | пор |
| Плато специјалитет куће | пор |
| Карађорђева шницла | пор |
| Бечка шницла | пор |
| Салтимбока | пор |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ПИЛЕТИНЕ |  |
| Пилећи пакетић | пор |
| Шаран на роштиљу | пор |
| Сом на роштиљу | пор |
| Пилеће бело месо | пор |
| РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Лосос | пор |
| Шаран на роштиљу | пор |
| Сом на роштиљу | пор |
| Сом у орли маси | пор |
| Бела риба са паприком | пор |
| Лигње | пор |
| Фригане лигње | пор |
| Пуњене лигње | пор |
| САЛАТЕ |  |
| Витаминска |  |
| Шопска салата | пор |
| Српска салата | пор |
| Урнебес | пор |
| Ајвар |  |
| Печена паприка | ком |
| Печена љута паприка у уљу | пор |
| Купус | пор |
| Парадајз са сиром | пор |
| Таратор | пор |
| Свежа љута паприка | пор |
| СОСЕВИ |  |
| Сос четири врсте сира | по особи |
| Сос од печурака | по особи |
| ПЕЦИВА |  |
| Лепиња | ком |
| Лепиња на чокин начин | ком |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Палачинке 2 ком | пор |
| Палачинке у винском шатоу | пор |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 4***

***Угоститељске услуге у објекту у центру града-кућа вина***

* Угоститељски објекат се налази у самом центру града на градском тргу
* Капацитет угоститељског 3 одвојене сале и башта на отвореном
* Капацитет ресторана: три одвојене сале од 170 седећих места
* Врста кухиње: домаћа и интернационална
* Комплетна понуда посне и мрсне хране као и сирна карта са преко 40 врста сирева
* Амбијент ресторана: традиционални ресторан
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА |  |
| Ракија шљива | 0,05 |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Ракија дуња | 0,05 |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија медовача | 0,05 |
| Ракија лоза | 0,05 |
| Пелинковац | 0,05 |
| Водка страна | 0,05 |
| Мартини | 0,1 |
| Вињак | 0,05 |
| Виски | 0,05 |
| Црна вина точена | 0,25 |
| Бела вина точена | 0,25 |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,33 |
| Сокови негазирани | 0,25 |
| Минерална вода газирана | 0,25 |
| Минерална вода негазирана | 0,25 |
| Кувано вино | 0,20 |
| Кафа домаћа | ком |
| Еспресо | ком |
| Чај - разни | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Златиборска чајна | 100 гр |
| Златиборски суџук | 100 гр |
| Пилећа прса | 100 гр |
| Панцета | 100 гр |
| Златиборски кулен | 100 гр |
| Димњена свињска печеница | 100 гр |
| Његушки пршут | 100 гр |
| Плодови мора | 100 гр |
| Маслине | 100 гр |
| Дагње | 100 гр |
| Гамбори | 100 гр |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Печурке на жару | 200 гр |
| Похован качкаваљ | 100 гр |
| Поховане печурке | 200 гр |
| Пребранац | 300 гр |
| Рибљи бургер | 100 гр |
| СУПЕ / ЧОРБЕ |  |
| Пилећа супа | пор |
| Пилећа крем супа | пор |
| Говеђа супа са кнедлама | пор |
| Крем супа од печурака | пор |
| Посна супа са поврћем | пор |
| Парадајз супа | пор |
| Потаж од поврћа | пор |
| Рибља чорба | пор |
| Бела чорба | пор |
|  |  |
| ЈЕЛА ОД РИБЕ |  |
| Месо морског пса | 300 гр |
| Филети димљене пастрмке | 300 гр |
| Лосос на жару | 300 гр |
| Лигње паниране | 300 гр |
| Лигње на жару | 300 гр |
| Скуша на жару | 300 гр |
| Бакалар на жару | 300 гр |
| Панирани сом | 300 гр |
| Рибљи штапић | 250 гр |
| Гирице | 300 гр |
| Сом | 300 гр |
| Шаран | 300 гр |
| Ослић | 300 гр |
| Сурими | 250 гр |
| Рибља кобасица | 250 гр |
| Кобасица вегетаријана | 250 гр |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА |  |
| Пљескавица кајмак | 400 гр |
| Ћевапи | 300 гр |
| Пљескавица | 300 гр |
| Пилеће бело месе на жару | 300 гр |
| Кобасица специјалитет куће | 300 гр |
| Шницла од свињског бута | 300 гр |
| Димњени свињски врат | 300 гр |
| Уштипак | 300 гр |
| Мешано месо | 600 гр |
| Плато | 1200 гр |
| Ражњић | 300 гр |
| Пилећи ражњић | 300 гр |
| КУВАНА ЈЕЛА СА ХЛЕБОМ И САЛАТОМ |  |
| Гулаш јагњећи | пор |
| Гулаш јунећи | пор |
| Гулаш од бакалара | пор |
| Пилећи паприкаш | пор |
| Ћуфте у сосу | пор |
| Панирани сом | пор |
| Ловачки гулаш | пор |
| Пуњене суве паприке | пор |
| Рибље пљескавице | пор |
| Рибљи ћевапи | пор |
| САЛАТЕ |  |
| Свеж купус | пор |
| Кисео купус | пор |
| Печена слатка паприка | пор |
| Печена љута паприка | ком |
| Кисео краставац | пор |
| Таратор салата од краставаца | пор |
| Шопска салата | пор |
| Српска салата | пор |
| Урнебес салата | пор |
| Таратор салата | ком |
| Туршија | пор |
| Зелена салата | пор |
| Витаминска салата | пор |
| Тартар сос | пор |
| Салата од парадјза | пор |
| Салата од краставца | пор |
| ПРИЛОЗИ |  |
| Помфрит | по особи |
| Зачињен помфрит | по особи |
| Колутићи паприке | по особи |
| Смајлићи од пире кромпира | по особи |
| СОСЕВИ |  |
| Сос од зеленог бибера | по особи |
| Сос од печурака | по особи |
| Сос од горгонзоле | по особи |
| Сос од кикирикија | по особи |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Палачинке ( еурокрем, џем, Лимун, шећер) | пор |
| Баклава ( Ораси, Мак, Кокос ) | пор |
| Кнедле са шљивама | пор |
| Жито ( на води ; са чоколадом) | пор |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 5***

***Угоститељске услуге у ресторану са националном кухињом***

* Угоститељски објекат се налази у близини центра града
* Смештајни капацитет угоститељског објекта до 13 соба и 1 апартман
* Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним, трокреветним и четворокревеним собама и 1 апартманом
* Опремљеност соба: клима уређај, телевизор, телефон купатило, мини бифе.
* Капацитет ресторана до 200 седећих места
* Амбијент ресторана: ресторан пригодно декорисан и уређен у класичном стилу
* Врста кухиње: традиционална домаћа кухиња са ових простора допуњена роштиљем, рибом и дивљачи;
* Постојање бесплатног паркинг простора у склопу објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА |  |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија лоза домаћи произвођач | 0,05 |
| Вињак домаћи произвођач | 0,05 |
| Пелинковац | 0,05 |
| Водка домаћа | 0,05 |
| Вермут | 0,05 |
| Рум | 0,05 |
| Кампари | 0,05 |
| Виски | 0,05 |
| Џин | 0,05 |
| Метакса | 0,05 |
| Ликер домаћи произвођач | 0,05 |
| Црна вина домаћи произвођач | 0,70 |
| Црна вина домаћи произвођач | 1 л |
| Бела вина домаћи произвођач | 0,70 |
| Бела вина домаћи произвођач | 1 л |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,33 |
| Сокови негазирани | 0,25 |
| Енергетска пића | 0,33 |
| Минерална вода газирана | 0,33 |
| Минерална вода газирана | 1 л |
| Минерална вода негазирана | 1,5л |
| Минерална вода негазирана | 0,50 |
| Минерална вода негазирана | 0,25 |
| Кафа домаћа | ком |
| Нескафа | ком |
| Еспресо кафа | ком |
| Капућино | ком |
| Топла чоколада | ком |
| Чај - разни | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Српска закуска | 150гр |
| Хемендекс | пор |
| Омлет са шунком | пор |
| Бекендекс | пор |
| Поховане палачинке (2 ком) | пор |
| Гибаница | 150 гр |
| Пршута | 100 гр |
| Поховани сир | 100 гр |
| СУПЕ и ЧОРБЕ |  |
| Рагу чорба | 250гр |
| Рибља чорба | 250гр |
| Јунећа чорба | 250гр |
| Пилећа чорба | 250гр |
| Супа | 250гр |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА на ћумуру |  |
| Бела вешалица | 220гр |
| Димљена вешалица | 250 гр |
| Карђорђева пљескавица | 220 гр |
| Ражњић | 220гр |
| Пилеће месо | 1 кг |
| Пљескавица | 220 гр |
| Лесковачки уштипак | 220 гр |
| Кобасица | 220 гр |
| Ћевап | 220 гр |
| Пуњени димљени филе | 220 гр |
| Натур шницла | 220 гр |
| Бечка шницла | 220 гр |
| Париска шницла | 220 гр |
| Карђорђева | 220 гр |
| Медаљон | 220 гр |
| ПИЦА |  |
| Каприћоза велика | ком |
| Каприћоза мала | ком |
| РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Пастрмка | 1 кг |
| Шаран | 1 кг |
| Смуђ | 1 кг |
| Лигње | 1 кг |
| Филети сома | 1 кг |
| САЛАТЕ |  |
| Печена паприка | 150 гр |
| Сладак купус | 150 гр |
| Парадајз | 150 гр |
| Свеж краставац | 150 гр |
| Шопска салата | 150 гр |
| Српска салата | 150 гр |
| Зелена салата | 150 гр |
| Башта салата | 350 гр |
| Свежа љута папричица | ком |
| Печена љута папричица | ком |
| Кисели купус | пор |
| СИРЕВИ |  |
| Сир крављи | 100 гр |
| Трапист | 100 гр |
| Качкаваљ | 100 гр |
| Кајмак | 100 гр |
| ПЕЦИВА |  |
| Хлеб | парче |
| Лепиња | ком |
| Тортиља | ком |
| Сендвич | ком |
| ВАРИВО |  |
| Помфрит | 150 гр |
| Пире кромпир | 150 гр |
| Пекарски кромпир | 150 гр |
| Остала варива | 150 гр |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Палачинке са орасима | 150 гр |
| Воћни куп велики | пор |
| Воћни куп мали | пор |
| Воћна салата | пор |
| Сладолед | пор |

**Ценовник смештаја:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Опис смештаја (СТАНДАРДНЕ СОБЕ)** | **Цена у дин**  **без ПДВ-а** |
|  | Ноћење са доручком у 1/1 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/2 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/3 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/4 соби |  |
|  | **УКУПНО без ПДВ-а** |  |
|  | **УКУПНО са ПДВ-ом** |  |

1. ***Кетеринг***

|  |  |
| --- | --- |
| НАЗИВ | Цена у дин  без ПДВ-а |
| сувомеснато (говеђа пршута, свињска печеница, славонски кулен српска кобасица, маслина декорација ) |  |
| фета сир, качкаваљ сир |  |
| пита са кромпиром, са сиром, проја, погачице, жу жу пецива,паштетице |  |
| слатка пецива ( вишња, еуро крем, кајсија ) |  |
| штрудла |  |
| ролована прасетина |  |
| свињско печење |  |
| риба ( сом, пастрмка, ослић ) |  |
| ћевап, вешалица, кобасица, пилетина, димљена вешалица, ражњић |  |
| подварак, пекарски кромпир, пребранац |  |
| руска салата, салата од туњевине, пилећа салата |  |
| ситни колачи |  |
| воћна икебана |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** |  |

Кетеринг подразумева доставу хране из асортимана Понуђача на захтев наручиоца и то до седишта Наручиоца или до највеће удаљености од 200 метара од седишта Наручиоца. Цена за кетеринг се даје по особи. У табели је наведен мени кетеринга и потребно је уписати цену у складу са траженим менијем.

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и смештаја које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се ресторан у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Постојање сопственог паркинг простора

Ресторан има климатизоване сале

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним, трокреветним и четворокревеним собама и 1 апартманом;

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 6***

***Угоститељске услуге у ресторану на периферији града***

* Капацитет угоститељског објекта-ресторана: 56 седећих места и башта на отвореном

30 места

* Врста кухиње: ресторан са националном кухињом
* Амбијент ресторана и клуба: класичан стил
* Додатни садржаји: бесплатан паркинг простор у непосредној близини објекта;
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга у објекту ресторана са националном кухињом, као и услуга кетеринга
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА | јед. мере  норматив |
| Ракија домаћа бела | 0,05 |
| Ракија линцура | 0,05 |
| Ракија стомаклија | 0,05 |
| Ракија клековача | 0,05 |
| Ракија лоза | 0,05 |
| Водка домаћа | 0,05 |
| Ракија дуњевача | 0,05 |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Водка страна | 0,05 |
| Вермут | 0,1 |
| Мартини | 0,1 |
| Виски | 0,05 |
| Џин домаћи | 0,05 |
| Коњак страни | 0,05 |
| Кампари | 0,05 |
| Пелинковац | 0,05 |
| Рум | 0,05 |
| Вињак домаћи | 0,05 |
| Ликер | 0,05 |
| Црна вина | 0,7 |
| Црна вина врхунска | 0,7 |
| Бела вина | 0,7 |
| Бела вина врхунска | 0,7 |
| Мала вина/бомбице | 0,187 |
| Пиво домаће | 0,5 |
| Пиво страно | 0,3 |
| Сокови газирани | 0,33 |
| Сокови негазирани | 0,33 |
| Сокови негазирани флаша | 0,2 |
| Минерална вода | 1л |
| Минерална вода газирана флаша | 0,2 |
|  |  |
| ТОПЛИ НАПИЦИ |  |
| Кафа домаћа | ком |
| Еспресо | ком |
| Капућино | ком |
| Чај - разни | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Предјело специјалитет куће | пор |
| Свињска печеница | пор |
| Говеђа печеница | пор |
| Кулен | пор |
| Прашка шунка | пор |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Поховани качкаваљ | пор |
| Бекендекс | пор |
| Хемендекс | пор |
| Кајгана | пор |
| Печурке са жара | пор |
| ВАРИВА |  |
| Грашак | пор |
| Барени кромпир | пор |
| Помфрит | пор |
| ЧОРБЕ |  |
| Јунећа крем чорба | пор |
| СИРЕВИ |  |
| Сир бели домаћи | 100 гр |
| Фета сир | 100 гр |
| Кајмак | 100 гр |
| Качкаваљ | 100 гр |
| КУВАНА ЈЕЛА |  |
| Свињска коленица са реном | кг |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА |  |
| Ћевапи са луком | пор |
| Ћевапи на кајмаку | пор |
| Пљескавица | пор |
| Пљескавица на кајмаку | пор |
| Карађорђева пљескавица | пор |
| Уштипци на жару | пор |
| Ражњићи свињски |  |
| лесковачка мућкалица | пор |
| Вешалица свињска бела | пор |
| Вешалица свињска у марамици | пор |
| Пуњена бела вешалица | пор |
| Димљена вешалица | пор |
| Кременадла | пор |
| Домаћа кобасица | пор |
| Свињска ребра | пор |
| Медаљони свињски | пор |
| Медаљони јунећи | пор |
| Рамстек | пор |
| Бифтек са јајетом | пор |
| Мешано месо | пор |
| Сланина на жару | пор |
| Специјалитет за две особе | пор |
| Специјалитет за четири особе | пор |
| ПЕЦИВА |  |
| Лепиња | ком |
| Хлеб | ком |
| ПИЛЕТИНА СА ЖАРА |  |
| Пилеће бело месо | 400 гр |
| Пилећи батак | 400 гр |
| Пилећа џигерица са сланином | 300 гр |
| Пилећа крилца | 400 гр |
| Пилећи ражњићи | 300 гр |
| Пилећа пуњена шницла | 400 гр |
| РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Пастрмка са жара | пор |
| Лигње са жара | пор |
| САЛАТЕ |  |
| Парадајз салата | пор |
| Српска салата | пор |
| Шопска салата | пор |
| Краставац свежи | пор |
| Купус свежи | пор |
| Зелена салата | пор |
| Таратор салата | пор |
| Урнебес салата | пор |
| Башта салата | пор |
| Мешана салата | пор |
| Кисели краставци | пор |
| Кисео купус | пор |
| паприка у уљу | пор |
| Свежа љута папричица | пор |
| Печена љута папричица | пор |
| Маслине | пор |
| Млади лук | пор |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Палачинке са џемом | пор |
| Палачинке са орасима | пор |
| Палачинке са чоколадом | пор |
| Палачинке ораси-чоколада | пор |
| Палачинке са медом | пор |
| Палачинке еуро крем | пор |
| Палачинке плазма кекс | пор |
| Сладолед | пор |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 7***

***Угоститељске услуге –ресторан са специјалитетима са роштиља***

* Објекат се налази у центру града
* Капацитет угоститељског објекта до 60 места
* Врста кухиње: одабрани специјалитети од роштиљског меса
* Амбијент ресторана: староградски ресторан, традиционалног типа
* Обезбеђен паркинг простор у непосредној близини објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана у Вршцу са домаћом кухињом као и да се у понуди налазе све врсте јела од меса.
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија дуња | 0,05 |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Ракија лоза | 0,05 |
| Ракија жута оса | 0,05 |
| Горки лист или одговарајуће | 0,05 |
| Водка домаћа | 0,05 |
| Вермут | 0,1 |
| Кампари | 0,05 |
| Мартини | 0,01 |
| Вермут | 0,01 |
| Џин домаћи | 0,05 |
| Ликери домаћи | 0,05 |
| Виски | 0,05 |
| Коњак страни | 0,05 |
| Коњак домаћи | 0,05 |
| Црна вина | 0,75 |
| Бела вина | 0,75 |
| Пиво домаће | 0,03 |
| Пиво домаће | 0,5 |
| Пиво страно | 0,4 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,25 |
| Сокови негазирани | 0,2 |
| Минерална вода | 1л |
| Минерална вода | 0,25 |
| ТОПЛИ НАПИЦИ |  |
| Еспресо | ком |
| Еспресо са млеком | ком |
| Капућино | ком |
| Кафа домаћа | ком |
| Топла чоколада | ком |
| Чај – разни ( мед, лимун) | ком |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Закуска специјалитет куће (печеница, дим.врат,качкаваљ,фета,урнебес) | 0,200 гр |
| Печеница | 0,100 гр |
| Кулен | 0,100 гр |
| Суви врат | 0,100 гр |
| Банатска пршута | 0,100 гр |
| тартар бифтек | 0,150 гр |
| СИРЕВИ |  |
| Фета сир | 0,100 гр |
| Качкаваљ | 0,100 гр |
| Кајмак | 0,100 гр |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Шампињони на жару | 0,250 гр |
| Пуњени шампињони на жару | 0,300 гр |
| Поховани качкаваљ | 0,150 гр |
| Кајгана ( 3 јаја) | пор |
| Омлет са шунком ( 3 јаја, 50 гр шунке ) | пор |
| Омлет са сиром ( 3 јаја, 50гр шунке ) | пор |
| Сељачка кајгана (3 јаја, 50 гр сланине, лук, сир, шампињони ) | пор |
| Хемендекс ( 3 јаја, 100 гр шунке) | пор |
| Бекендекс ( 3 јаја, 100 гр сланине) | пор |
| Гриловано поврће ( тиквица, патлиџан, парадајз, црни лук, паприка) | пор |
| СУПЕ , ЧОРБЕ и ПОТАЖИ |  |
| Јунећа супа са кнедлама - резанцима | пор |
| Пилећа супа са кнедлама - резанцима | пор |
| Минестроне супа са поврћем | пор |
| Телећа банатска чорба | пор |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА |  |
| Плато специјалитет куће ( за две особе) | 1.200 гр |
| Пљескавица | 0,300 гр |
| Пљескавица на кајмаку | 0,300 гр |
| Карађорђева пљескавица | 0,350 гр |
| Ћевапи | 0,300 гр |
| Ћевапи на кајмаку | 0,300 гр |
| Лесковачки уштипци | 0,350 гр |
| Пилећи батак и карабатак | 0,300 гр |
| Пилећи филе | 0,300 гр |
| Пуњено пилеће бело у марамици | 0,350 гр |
| Крилца на жару | 0,500 гр |
| Бела вешалица | 0,300 гр |
| Бела вешалица у марамици | 0,350 гр |
| Пуњена бела вешалица у марамици | 0,350 гр |
| Димљена вешалица | 0,300 гр |
| Домаћа кобасица | 0,300 гр |
| Мешано месо | 0,500 гр |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Салтимбока | 0,300 гр |
| Ћуретина са млинцима | 0,300 гр |
| Пуњени свињски филе са таљателама у сосу од печурака | 0,350 гр |
| Јагњетина под сачем | 0,300 гр |
| Бифтек на жару | 0,300 гр |
| Свињска ребарца америкен | 0,300 гр |
| Бардирана пилетина у сосу од празилука | 0,300 гр |
| Телетина под сачем | 0,300 гр |
| РИБЕ И ПЛОДОВИ МОРА |  |
| Пастрмка на жару | 1кг |
| Фригане лигње | 0,300 гр |
| Пуњене лигње | 0,300 гр |
| Сом у орли смеси | 0,300 гр |
| Лигња на жару | 1 кг |
| СОСЕВИ И УМАЦИ |  |
| Сос од печурака | 0,150 гр |
| Сос од сира | 0,150 гр |
| Сос од вишања | 0,150 гр |
| Сос од рена | 0,150 гр |
| Сос од белог лука | 0,150 гр |
| Ел Греко сос | 0,150 гр |
| Сос од јогурта и лимуна | 0,150 гр |
| Сос од наранџе | 0,150 гр |
| Сос од бибера | 0,150 гр |
| Аргентински сос | 0,150 гр |
| Парадајз сос | 0,150 гр |
| ПРИЛОЗИ |  |
| Далматинска гарнитура | 0,250 гр |
| Помфрит | 0,250 гр |
| Грашак | 0,250 гр |
| Шаргарепа | 0,250 гр |
| Пиринач | 0,250 гр |
| Барени кромпир | 0,250 гр |
| Гриловано поврће ( топло –хладно ) | 0,250 гр |
| САЛАТЕ |  |
| Цезар салата са пилетином | 0,200 гр |
| Урнебес салата | 0,200 гр |
| Српска салата | 0,200 гр |
| Шопска салата | 0,200 гр |
| Витаминска салата | 0,200 гр |
| Грчка салата | 0,200 гр |
| Башта салата | 0,200 гр |
| Мешана салата | 0,200 гр |
| Таратор салата | 0,200 гр |
| Краставац салата | 0,200 гр |
| Парадајз салата | 0,200 гр |
| Купус салата | 0,200 гр |
| Кисео купус | 0,200 гр |
| Печена слатка паприка | 0,200 гр |
| Печена љута паприка | 0,200 гр |
| Свежа љута паприка | 0,200 гр |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Палачинке ( орах, чоколада, мед, плазма, еурокрем ) | пор |
| Сладолед | пор |
| Воћна салата | пор |
| Воћни куп | пор |
| Банана сплит | пор |
| ПЕЦИВА |  |
| Хлеб | ком |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града Вршца – центар град

Врста кухиње: одабрани специјалитети јела са роштиља

Амбијент ресторана: староградски ресторан

Објекат мора да има свој паркинг простор

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 8***

***Угоститељске услуге –ресторан пивница у Београду***

* Објекат се налази у центру града
* Капацитет угоститељског објекта до 160 места, капацитет наткривене баште у склопу објекта је до 80 места
* Врста кухиње: одабрани специјалитети Херцеговине и Србије
* Амбијент ресторана: староградски ресторан – пивница
* Обезбеђен паркинг простор у непосредној близини објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана у Београду са домаћом кухињом као и да се у понуди налазе све врсте јела од меса. Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |
| --- | --- |
| ПИЋА |  |
| Ракија шљива | 0,05 |
| Ракија кајсија | 0,05 |
| Ракија дуња | 0,05 |
| Ракија виљамовка | 0,05 |
| Ракија линцура | 0,05 |
| Ракија лоза | 0,05 |
| Ракија жута оса | 0,05 |
| Пелинковац | 0,05 |
| Водка страна | 0,05 |
| Водка таково | 0,05 |
| Вермут | 0,1 |
| Бејлис | 0,03 |
| Шери бренди | 0,05 |
| Виски | 0,03 |
| Џин страни | 0,05 |
| Црна вина | 0,75 |
| Бела вина | 0,75 |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,25 |
| Сокови негазирани | 0,25 |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Паприке пуњене сиром | пор |
| пасуљ пребранац | пор |
| Шунка са кајмаком | пор |
| Пихтије | пор |
| Његушка пршута | пор |
| Говеђа пршута | пор |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Јаја са шунком | пор |
| Јаја са сланином | пор |
| Проја са сиром | пор |
| Печурке на жару | пор |
| Поховани качкаваљ | пор |
| Поховани шкембићи | пор |
| СУПЕ , ЧОРБЕ и ПОТАЖИ |  |
| Говеђа супа | пор |
| Српска чорба | пор |
| Рибља чорба | пор |
| ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ |  |
| Натур шницла | пор |
| Бечка шницла | пор |
| Карађорђева шницла | пор |
| Медаљони Лука | пор |
| Медаљони са печуркама | пор |
| медаљони на ужички начин | пор |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА |  |
| Пилеће бело месо | пор |
| Ћевапи | пор |
| Ћевапи на кајмаку | пор |
| Пљескавица | пор |
| Пљескавица на кајмаку | пор |
| Пуњена пљескавица | пор |
| Лесковачки уштипци | пор |
| Пиварски ражњићи | пор |
| Мешани роштиљ | пор |
| Рамстек на жару | пор |
| Бифтек на жару | пор |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ШЕФА КУХИЊЕ |  |
| Кобасице пиварске барене | пор |
| Буткица димљена барена у купусу | пор |
| Буткице телеће динстане у поврћу | пор |
| Пилећа крилца на жару | пор |
| Буткице свињске печене | пор |
| Ребра димљена на жару | пор |
| Пиварска мућкалица | пор |
| РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Шаран на жару | кг |
| пастрмка на жару | кг |
| Смуђ на жару | кг |
| Димљена пастрмка филе | пор |
| Лигње пржене | пор |
| САЛАТЕ |  |
| Српска салата | пор |
| Шопска салата | пор |
| Паприка печена | пор |
| Папричица печена љута | пор |
| Домаћи ајвар/кисели купус/туршија | пор |
| Парадајз | пор |
| Краставац | пор |
| Купус свеж | пор |
| Урнебес салата | пор |
| СИРЕВИ |  |
| Српски млади сир | 200 гр |
| Сјенички сир | 200 гр |
| Качкаваљ | 200 гр |
| Сир из уља | 200 гр |
| Мешани сир | 200 гр |
| Кајмак | 200 гр |
| ПРИЛОЗИ |  |
| Помфрит | ком |
| Пиринач | ком |
| Барени кромпир | ком |
| Гриловано поврће | ком |
| ДЕСЕРТИ |  |
| Пита са шљивама | пор |
| пита са брусницом | пор |
| Пита са орасима-пиварска пита | пор |
| Туфахија | пор |
| Орасница | пор |
| Урмашица | пор |
| ПЕЦИВА |  |
| Хлеб | ком |
| Домаћа лепиња | ком |
| Сомун | ком |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града Београда – центар град

Врста кухиње: одабрани специјалитети Херцеговине и Србије

Амбијент ресторана: староградски ресторан – пивница

Објекат мора да има свој паркинг простор

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***Партија 9***

***Угоститељске услуге –ресторан у Београду***

* Престижни ресторан у центру града са великом летњом баштом и зеленилом у склопу објекта
* Капацитет угоститељског објекта у две одвојене сале је 150 седећих места

(сала за ручавање и V.I.P. сала )

* Врста кухиње: интернационална кухиња
* Амбијент и понуда хране су прилагођени најразличитијим укусима
* Поседовање HACCP система организације свега што је за исхрану и чување робе и хране
* Ресторан поседује своју посластичарницу и пекару у оквиру кухиње одвојени део за рибу
* Покривеност целог објекта WI-FI мрежом
* Обезбеђен паркинг простор

|  |  |
| --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив |
| Ракија шљива | 0,03 |
| Ракија медовача | 0,03 |
| Ракија дуња | 0,03 |
| Ракија виљамовка | 0,03 |
| Ракија лоза | 0,03 |
| Ракија јабуковача | 0,03 |
| Ракија клековача | 0,05 |
| Премијер ракије | 0,05 |
| Вињак домаћи произвођач | 0,03 |
| Коњак страни | 0,03 |
| Водка | 0,03 |
| Вермут | 0,05 |
| Разни ликери страни | 0,05 |
| Виски | 0,03 |
| Црна вина | 0,75 |
| Бела вина | 0,75 |
| Пиво домаће | 0,33 |
| Пиво страно | 0,33 |
| Сокови газирани | 0,25 |
| Сокови негазирани | 0,20 |
| Минерална вода газирана | 0,33 |
| Минерална вода газирана | 0,75 |
| Минерална вода негазирана | 0,33 |
| Минерална вода негазирана | 0,75 |
| Еспресо | шољица |
| Капућино | шољица |
| Нес кафе | чаша |
| кафа са шлагом | ком |
| Чај – разни | шоља |
| Кувано вино | 0,20 |
| Кувана ракија | 0,10 |
| ХРАНА |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Пршута | пор |
| Избор говеђих пршута | пор |
| Татарски бифтек, тост,путер | пор |
| Пребранац, Кајмак | пор |
| Гушчија джигерица, тост,путер | пор |
| Пихтије | пор |
| Сјенички сир | пор |
| Тањир сирева | пор |
| Козији сир, сир из уља или Селам | пор |
| Млади сир или Моцарела | пор |
| Пекорино/Пармезан | пор |
| Карпаћо од бифтека, рукола, пињоли | пор |
| ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА |  |
| Пасте – разне врсте | пор |
| Њоке у горгонзоли или у пет сирева | пор |
| Поховане паприке | пор |
| Поховано поврће | пор |
| Варива разна | пор |
| Проја | пор |
| Пита са месом, сиром или зељем | пор |
| Броколи у „Парма“ сосу | пор |
| СУПЕ и ЧОРБЕ |  |
| Телећа или јагњећа чорба | пор |
| Потаж од печурака или поврћа | пор |
| Рибља чорба | пор |
| Говеђа супа | пор |
| ПОСНА ВЕГЕТАРИЈАНСКА ЈЕЛА |  |
| Пет врста печурака | пор |
| Вргањи на грилу | пор |
| Поврће на грилу | пор |
| Шпаргле у сосу | пор |
| Посне сарме | пор |
| пуњене паприке | пор |
| Рижото са шампињонима | пор |
| Рижото са поврћем | пор |
| Посни тањих спец.куће | пор |
| Шампињони на грилу | пор |
| ОБРОК САЛАТЕ |  |
| Цезар салата | пор |
| Капрезе салата | пор |
| Бифтек на ајсберг салати | пор |
| Пилећи филе на ајсберг салати | пор |
| Бифтек у зеленим салатама | пор |
| Пилећи филе у зеленим салатама | пор |
| Ћурећи филе у зеленим салатама | пор |
| Туњевина на зеленим салатама | пор |
| Гамбори на руколи, чери, пармезан | пор |
| Гриловани козји сир на зеленим салатама са панцетом | пор |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА |  |
| Бифтек грилован | пор |
| Телећи котлети гриловани | пор |
| Телећи медаљони гриловани | пор |
| Домаће кобасице / димљене | пор |
| Пљескавица или ћевапчићи на грилу | пор |
| Пљескавица или ћевапчићи на кајмаку | пор |
| Лесковачка пљескавица | пор |
| Гурманска пљескавица | пор |
| Гурмански уштипци | пор |
| Вешалица у марамици | пор |
| Бела вешалица | пор |
| Бела вешалица у марамици | пор |
| Димљена бела вешалица | пор |
| Филе грилован | пор |
| Јагњећи котлети, гриловани | пор |
| Рамстек | пор |
| ГУРМАНСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ |  |
| Јагњеће или телеће печење | кг |
| Свињска коленица печена / барена | кг |
| Тел.кол.из сача/без коске | 3200 кг |
| Телећа глава у шкембету | пор |
| Карађорђева шницла | 400 гр |
| Пуњени филе на грилу | пор |
| Пуњени филе на кајмаку | пор |
| Домаћи тањир спец. куће | пор |
| Мућкалица | пор |
| Чудесни тањир за две особе | пор |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ПИЛЕТИНЕ |  |
| Пилећи филе грилован | пор |
| Пуњени медаљони | пор |
| Роловани пилећи филе са сланиницом | пор |
| Пилећи филе са сусамом или као штапићи | пор |
| Батак грилован у саламандеру | пор |
| Пилећи филе у горгонзола сосу или у пет сирева | пор |
| Пилећи филе у сосу од поморанџе | пор |
| Пилећи филе у сосу од три врсте печурака | пор |
| СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ЋУРЕТИНЕ |  |
| Ћурећи филе грилован | пор |
| Ћурећи пуњени медаљони | пор |
| Ћурећи филе са сусамом или као штапићи | пор |
| Ћурећи филе у горгонзола сосу или у пет сирева | пор |
| Ћурећи филе у сосу од три врсте печурака | пор |
| Ћурећи филе у сосу од поморанџе | пор |
| МОРСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И САЛАТЕ |  |
| Салата од хоботнице | пор |
| Карпаћо од хоботнице | пор |
| Карпаћо од лососа | пор |
| Салата од морских плодова | пор |
| Гамбори | пор |
| Шкампи на грилу или бузари | пор |
| Хоботница, грилована | пор |
| Лигње на грилу, пржене или поховане | пор |
| Рижото са плодовима мора | пор |
| Рижото са гамборима | пор |
| Лосос грилован | пор |
| Смуђ филети | пор |
| Пстрмка филети | пор |
| Пастрмка димљена филети | пор |
| Бранцин свеж, филети или цела | пор |
| Орада свежа, филети или цела | пор |
| Паста са лососом или гамборима | пор |
| САЛАТЕ |  |
| Српска са сиром | пор |
| Српска | пор |
| Парадајз | пор |
| Зеллена салата | пор |
| Сладак купус | пор |
| шаргарепа | пор |
| Свеж краставац | пор |
| Кукуруз у павлаци | пор |
| Шарена салата | пор |
| Целер салата | пор |
| Рукола | пор |
| Чери парадајз | пор |
| Ротквице | пор |
| рен | пор |
| Кисели краставац | пор |
| Киселе паприке | пор |
| Кисели купус | пор |
| Туршија | пор |
| Печене паприке | пор |
| Домаћи ајвар | пор |
| Љута папричица у уљу или свежа | пор |
| Грчка салата | пор |
| урнебес салата | пор |
| Авокадо са три зелене салате | пор |
| Различите зелене салате са пармезаном | пор |
| Таратор | пор |
| Паприке у павлаци | пор |
| Ајберг | пор |
| Маслине | пор |
| Српска салата са печеном паприком | пор |
| павлака са љутом паприком и першуном | пор |
| Зелене салате, чери, рукола, пињоли, пармезан | пор |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града Београда – центар град

Амбијент ресторана и понуда хране су прилагођени најразличитијим укусима

Покривеност целог објекта WI-FI мрежом

**Место и датум: САГЛАСАН ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

***III ТЕХНИЧКА ДОКУМЕНТАЦИЈА И ПЛАНОВИ***

Конкурсна документација не садржи техничку документацију и планове

***IV УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛ. 75. И 76. ЗЈН И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ ТИХ УСЛОВА***

ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ

Право на учешће у поступку предметне јавне набавке има понуђач који испуњава **обавезне услове** за учешће, дефинисане чланом 75. ЗЈН, а испуњеност **обавезних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке, понуђач доказује на начин дефинисан у следећој табели, и то:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Р.бр | ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ | НАЧИН ДОКАЗИВАЊА |
| 1. | Да је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар *(чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН);* | **ИЗЈАВА** (***ОБРАЗАЦ 5.)*** *ове конкурсне документације*, којом понуђач под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4) и став 2. ЗЈН, дефинисане овом конкурсном документацијом |
| 2. | 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, кривично дело преваре *(чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН);* |
| 3. | 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 *(чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН);* |
| 4. | Да је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време. подношења понуде (*чл. 75. ст. 2. ЗЈН).* |
|  |  |  |

**УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА**

* **ОБАВЕЗНИ УСЛОВИ**

1. Чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН, услов под редним бројем 1. наведен у табеларном приказу **обавезних услова** – **Доказ:**

**Правна лица**: Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извод из регистра надлежног привредног суда;

**Предузетници:** Извод из регистра Агенције за привредне регистре,, односно извод из одговарајућег регистра.

1. Чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН, услов под редним бројем 2. наведен у табеларном приказу **обавезних услова** – **Доказ:**

**Правна лица:** 1) Извод из казнене евиденције, односно уверењe **основног суда** на чијем подручју се налази седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре.Напомена: Уколико уверење Основног суда не обухвата податке из казнене евиденције за кривична дела која су у надлежности редовног кривичног одељења Вишег суда, потребно је поред уверења Основног суда доставити **И** **УВЕРЕЊЕ ВИШЕГ СУДА** на чијем подручју је седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица, којом се потврђује да правно лице није осуђивано за кривична дела против привреде и кривично дело примања мита; 2) Извод из казнене евиденције **Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду**, којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела организованог криминала; 3) Извод из казнене евиденције, односно уверење **надлежне полицијске управе МУП-а**, којим се потврђује да законски заступник понуђача није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре и неко од кривичних дела организованог криминала (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта законског заступника). Уколико понуђач има више зсконских заступника дужан је да достави доказ за сваког од њих.

**Предузетници и физичка лица**: Извод из казнене евиденције, односно уверење **надлежне полицијске управе МУП-а**, којим се потврђује да 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, кривично дело преваре (захтев се може поднети према месту рођења или према месту пребивалишта).

**Докази не могу бити старији од два месеца пре отварања понуда.**

1. Чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН, услов под редним бројем 3. наведен у табеларном приказу **обавезних услова** - **Доказ:**

Уверење Пореске управе Министарства финансија да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверење надлежне управе локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода или потврду надлежног органа да се понуђач налази у поступку приватизације.

**Докази не могу бити старији од два месеца пре отварања понуда.**

* Испуњеност **обавезних услова** за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу обавезних услова под редним бројем 1, 2, 3 и 4. за учешће у поступку предметне јавне набавке наведних у табеларном приказу додатних услова под редним бројем 1, 2, 3. и 4, у складу са чл. 77. ст. 4. ЗЈН, понуђач доказује достављањем **ИЗЈАВЕ** (*Образац 5. у поглављу VI ове конкурсне документације*), којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. ст. 1. тач. 1) до 4), чл. 75. ст. 2. и чл. 76. ЗЈН, дефинисане овом конкурсном документацијом.
* **Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем**, у складу са чланом 80. ЗЈН, подизвођач мора да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН. У том случају понуђач је дужан да за подизвођача достави **ИЗЈАВУ** подизвођача (*Образац 6. у поглављу VI ове конкурсне документације)*, потписану од стране овлашћеног лица подизвођача и оверену печатом.
* **Уколико понуду подноси група понуђача**, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом
* Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи до доношења одлуке, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.
* Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да затражи од понуђача, чија је понуда оцењена као најповољнија, да достави копију доказа о испуњености услова, а може и да затражи на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа о испуњености услова. Ако понуђач у остављеном, примереном року који не може бити краћи од пет дана, не достави тражене доказе, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Уколико наручилац буде захтевао достављање доказа о испуњености обавезних и додатних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке (свих или појединих доказа о испуњености услова), понуђач ће бити дужан да достави;

Понуђачи који су регистровани у Регистру понуђача који води Агенција за привредне регистре не достављају доказе о испуњености услова из члана 75. став 1. тачке 1) до 4) ЗЈН, сходно чл. 78. ЗЈН.

Напомена: понуђач није дужан да доставља на увид доказе о испуњености тражених услова који су јавно доступни на интернет страницицама надлежних органа ако наведе у понуди интернет страницу на којој су подаци који су тражени у оквиру услова јавно доступни. Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електроснки документ,осим уколико подноси електронску понуду када се доказ доставља у изворном електронском облику.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама надлежних органа, и то:

*(нпр. доказ из члана 75. став 1. тачка 1) ЗЈН понуђачи који су регистровани у регистру који води Агенција за привредне регистре не морају да доставе, јер је јавно доступан на интернет страници Агенције за привредне регистре - www. apr.gov.rs)*

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, у складу са чланом 80. Закона, подизвођач мора да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона и услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона, за део набавке који ће понуђач извршити преко подизвођача.

Уколико понуду подноси група понуђача, сваки понуђач из групе понуђача, мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) Закона, а додатне услове испуњавају заједно. Услов из члана 75. став 1. тач. 5) Закона, дужан је да испуни понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.

**Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку предметне јавне набавке, у складу са чл. 77. став 4. Закона, понуђач доказује достављањем Изјаве (ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОНУЂАЧА), којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђује да испуњава услове за учешће у поступку јавне набавке из чл. 75. и 76. Закона, дефинисане овом конкурсном документацијом.**

Изјава мора да буде потписана од стране овлашћеног лица понуђача и оверена печатом. Уколико Изјаву потписује лице које није уписано у регистар као лице овлашћено за заступање, потребно је уз понуду доставити овлашћење за потписивање.

На основу члана 78. ЗЈН понуђач који је уписан у Регистар понуђача није дужан да приликом подношења понуде доказује испуњеност обавезних услова из члана 75. ЗЈН.

**Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем**, понуђач је дужан да достави Изјаву подизвођача (Образац изјаве подизвођача, дат је у поглављу IV одељак 3.), потписану од стране овлашћеног лица подизвођача и оверену печатом.

Наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача, чија је понуда оцењена као најповољнија, да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа о испуњености услова.

Ако понуђач у остављеном примереном року, који не може бити краћи од 5 дана, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

Понуђач није дужан да доставља на увид доказе који су јавно доступни на интернет страницама надлежних органа.

Понуђач је дужан да без одлагања писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка јавне набавке, која наступи до доношења одлуке, односно закључења уговора, односно током важења уговора о јавној набавци и да је документује на прописани начин.

Уколико је доказ о испуњености услова електронски документ, понуђач доставља копију електронског документа у писаном облику, у складу са законом којим се уређује електронски документ.

Ако се у држави у којој понуђач има седиште не издају тражени докази, понуђач може, уместо доказа, приложити своју писану изјаву, дату под кривичном и материјалном одговорношћу оверену пред судским или управним органом, јавним бележником или другим надлежним органом те државе.

Ако понуђач има седиште у другој држави, наручилац може да провери да ли су документи којима понуђач доказује испуњеност тражених услова издати од стране надлежних органа те државе.

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОНУЂАЧА О ИСПУЊЕНОСТИ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ - ЧЛ. 75. И 76. ЗЈН**

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

**И З Ј А В У**

Понуђач  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[навести назив понуђача]* у поступку јавне набавке угоститељских услуга за потребе града Вршца за 2016-2017 годину 404-42/2016-IV-02, испуњава све услове из чл. 75. и 76. ЗЈН, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Понуђач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН);
2. Понуђач и његов законски заступник нису осуђивани за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да нису осуђивани за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН);
3. Понуђач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији)* (чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН)*;*
4. Понуђач је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде за предметну јавну набавку (чл. 75. ст. 2. ЗЈН);

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Понуђач:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Напомена:******Уколико понуду подноси група понуђача,*** *Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача и оверена печатом*, на који начин сваки понуђач из групе понуђача изјављује да испуњава обавезне услове из члана 75. став 1. тач. 1) до 4) ЗЈН, а да додатне услове испуњавају заједно*.*

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОДИЗВОЂАЧА О ИСПУЊЕНОСТИ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ - ЧЛ. 75. ЗЈН**

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

**И З Ј А В У**

Подизвођач  *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_[навести назив подизвођача]* у поступку јавне набавке угоститељских услуга за потребе града Вршца за 2016 -2017 годину број 404-42/2016-IV-02,испуњава све услове из чл. 75. ЗЈН, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1. Подизвођач је регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар (чл. 75. ст. 1. тач. 1) ЗЈН);
2. Подизвођач и његов законски заступник нису осуђивани за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да нису осуђивани за кривична дела против привреде, кривична дела против животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (чл. 75. ст. 1. тач. 2) ЗЈН);
3. Подизвођач је измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (*или стране државе када има седиште на њеној територији)* (чл. 75. ст. 1. тач. 4) ЗЈН)*;*
4. Подизвођач је поштовао обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде за предметну јавну набавку (чл. 75. ст. 2. ЗЈН).

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Подизвођач:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.П. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Напомена:******Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем****, Изјава мора бити потписана од стране овлашћеног лица подизвођача и оверена печатом.*

**ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ЧЛАНА ГРУПЕ ПОНУЂАЧА**

**О ИСПУЊЕНОСТИ ОБАВЕЗНИХ УСЛОВА ИЗ ЧЛ. 75. ЗАКОНА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ МАЛЕ ВРЕДНОСТИ**

У складу са чланом 77. став 4. Закона ( „Службени гласник РС“ број 124/2012, 14/2015 и 68/2015) под пуном материјалном и кривичном одговорношћу, као овлашћено лице понуђача дајем следећу

**И З Ј А В У**

Члан гупе понуђача\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ [навести назив члана групе понуђача] у поступку јавне набавке бр. 404-42/2016-IV-02 –набавка угоститељских услуга за потребе града Вршац, испуњава све услове из чл. 75. Закона, односно услове дефинисане конкурсном документацијом за предметну јавну набавку, и то:

1) Да је члан групе понуђача регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар;

2) Да је члан групе Понуђача и његов законски заступник нису осуђивани 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, кривично дело преваре;

4) Да је члан групе понуђача измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије (или стране државе када има седиште на њеној територији).

Као члан групе понуђача изјављујем да сам упознат да је давање нетачних података прекршај, у складу са чланом 170. став 1. тачка 3. ЗЈН.

Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Члан групе понуђача:

Датум:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Штампано име и презиме овлашћеног лица

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

Потпис овлашћеног лица

*Напомена: Уколико понуду подноси група понуђача ( заједничка понуда ) образац изјаве потписује и оверава овлашћено лице члана групе понуђача. Образац изјаве копирати у довољном броју примерака за сваког члана групе понуђача*

***V КРИТЕРИЈУМ ЗА ИЗБОР НАЈПОВОЉНИЈЕ ПОНУДЕ***

1. **Критеријум за доделу уговора:**

Избор најповољније понуде наручилац ће извршити применом критеријума ,,најнижа понуђена цена“.

Приликом оцене понуда као релевантна узимаће се укупна понуђена цена без ПДВ-а.

1. Елементи критеријума на основу којих ће наручилац извршити доделу уговора у ситуацији када постоје две или више понуда са истом понуђеном ценом.

**Уколико буду поднете две или више понуда са истом понуђеном ценом наручилац ће доделити уговор понуђачу са дужим роком важења понуде.**

***VI ОБРАЦИ КОЈИ ЧИНЕ САСТАВНИ ДЕО ПОНУДЕ***

Саставни део понуде чине следећи обрасци:

1. Образац понуде;
2. Образац структуре понуђене цене, са упутством како да се попуни;
3. Образац трошкова припреме понуде;
4. Образац изјаве о независној понуди;
5. Образац изјаве понуђача о испуњености услова за учешће у поступку јавне набавке - чл. 75. и 76. ЗЈН, наведених овом конурсном докумнтацијом,;
6. Образац изјаве подизвођача о испуњености услова за учешће у поступку јавне набавке - чл. 75. ЗЈН, наведених овом конкурсном документацијом

**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ**

**За партију број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Понуда бр \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ за јавну набавку угоститељских услуга – обликоване по партијама ЈН број 404-42/2016-IV-02

***1)ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ***

|  |  |
| --- | --- |
| *Назив понуђача:* |  |
| *Адреса понуђача:* |  |
| *Матични број понуђача:* |  |
| *Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):* |  |
| *Име особе за контакт:* |  |
| *Електронска адреса понуђача (e-mail):* |  |
| *Телефон:* |  |
| *Телефакс:* |  |
| *Број рачуна понуђача и назив банке:* |  |
| *Лице овлашћено за потписивање уговора* |  |
| |  |  | | --- | --- | | *Уписан у регистар понуђача* |  | | *ДА НЕ (обавезно заокружити****)*** |

***2) ПОНУДУ ПОДНОСИ:***

|  |
| --- |
| **А) САМОСТАЛНО** |
| **Б) СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ** |
| **В) КАО ЗАЈЕДНИЧКУ ПОНУДУ** |

***Напомена:*** *заокружити начин подношења понуде и уписати податке о подизвођачу, уколико се понуда подноси са подизвођачем, односно податке о свим учесницима заједничке понуде, уколико понуду подноси група понуђача*

***3) ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *1)* | *Назив подизвођача:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
|  | *Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
|  | *Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
| *2)* | *Назив подизвођача:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
|  | *Проценат укупне вредности набавке који ће извршити подизвођач:* |  |
|  | *Део предмета набавке који ће извршити подизвођач:* |  |

***Напомена:***

*Табелу „Подаци о подизвођачу“ попуњавају само они понуђачи који подносе понуду са подизвођачем, а уколико има већи број подизвођача од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког подизвођача.*

***4) ПОДАЦИ О УЧЕСНИКУ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *1)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
| *2)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |
| *3)* | *Назив учесника у заједничкој понуди:* |  |
|  | *Адреса:* |  |
|  | *Матични број:* |  |
|  | *Порески идентификациони број:* |  |
|  | *Име особе за контакт:* |  |

***Напомена:***

*Табелу „Подаци о учеснику у заједничкој понуди“ попуњавају само они понуђачи који подносе заједничку понуду, а уколико има већи број учесника у заједничкој понуди од места предвиђених у табели, потребно је да се наведени образац копира у довољном броју примерака, да се попуни и достави за сваког понуђача који је учесник у заједничкој понуди.*

**ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ - УГОСТИТЕЉСКЕ УСЛУГЕ - ПАРТИЈА БРОЈ \_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |
| --- | --- |
| **УКУПАН ЗБИР појединачних цена без ПДВ-а**  **(за угоститељске и хотелске услуге)** |  |
| **УКУПАН ЗБИР појединачних цена са ПДВ-ом**  **(за угоститељске и хотелске услуге)** |  |
| **Наручилац задржава право да накнадно одреди количину и учесталост коришћења услуга ресторана а до утрошка средстава планираних за ове услуге** | |
| Рок и начин плаћања | Рок плаћања је 45 дана од дана пријема фактуре – отпремнице коју испоставља понуђач, а којом је потврђена извршена услуга.  Без аванса |
| Рок важења понуде ( не краћи од 30 дана од дана отварања понуда ) |  |
| Место извршења услуга | У месту седишта Наручиоца |

***VI OБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ЦЕНЕ СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ***

***Партија 1***

***Хотелско угоститељске услуге у месту седишта наручиоца у објекту у центру града***

* Објектат са три звездице
* Објекат у центру града седишта наручиоца
* Смештајни капацитет 70 соба и 8 апартмана
* Опремљеност сваке смештајне јединице LCD телевизором , Wi-Fi интернет конекцијом, директна телефонска линија, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар.
* Врста кухиње: домаћа и интернационална
* Ресторан је потребно да буде климатизован да има пушачки и непушачки део, да поседује Wi-Fi интернет конекцију
* Додатни садржаји: мењачница у склопу рецепције (24/7) business corner ( два десктоп рачунара са брзим интернетом, скенер, штампач
* Хотелски паркинг, ауто перионица.
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | **ПИЋА** | јед.мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са ПДВ | | Ракија шљива | 0,05 | 1 |  |  | | Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  | | Ракија дуња | 0,05 | 1 |  |  | | Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  | | Ракија медовача | 0,05 | 1 |  |  | | Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  | | Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  | | Водка страна | 0,05 | 1 |  |  | | Рум | 0,05 | 1 |  |  | | Вермут | 0,1 | 1 |  |  | | Мартини | 0,1 | 1 |  |  | | Бејлис | 0,05 | 1 |  |  | | Шери бренди | 0,05 | 1 |  |  | | Вињак | 0,05 | 1 |  |  | | Виски | 0,05 | 1 |  |  | | Коњак страни | 0,05 | 1 |  |  | | Џин страни | 0,05 | 1 |  |  | | Црна и бела вина | 0,75 | 1 |  |  | | Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  | | Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  | | Битер лемон | 0,25 | 1 |  |  | | Сокови газирани | 0,25 | 1 |  |  | | Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  | | Минерална вода газирана | 0,33 | 1 |  |  | | Минерална вода газирана | 1л | 1 |  |  | | Минерална вода негазирана | 0,33 | 1 |  |  | | Кафа домаћа | ком | 1 |  |  | | Еспресо | ком | 1 |  |  | | Нес кафа | ком | 1 |  |  | | Капућино | ком | 1 |  |  | | Чај - разни | ком | 1 |  |  | | **ХРАНА** |  |  |  |  | | **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  | | Коктел маслина | пор | 1 |  |  | | Гриловано маринирано поврће | пор | 1 |  |  | | Банатска закуска (кобасица,паченица,панцета, паприка у павлаци, бели сир) | пор | 1 |  |  | | Коктел сирева са маслинама (горгонзола,сјенички,димљени качлкаваљ, пармезан, бели сир) | пор | 1 |  |  | | Карпаћо од јунећег филеа | пор | 1 |  |  | | Хладна закуска специјалитет куће | пор | 1 |  |  | | **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  | | Печурке на жару са чипсом од кромпира | пор | 1 |  |  | | Гриловани пакетићи ( тиквица и патлиџан са сиром и пршутом) | пор | 1 |  |  | | Похована моцарела са салсом од парадајза | пор | 1 |  |  | | **СУПЕ, ЧОРБЕ И ПОТАЖИ** |  |  |  |  | | Пилећа супа са жилијен поврћем | пор |  |  |  | | Минестроне супа са поврћем | пор | 1 |  |  | | Потаж од сезонског поврћа | пор | 1 |  |  | | Рагу чорба са месом и поврћем | пор | 1 |  |  | | **ПАСТЕ И РИЖОТА** |  |  |  |  | | Пене Примавера са повћем | пор | 1 |  |  | | Таљателе са четири врсте сира | пор | 1 |  |  | | Банатски рижото са сланином и црвеним вином | пор | 1 |  |  | | Спагете (болоњез, карбонара) | пор | 1 |  |  | | Рижото са вргањима и пармезаном | пор | 1 |  |  | | Рижото са плодовима мора | пор | 1 |  |  | | **ЈЕЛА СА РОШТИЉА** |  |  |  |  | | Пљескавица или ћевапи са помфритом и маринираним црним луком | пор | 1 |  |  | | Пуњени ражњић са хрскавим кромпиром | пор | 1 |  |  | | Ћурећи стек са рестованим кромпиром | пор | 1 |  |  | | Бифтек са ароматичним путером, грилованим  поврћем и кромпиром | пор | 1 |  |  | | Мешано месо (бела вешалица, пилећи батак,свињски врат пљескавица,ражњић, кобасица,ћевапи) | пор | 1 |  |  | | **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ РЕСТОРАНА** |  |  |  |  | | Пилећи ражњић на азијски начин | пор | 1 |  |  | | Ролована пилетина са моцарелом и пршутом | пор | 1 |  |  | | Ћурећи медаљони у сланини на таљателама са 4 врсте сира | пор | 1 |  |  | | Медаљони бифтека у Естрагон сосу са њокама и броколијем | пор | 1 |  |  | | Толедо (бифтек, свињски филе,пилећи филе,поврће,полутке печеног кромпира) | пор | 1 |  |  | | **РИБЕ** |  |  |  |  | | Фригане лигње са помфритом и тартар сосом | пор | 1 |  |  | | Лигње на жару са далматинским рижотом | пор | 1 |  |  | | Филет Лососа са далматинском гарнитуром | пор | 1 |  |  | | Мешани рибљи тањир са далматинском гарнитуром | пор | 1 |  |  | | Пастрмка на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | 1 |  |  | | Бранцин на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | 1 |  |  | | Орада на жару са далматинском гарнитуром | 1 кг | 1 |  |  | | **СВЕЖЕ И ОБРОК САЛАТЕ** |  |  |  |  | | Зелена салата са дресингом од сенфа и лимуна | пор | 1 |  |  | | Печена паприка (слатка и љута) са дресингом од белог лука | пор | 1 |  |  | | Српска салата | пор | 1 |  |  | | Шопска салата | пор | 1 |  |  | | Микс зелених салата са козјим сиром | пор | 1 |  |  | | микс зелених салата, пињоли,пармезан | пор | 1 |  |  | | Цезар салата са пилетином и сланиницом | пор | 1 |  |  | | Грчка салата са туњевином | пор | 1 |  |  | | Бифтек салата са микссом зелених салата и пармезаном | пор | 1 |  |  | | **ПЕЦИВА** |  |  |  |  | | Тост (2 парчета) | ком | 1 |  |  | | Хлеб (2 парчета) | ком | 1 |  |  | | Домаћи сомун | ком | 1 |  |  | | Пица хлеб са коктел маслинама | ком | 1 |  |  | | **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  | | Палачинке (две палачинке са прилогом по жељи | пор | 1 |  |  | | Кремпита | пор | 1 |  |  | | Крамбл са јабукама, шумским воћем и сладоледом | пор | 1 |  |  | | Грчка баклава са орасима | пор | 1 |  |  | | Тирамису | пор | 1 |  |  | | Чиз кејк | пор | 1 |  |  | | **УКУПНО цена у динарима без ПДВ** | | |  |  | | **ПДВ** | | |  |  | | **УКУПНО цена у динарима са ПДВ** | | |  |  | |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

***Организовање семинара, конгреса...***

Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање за 150 особа те да је климатизован и да поседује Wi-Fi интернет конекцију као и да је на располагању пратећа опрема: пројектор, пројектно платно, TV, DVD, флип-чарт, озвучење и фотокопир апарат.

***2. Смештај за госте (преноћиште са доручком)***

С обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских и културних догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да капацитет хотела буде минимум 70 соба и 8 апартмана.

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

Додатни садржаји: мењачница која ради 24 часа, business corner у лобију хотела ( рачунар са брзим интернетом, скенер, факс, штампач) ауто перионица

Ценовник смештаја:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Опис смештаја**  **(СТАНДАРДНЕ СОБЕ)** | **Цена у дин без ПДВ** | **Цена у дин са ПДВ** |
| Једнокреветна соба (економи) |  |  |
| Једнокреветна соба  (француски лежај) |  |  |
| Двокреветна соба (за 1 особу) |  |  |
| Двокреветна соба |  |  |
| Апартман (за 1 особу) |  |  |
| Апартман (за 2 особе) |  |  |
| Једнокреветна соба  (дневни боравак 1 особа) |  |  |
| Двокреветна соба  (дневни боравак 2 особе ) |  |  |
| **УКУПНО цена без ПДВ** |  |  |
| **УКУПНО цена са ПДВ** |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Опис смештаја**  **(КОНФОРНИЈЕ СОБЕ)** | **Цена у дин без ПДВ** | **Цена у дин са ПДВ** |
| Једнокреветна соба (економи) |  |  |
| Једнокреветна соба (француски лежај) |  |  |
| Двокреветна соба (за 1 особу) |  |  |
| Двокреветна соба |  |  |
| Апартман (за 1 особу) |  |  |
| Апартман (за 2 особе) |  |  |
| Једнокреветна соба (дневни боравак 1 особа) |  |  |
| Двокреветна соба  (дневни боравак 2 особе ) |  |  |
| **УКУПНО цена без ПДВ** |  |  |
| **УКУПНО цена са ПДВ** |  |  |

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним и трокреветним собама

Да се ресторан у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 3 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају бити климатизоване, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу. Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином, а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 2***

**Хотелско угоститељске услуге у објекту хотела са четири звездице**

* Објектат са 4 звездице
* Локација хотела: да се налази на територији града на позицији са које је могуће пропратити панораму града, палнтаже винограда, као и да је у близини спортског центра
* Капацитети: обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да смештајни капацитет хотела буде минимум 40 соба и бар 3 апартмана.
* Собе морају бити опремљене засебним регулторним централним системом климатизације, сателитском ТВ, мини баром, сефом, брзим кабловским интернетом и осталом опремом коју подразумева хотел највише категорије.
* Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање 120 седећих места места те да је опремљен врхунском видео техником као и опремом за симултано превођење. Пожељно коришћење рачунара уз могућност приступа интернету.
* Бесплатан паркинг простор
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом:

1. **Ручак за пословне партнере и сараднике свечани ручкови, организација пословних скупова ( семинари, обуке, конгреси)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са  ПДВ |
| Ракија лоза домаћа | 0,04 | 1 |  |  |
| Ракија лоза страна | 0,04 | 1 |  |  |
| Вињак | 0,04 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,04 | 1 |  |  |
| Домаћа ракија | 0,04 | 1 |  |  |
| Ракија жута оса | 0,04 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,04 | 1 |  |  |
| Водка страна | 0,04 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,1 | 1 |  |  |
| Мартини | 0,04 | 1 |  |  |
| Ликер домаћи | 0,04 | 1 |  |  |
| Ликер страни | 0,04 | 1 |  |  |
| Шери бренди | 0,04 | 1 |  |  |
| Бренди страни | 0,04 | 1 |  |  |
| Вињак | 0,04 | 1 |  |  |
| Виски | 0,04 | 1 |  |  |
| Коњак страни | 0,04 | 1 |  |  |
| Џин страни | 0,04 | 1 |  |  |
| Коктели | 0,04 | 1 |  |  |
| Црна и бела вина домаћа | 0,75 | 1 |  |  |
| Црна и бела вина страна | 0,75 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Остала безалкохолна пића | 0,20 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,33 | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,33 | 1 |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Еспресо | ком | 1 |  |  |
| Нес кафа | ком | 1 |  |  |
| Капућино | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Тањир разних сирева | пор | 1 |  |  |
| Тањир пршуте са разним сиревима | пор | 1 |  |  |
| Цезар салата са пилетином и инћунима | пор | 1 |  |  |
| Клуб сендвич | пор | 1 |  |  |
| **ПАСТЕ И РИЗОТО** |  |  |  |  |
| Ризото са пилетином | пор | 1 |  |  |
| Ризото са печуркама | пор | 1 |  |  |
| Ризото са поврћем | пор | 1 |  |  |
| **ТАЉАТЕЛЕ / СПАГЕТИ / ПЕНЕ** |  |  |  |  |
| Четири врсте сира | пор | 1 |  |  |
| Карбонара | пор | 1 |  |  |
| Примавера | пор | 1 |  |  |
| Болоњезе | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА ГРИЛА** |  |  |  |  |
| Бифтек | пор | 1 |  |  |
| Телећи стек | пор | 1 |  |  |
| Ћурећи стек | пор | 1 |  |  |
| Пилећи филе | пор | 1 |  |  |
| Свињски филе на жару | пор | 1 |  |  |
| Бела вешалица | пор | 1 |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Пилећа „Салтимбоца“ | пор | 1 |  |  |
| Похована пилетина | пор | 1 |  |  |
| Похована пилетина са сусамом | пор | 1 |  |  |
| Похована ћуретина | пор | 1 |  |  |
| Ћуретина са млинцима | пор | 1 |  |  |
| Бечка свињска шницла | пор | 1 |  |  |
| Свињска „Салтимбоца“ | пор | 1 |  |  |
| Бечка телећа шницла | пор | 1 |  |  |
| **РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Филет лососа | пор | 1 |  |  |
| Филет лососа на пари | пор | 1 |  |  |
| Фригане лигње | пор | 1 |  |  |
| Пуњене лигње | пор | 1 |  |  |
| Гриловани тањир рибе | 1 кг | 1 |  |  |
| Бранцин свеж | 1 кг | 1 |  |  |
| Орада свежа | 1 кг | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Купус салата | пор | 1 |  |  |
| Кисели купус | пор | 1 |  |  |
| Ајвар | пор | 1 |  |  |
| Зелена салата | пор | 1 |  |  |
| Парадајз салата | ком | 1 |  |  |
| Шопска салата | пор | 1 |  |  |
| Српска салата | пор | 1 |  |  |
| Печена паприка | пор | 1 |  |  |
| Грчка салата | пор | 1 |  |  |
| Капрезе салата | пор | 1 |  |  |
| Рукола салата | пор | 1 |  |  |
| **ПРИЛОЗИ** |  |  |  |  |
| Домаћи помфрит | по особи | 1 |  |  |
| Барени помфрит | по особи | 1 |  |  |
| Пекарски помфрит | по особи | 1 |  |  |
| Пире кромпир | по особи | 1 |  |  |
| Пиринач на путеру | по особи | 1 |  |  |
| Барени пиринач | по особи | 1 |  |  |
| Барена блитва | по особи | 1 |  |  |
| Барено поврће | по особи | 1 |  |  |
| Гриловано поврће | по особи | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Банана сплит | пор | 1 |  |  |
| Чоколадна торта | пор | 1 |  |  |
| Тирамису | пор | 1 |  |  |
| Порција сладоледа (три кугле) | пор | 1 |  |  |
| Домаћа кремпита | пор | 1 |  |  |
| Свеже сезонско воће | пор | 1 |  |  |
| Воћни куп | пор | 1 |  |  |
| Чизкејк | пор | 1 |  |  |
| Палачинке по избору ( чоколада, плазма кекс и еурокрем, мармелада, мед и ораси) | пор | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**2. Организовање семинара, конгреса...**

Хотел треба да пружи адекватан простор за организовања семинара, конгреса и пословних састанака, капацитета најмање 120 места те да је опремљен врхунском видео техником као и опремом за симултано превођење. Пожељно коришћење рачунара уз могућност приступа интернету.

**3. Смештај за госте (дневни одмор)**

С обзиром на број гостију посебно из суседних држава због међународних пројеката или због одржавања спортских и културних догађаја и гостовања страних државника и представника, потребно је да капацитет хотела буде минимум 70 соба и бар 5 апартмана.

Собе морају поседовати Wi-Fi интернет конекцију, LCD телевизор, директну телефонску линију, клима уређај са индивидуалним подешавањем, мини бар, room service.

**Ноћење са доручком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 особа  цена без ПДВ | 2 особе  цена са ПДВ |
| Економик соба – одвојени кревети |  |  |
| Стандардна соба |  |  |
| ДЕ ЛУКС соба |  |  |
| УКУПНО цена без ПДВ |  |  |
| УКУПНО цена са ПДВ |  |  |

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним и трокреветним собама

Да се ресторан у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају имати клима уређај, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу.

Предметна услуга ће се вршити у периоду од годину дана од дана закључења уговора.

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 3***

***Угоститељске услуге – етно ресторан***

* Локација: недалеко од центра града
* Амбијент објекта: импресиван рустичан , поплочан под, намештај израђен од дрвета
* Капацитет ресторана у четири одвојене сале Етно сала, Камена сала, Вински подрум, Кочијашка башта до 140 седећих места
* Врста кухиње: својом понудом репрезентује домаћа јела и јела са роштиља
* етно ресторан са поднебља банатске кухиње односно банатских специјалитета и обичаја
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом.
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са ПДВ |
| Ракија шљива | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија дуња | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  |
| Вињак домаћи произвођач | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка страна | 0,05 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,1 | 1 |  |  |
| Мартини | 0,05 | 1 |  |  |
| Виски | 0,05 | 1 |  |  |
| Џин | 0,03 | 1 |  |  |
| Коњак страни | 0,05 | 1 |  |  |
| Џин страни | 0,05 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Бела вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Енергетска пића | 0,20 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,33 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 1л | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,33 | 1 |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Еспресо | ком | 1 |  |  |
| Капућино | ком | 1 |  |  |
| Макијато | ком | 1 |  |  |
| Чај - разни | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Пастиров доручак | пор | 1 |  |  |
| Рибље предјело | пор | 1 |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Печурке на жару | пор | 1 |  |  |
| Поховани качкаваљ | пор | 1 |  |  |
| **СУПЕ и ЧОРБЕ** |  |  |  |  |
| Чорба специјалитет куће | пор | 1 |  |  |
| Аласка рибља чорба | пор | 1 |  |  |
| Телећа супа | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА на ћумуру** |  |  |  |  |
| Ћевапи | пор | 1 |  |  |
| Пљескавице | пор | 1 |  |  |
| Карађорђева пљескавица | пор | 1 |  |  |
| Ражњић | пор | 1 |  |  |
| Домаћа кобасица | пор | 1 |  |  |
| Ужички уштипци | пор | 1 |  |  |
| Пуњена бела вешалица | пор | 1 |  |  |
| Димњена вешалица | пор | 1 |  |  |
| Пуњени димњени филе | пор | 1 |  |  |
| Плетеница специјалитет куће | пор | 1 |  |  |
| Виноградарски ражњић | пор | 1 |  |  |
| Бањалучки филе | пор | 1 |  |  |
| Мешано месо | пор | 1 |  |  |
| Плато за двоје | пор | 1 |  |  |
| Плато специјалитет куће | пор | 1 |  |  |
| Карађорђева шницла | пор | 1 |  |  |
| Бечка шницла | пор | 1 |  |  |
| Салтимбока | пор | 1 |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ПИЛЕТИНЕ** |  |  |  |  |
| Пилећи пакетић | пор | 1 |  |  |
| Шаран на роштиљу | пор | 1 |  |  |
| Сом на роштиљу | пор | 1 |  |  |
| Пилеће бело месо | пор | 1 |  |  |
| **РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Лосос | пор | 1 |  |  |
| Шаран на роштиљу | пор | 1 |  |  |
| Сом на роштиљу | пор | 1 |  |  |
| Сом у орли маси | пор | 1 |  |  |
| Бела риба са паприком | пор | 1 |  |  |
| Лигње | пор | 1 |  |  |
| Фригане лигње | пор | 1 |  |  |
| Пуњене лигње | пор | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Витаминска |  | 1 |  |  |
| Шопска салата | пор | 1 |  |  |
| Српска салата | пор | 1 |  |  |
| Урнебес | пор | 1 |  |  |
| Ајвар |  | 1 |  |  |
| Печена паприка | ком | 1 |  |  |
| Печена љута паприка у уљу | пор | 1 |  |  |
| Купус | пор | 1 |  |  |
| Парадајз са сиром | пор | 1 |  |  |
| Таратор | пор | 1 |  |  |
| Свежа љута паприка | пор | 1 |  |  |
| **СОСЕВИ** |  |  |  |  |
| Сос четири врсте сира | по особи | 1 |  |  |
| Сос од печурака | по особи | 1 |  |  |
| **ПЕЦИВА** |  |  |  |  |
| Лепиња | ком | 1 |  |  |
| Лепиња на чокин начин | ком | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Палачинке 2 ком | пор | 1 |  |  |
| Палачинке у винском шатоу | пор | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 4***

***Угоститељске услуге у објекту у центру града-кућа вина***

* Угоститељски објекат се налази у самом центру града на градском тргу
* Капацитет угоститељског 3 сале и башта на отвореном
* Капацитет ресторана: три одвојене сале од 170 седећих места
* Врста кухиње: домаћа и интернационална
* Комплетна понуда посне и мрсне хране као и сирна карта са преко 40 врста сирева
* Амбијент ресторана: традиционални ресторан
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јединица мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са ПДВ |
| Ракија шљива | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија дуња | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија медовача | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка страна | 0,05 | 1 |  |  |
| Мартини | 0,1 | 1 |  |  |
| Вињак | 0,05 | 1 |  |  |
| Виски | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина точена | 0,25 | 1 |  |  |
| Бела вина точена | 0,25 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,25 | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,25 | 1 |  |  |
| Кувано вино | 0,20 | 1 |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Еспресо | ком | 1 |  |  |
| Чај - разни | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Златиборска чајна | 100 гр | 1 |  |  |
| Златиборски суџук | 100 гр | 1 |  |  |
| Пилећа прса | 100 гр | 1 |  |  |
| Панцета | 100 гр | 1 |  |  |
| Златиборски кулен | 100 гр | 1 |  |  |
| Димњена свињска печеница | 100 гр | 1 |  |  |
| Његушки пршут | 100 гр | 1 |  |  |
| Плодови мора | 100 гр | 1 |  |  |
| Маслине | 100 гр | 1 |  |  |
| Дагње | 100 гр | 1 |  |  |
| Гамбори | 100 гр | 1 |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Печурке на жару | 200 гр | 1 |  |  |
| Похован качкаваљ | 100 гр | 1 |  |  |
| Поховане печурке | 200 гр | 1 |  |  |
| Пребранац | 300 гр | 1 |  |  |
| Рибљи бургер | 100 гр | 1 |  |  |
| **СУПЕ / ЧОРБЕ** |  |  |  |  |
| Пилећа супа | пор | 1 |  |  |
| Пилећа крем супа | пор | 1 |  |  |
| Говеђа супа са кнедлама | пор | 1 |  |  |
| Крем супа од печурака | пор | 1 |  |  |
| Посна супа са поврћем | пор | 1 |  |  |
| Парадајз супа | пор | 1 |  |  |
| Потаж од поврћа | пор | 1 |  |  |
| Рибља чорба | пор | 1 |  |  |
| Бела чорба | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА ОД РИБЕ** |  |  |  |  |
| Месо морског пса | 300 гр | 1 |  |  |
| Филети димљене пастрмке | 300 гр | 1 |  |  |
| Лосос на жару | 300 гр | 1 |  |  |
| Лигње паниране | 300 гр | 1 |  |  |
| Лигње на жару | 300 гр | 1 |  |  |
| Скуша на жару | 300 гр | 1 |  |  |
| Бакалар на жару | 300 гр | 1 |  |  |
| Панирани сом | 300 гр | 1 |  |  |
| Рибљи штапић | 250 гр | 1 |  |  |
| Гирице | 300 гр | 1 |  |  |
| Сом | 300 гр | 1 |  |  |
| Шаран | 300 гр | 1 |  |  |
| Ослић | 300 гр | 1 |  |  |
| Сурими | 250 гр | 1 |  |  |
| Рибља кобасица | 250 гр | 1 |  |  |
| Кобасица вегетаријана | 250 гр | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА** |  |  |  |  |
| Пљескавица кајмак | 400 гр | 1 |  |  |
| Ћевапи | 300 гр | 1 |  |  |
| Пљескавица | 300 гр | 1 |  |  |
| Пилеће бело месе на жару | 300 гр | 1 |  |  |
| Кобасица специјалитет куће | 300 гр | 1 |  |  |
| Шницла од свињског бута | 300 гр | 1 |  |  |
| Димњени свињски врат | 300 гр | 1 |  |  |
| Уштипак | 300 гр | 1 |  |  |
| Мешано месо | 600 гр | 1 |  |  |
| Плато | 1200 гр | 1 |  |  |
| Ражњић | 300 гр | 1 |  |  |
| Пилећи ражњић | 300 гр | 1 |  |  |
| **КУВАНА ЈЕЛА СА ХЛЕБОМ И САЛАТОМ** |  |  |  |  |
| Гулаш јагњећи | пор | 1 |  |  |
| Гулаш јунећи | пор | 1 |  |  |
| Гулаш од бакалара | пор | 1 |  |  |
| Пилећи паприкаш | пор | 1 |  |  |
| Ћуфте у сосу | пор | 1 |  |  |
| Панирани сом | пор | 1 |  |  |
| Ловачки гулаш | пор | 1 |  |  |
| Пуњене суве паприке | пор | 1 |  |  |
| Рибље пљескавице | пор | 1 |  |  |
| Рибљи ћевапи | пор | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Свеж купус | пор | 1 |  |  |
| Кисео купус | пор | 1 |  |  |
| Печена слатка паприка | пор | 1 |  |  |
| Печена љута паприка | ком | 1 |  |  |
| Кисео краставац | пор | 1 |  |  |
| Таратор салата од краставаца | пор | 1 |  |  |
| Шопска салата | пор | 1 |  |  |
| Српска салата | пор | 1 |  |  |
| Урнебес салата | пор | 1 |  |  |
| Таратор салата | ком | 1 |  |  |
| Туршија | пор | 1 |  |  |
| Зелена салата | пор | 1 |  |  |
| Витаминска салата | пор | 1 |  |  |
| Тартар сос | пор | 1 |  |  |
| Салата од парадјза | пор | 1 |  |  |
| Салата од краставца | пор | 1 |  |  |
| **ПРИЛОЗИ** |  |  |  |  |
| Помфрит | по особи | 1 |  |  |
| Зачињен помфрит | по особи | 1 |  |  |
| Колутићи паприке | по особи | 1 |  |  |
| Смајлићи од пире кромпира | по особи | 1 |  |  |
| **СОСЕВИ** |  |  |  |  |
| Сос од зеленог бибера | по особи | 1 |  |  |
| Сос од печурака | по особи | 1 |  |  |
| Сос од горгонзоле | по особи | 1 |  |  |
| Сос од кикирикија | по особи | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Палачинке ( еурокрем, џем, Лимун, шећер) | пор | 1 |  |  |
| Баклава ( Ораси, Мак, Кокос ) | пор | 1 |  |  |
| Кнедле са шљивама | пор | 1 |  |  |
| Жито ( на води ; са чоколадом) | пор | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 5***

***Угоститељске услуге у ресторану са националном кухињом***

***Објекат мора да испуњава следеће карактериситке***

* Угоститељски објекат се налази у близини центра града
* Смештајни капацитет угоститељског објекта до 13 соба и 1 апартман
* Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним, трокреветним и четворокревеним собама и 1 апартманом
* Опремљеност соба: клима уређај, телевизор, телефон купатило, мини бифе.
* Капацитет ресторана до 200 седећих места
* Амбијент ресторана: ресторан пригодно декорисан и уређен у класичном стилу
* Врста кухиње: традиционална домаћа кухиња са ових простора допуњена роштиљем, рибом и дивљачи;
* Постојање бесплатног паркинг простора у склопу објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана са интернационалном и/или националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета,а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са  ПДВ |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза домаћи произвођач | 0,05 | 1 |  |  |
| Вињак домаћи произвођач | 0,05 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка домаћа | 0,05 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,05 | 1 |  |  |
| Рум | 0,05 | 1 |  |  |
| Кампари | 0,05 | 1 |  |  |
| Виски | 0,05 | 1 |  |  |
| Џин | 0,05 | 1 |  |  |
| Метакса | 0,05 | 1 |  |  |
| Ликер домаћи произвођач | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина домаћи произвођач | 0,70 | 1 |  |  |
| Црна вина домаћи произвођач | 1 л | 1 |  |  |
| Бела вина домаћи произвођач | 0,70 | 1 |  |  |
| Бела вина домаћи произвођач | 1 л | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Енергетска пића | 0,33 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,33 | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана | 1 л | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 1,5л | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,50 | 1 |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,25 | 1 |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Нескафа | ком | 1 |  |  |
| Еспресо кафа | ком | 1 |  |  |
| Капућино | ком | 1 |  |  |
| Топла чоколада | ком | 1 |  |  |
| Чај - разни | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  | 1 |  |  |
| Српска закуска | 150гр | 1 |  |  |
| Хемендекс | пор | 1 |  |  |
| Омлет са шунком | пор | 1 |  |  |
| Бекендекс | пор | 1 |  |  |
| Поховане палачинке (2 ком) | пор | 1 |  |  |
| Гибаница | 150 гр | 1 |  |  |
| Пршута | 100 гр | 1 |  |  |
| Поховани сир | 100 гр | 1 |  |  |
| **СУПЕ и ЧОРБЕ** |  |  |  |  |
| Рагу чорба | 250гр | 1 |  |  |
| Рибља чорба | 250гр | 1 |  |  |
| Јунећа чорба | 250гр | 1 |  |  |
| Пилећа чорба | 250гр | 1 |  |  |
| Супа | 250гр | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА на ћумуру** |  |  |  |  |
| Бела вешалица | 220гр | 1 |  |  |
| Димљена вешалица | 250 гр | 1 |  |  |
| Карђорђева пљескавица | 220 гр | 1 |  |  |
| Ражњић | 220гр | 1 |  |  |
| Пилеће месо | 1 кг | 1 |  |  |
| Пљескавица | 220 гр | 1 |  |  |
| Лесковачки уштипак | 220 гр | 1 |  |  |
| Кобасица | 220 гр | 1 |  |  |
| Ћевап | 220 гр | 1 |  |  |
| Пуњени димљени филе | 220 гр | 1 |  |  |
| Натур шницла | 220 гр | 1 |  |  |
| Бечка шницла | 220 гр | 1 |  |  |
| Париска шницла | 220 гр | 1 |  |  |
| Карђорђева | 220 гр | 1 |  |  |
| Медаљон | 220 гр | 1 |  |  |
| **ПИЦА** |  |  |  |  |
| Каприћоза велика | ком | 1 |  |  |
| Каприћоза мала | ком | 1 |  |  |
| **РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Пастрмка | 1 кг | 1 |  |  |
| Шаран | 1 кг | 1 |  |  |
| Смуђ | 1 кг | 1 |  |  |
| Лигње | 1 кг | 1 |  |  |
| Филети сома | 1 кг | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Печена паприка | 150 гр | 1 |  |  |
| Сладак купус | 150 гр | 1 |  |  |
| Парадајз | 150 гр | 1 |  |  |
| Свеж краставац | 150 гр | 1 |  |  |
| Шопска салата | 150 гр | 1 |  |  |
| Српска салата | 150 гр | 1 |  |  |
| Зелена салата | 150 гр | 1 |  |  |
| Башта салата | 350 гр | 1 |  |  |
| Свежа љута папричица | ком | 1 |  |  |
| Печена љута папричица | ком | 1 |  |  |
| Кисели купус | пор | 1 |  |  |
| **СИРЕВИ** |  |  |  |  |
| Сир крављи | 100 гр | 1 |  |  |
| Трапист | 100 гр | 1 |  |  |
| Качкаваљ | 100 гр | 1 |  |  |
| Кајмак | 100 гр | 1 |  |  |
| **ПЕЦИВА** |  |  |  |  |
| Хлеб | парче | 1 |  |  |
| Лепиња | ком | 1 |  |  |
| Тортиља | ком | 1 |  |  |
| Сендвич | ком | 1 |  |  |
| **ВАРИВО** |  |  |  |  |
| Помфрит | 150 гр | 1 |  |  |
| Пире кромпир | 150 гр | 1 |  |  |
| Пекарски кромпир | 150 гр | 1 |  |  |
| Остала варива | 150 гр | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Палачинке са орасима | 150 гр | 1 |  |  |
| Воћни куп велики | пор | 1 |  |  |
| Воћни куп мали | пор | 1 |  |  |
| Воћна салата | пор | 1 |  |  |
| Сладолед | пор | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

**Ценовник смештаја:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Опис смештаја (СТАНДАРДНЕ СОБЕ)** | **Цена у дин**  **без ПДВ-а** |
|  | Ноћење са доручком у 1/1 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/2 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/3 соби |  |
|  | Ноћење са доручком у 1/4 соби |  |
|  | **УКУПНО без ПДВ-а** |  |
|  | **УКУПНО са ПДВ-ом** |  |

1. ***Кетеринг***

|  |  |
| --- | --- |
| НАЗИВ | Цена у дин  без ПДВ-а |
| сувомеснато (говеђа пршута, свињска печеница, славонски кулен српска кобасица, маслина декорација ) |  |
| фета сир, качкаваљ сир |  |
| пита са кромпиром, са сиром, проја, погачице, жу жу пецива,паштетице |  |
| слатка пецива ( вишња, еуро крем, кајсија ) |  |
| штрудла |  |
| ролована прасетина |  |
| свињско печење |  |
| риба ( сом, пастрмка, ослић ) |  |
| ћевап, вешалица, кобасица, пилетина, димљена вешалица, ражњић |  |
| подварак, пекарски кромпир, пребранац |  |
| руска салата, салата од туњевине, пилећа салата |  |
| ситни колачи |  |
| воћна икебана |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** |  |

Кетеринг подразумева доставу хране из асортимана Понуђача на захтев наручиоца и то до седишта Наручиоца или до највеће удаљености од 200 метара од седишта Наручиоца. Цена за кетеринг се даје по особи. У табели је наведен мени кетеринга и потребно је уписати цену у складу са траженим менијем.

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и смештаја које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Објекат треба да располаже са једнокреветним, двокреветним и трокреветним и четворокреветним собама

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор са ауто перионицом

Објекат располаже са слободном нон-стоп WI-FI конекцијом

Собе морају имати клима уређај, телевизор, телефон и сопствено купатило.

Цена преноћишта са доручком у свом саставу садржи осигурање и боравишну таксу.

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 6***

***Угоститељске услуге у ресторану на периферији града***

* Капацитет угоститељског објекта-ресторана: 56 седећих места; отворена башта: 30 места
* Врста кухиње: ресторан са интернационалном и националном кухињом
* Амбијент ресторана и клуба: класичан стил
* Додатни садржаји: бесплатан паркинг простор у непосредној близини објекта;
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга у објекту са националном кухињом
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета од роштиља, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | Цена без ПДВ | Цена са ПДВ |
| Ракија домаћа бела | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија линцура | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија стомаклија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија клековача | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка домаћа | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија дуњевача | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка страна | 0,05 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,1 | 1 |  |  |
| Мартини | 0,1 | 1 |  |  |
| Виски | 0,05 | 1 |  |  |
| Џин домаћи | 0,05 | 1 |  |  |
| Коњак страни | 0,05 | 1 |  |  |
| Кампари | 0,05 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  |
| Рум | 0,05 | 1 |  |  |
| Вињак домаћи | 0,05 | 1 |  |  |
| Ликер | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина | 0,7 | 1 |  |  |
| Црна вина врхунска | 0,7 | 1 |  |  |
| Бела вина | 0,7 | 1 |  |  |
| Бела вина врхунска | 0,7 | 1 |  |  |
| Мала вина/бомбице | 0,187 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,5 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,3 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани флаша | 0,2 | 1 |  |  |
| Минерална вода | 1л | 1 |  |  |
| Минерална вода газирана флаша | 0,2 | 1 |  |  |
| **ТОПЛИ НАПИЦИ** |  |  |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Еспресо | ком | 1 |  |  |
| Капућино | ком | 1 |  |  |
| Чај - разни | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Предјело специјалитет куће | пор | 1 |  |  |
| Свињска печеница | пор | 1 |  |  |
| Говеђа печеница | пор | 1 |  |  |
| Кулен | пор | 1 |  |  |
| Прашка шунка | пор | 1 |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Поховани качкаваљ | пор | 1 |  |  |
| Бекендекс | пор | 1 |  |  |
| Хемендекс | пор | 1 |  |  |
| Кајгана | пор | 1 |  |  |
| Печурке са жара | пор | 1 |  |  |
| **ВАРИВА** |  |  |  |  |
| Грашак | пор | 1 |  |  |
| Барени кромпир | пор | 1 |  |  |
| Помфрит | пор | 1 |  |  |
| **ЧОРБЕ** |  |  |  |  |
| Јунећа крем чорба | пор |  |  |  |
| **СИРЕВИ** |  |  |  |  |
| Сир бели домаћи | 100 гр | 1 |  |  |
| Фета сир | 100 гр | 1 |  |  |
| Кајмак | 100 гр | 1 |  |  |
| Качкаваљ | 100 гр | 1 |  |  |
| **КУВАНА ЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Свињска коленица са реном | кг | 1 |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ СА РОШТИЉА** |  |  |  |  |
| Ћевапи са луком | пор | 1 |  |  |
| Ћевапи на кајмаку | пор | 1 |  |  |
| Пљескавица | пор | 1 |  |  |
| Пљескавица на кајмаку | пор | 1 |  |  |
| Карађорђева пљескавица | пор | 1 |  |  |
| Уштипци на жару | пор | 1 |  |  |
| Ражњићи свињски |  | 1 |  |  |
| лесковачка мућкалица | пор | 1 |  |  |
| Вешалица свињска бела | пор | 1 |  |  |
| Вешалица свињска у марамици | пор | 1 |  |  |
| Пуњена бела вешалица | пор | 1 |  |  |
| Димљена вешалица | пор | 1 |  |  |
| Кременадла | пор | 1 |  |  |
| Домаћа кобасица | пор | 1 |  |  |
| Свињска ребра | пор | 1 |  |  |
| Медаљони свињски | пор | 1 |  |  |
| Медаљони јунећи | пор | 1 |  |  |
| Рамстек | пор | 1 |  |  |
| Бифтек са јајетом | пор | 1 |  |  |
| Мешано месо | пор | 1 |  |  |
| Сланина на жару | пор | 1 |  |  |
| Специјалитет за две особе | пор | 1 |  |  |
| Специјалитет за четири особе | пор | 1 |  |  |
| **ПИЛЕТИНА СА ЖАРА** |  |  |  |  |
| Пилеће бело месо | 400 гр | 1 |  |  |
| Пилећи батак | 400 гр | 1 |  |  |
| Пилећа џигерица са сланином | 300 гр | 1 |  |  |
| Пилећа крилца | 400 гр | 1 |  |  |
| Пилећи ражњићи | 300 гр | 1 |  |  |
| Пилећа пуњена шницла | 400 гр | 1 |  |  |
| **РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Пастрмка са жару | пор | 1 |  |  |
| Лигње са жара | пор | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Парадајз салата | пор | 1 |  |  |
| Српска салата | пор | 1 |  |  |
| Шопска салата | пор | 1 |  |  |
| Краставац свежи | пор | 1 |  |  |
| Купус свежи | пор | 1 |  |  |
| Зелена салата | пор | 1 |  |  |
| Таратор салата | пор | 1 |  |  |
| Урнебес салата | пор | 1 |  |  |
| Башта салата | пор | 1 |  |  |
| Мешана салата | пор | 1 |  |  |
| Кисели краставци | пор | 1 |  |  |
| Кисео купус | пор | 1 |  |  |
| паприка у уљу | пор | 1 |  |  |
| Свежа љута папричица | пор | 1 |  |  |
| Печена љута папричица | пор | 1 |  |  |
| Маслине | пор | 1 |  |  |
| Млади лук | пор | 1 |  |  |
| **ПЕЦИВА** |  |  |  |  |
| Лепиња | ком | 1 |  |  |
| Хлеб | ком | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Палачинке са џемом | пор | 1 |  |  |
| Палачинке са орасима | пор | 1 |  |  |
| Палачинке са чоколадом | пор | 1 |  |  |
| Палачинке ораси-чоколада | пор | 1 |  |  |
| Палачинке са медом | пор | 1 |  |  |
| Палачинке еуро крем | пор | 1 |  |  |
| Палачинке плазма кекс | пор | 1 |  |  |
| Сладолед | пор | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности. Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији насељеног места највише до 5 километара од седишта Наручиоца

Објекат мора да има свој паркинг простор

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 7***

***Угоститељске услуге –ресторан са специјалитетима са роштиља***

* Објекат се налази у центру града
* Капацитет угоститељског објекта до 60 места,
* Врста кухиње: одабрани специјалитети од роштиљског меса
* Амбијент ресторана: староградски ресторан, традиционалног типа
* Обезбеђен паркинг простор у непосредној близини објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана у Вршцу са домаћом кухињом као и да се у понуди налазе све врсте јела од меса.
* Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | цена без ПДВ | цена са ПДВ |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија дуња | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија жута оса | 0,05 | 1 |  |  |
| Горки лист или одговарајуће | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка домаћа | 0,05 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,1 | 1 |  |  |
| Кампари | 0,05 | 1 |  |  |
| Мартини | 0,01 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,01 | 1 |  |  |
| Џин домаћи | 0,05 | 1 |  |  |
| Ликери домаћи | 0,05 | 1 |  |  |
| Виски | 0,05 | 1 |  |  |
| Коњак страни | 0,05 | 1 |  |  |
| Коњак домаћи | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Бела вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,03 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,5 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,4 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,2 | 1 |  |  |
| Минерална вода | 1л | 1 |  |  |
| Минерална вода | 0,25 | 1 |  |  |
| **ТОПЛИ НАПИЦИ** |  |  |  |  |
| Еспресо | ком | 1 |  |  |
| Еспресо са млеком | ком | 1 |  |  |
| Капућино | ком | 1 |  |  |
| Кафа домаћа | ком | 1 |  |  |
| Топла чоколада | ком | 1 |  |  |
| Чај – разни ( мед, лимун) | ком | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Закуска специјалитет куће (печеница, дим.врат,качкаваљ,фета,урнебес) | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Печеница | 0,100 гр | 1 |  |  |
| Кулен | 0,100 гр | 1 |  |  |
| Суви врат | 0,100 гр | 1 |  |  |
| Банатска пршута | 0,100 гр | 1 |  |  |
| тартар бифтек | 0,150 гр | 1 |  |  |
| **СИРЕВИ** |  |  |  |  |
| Фета сир | 0,100 гр | 1 |  |  |
| Качкаваљ | 0,100 гр | 1 |  |  |
| Кајмак | 0,100 гр | 1 |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Шампињони на жару | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Пуњени шампињони на жару | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Поховани качкаваљ | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Кајгана ( 3 јаја) | пор | 1 |  |  |
| Омлет са шунком ( 3 јаја, 50 гр шунке ) | пор | 1 |  |  |
| Омлет са сиром ( 3 јаја, 50гр шунке ) | пор | 1 |  |  |
| Сељачка кајгана (3 јаја, 50 гр сланине, лук, сир, шампињони ) | пор | 1 |  |  |
| Хемендекс ( 3 јаја, 100 гр шунке) | пор | 1 |  |  |
| Бекендекс ( 3 јаја, 100 гр сланине) | пор | 1 |  |  |
| Гриловано поврће ( тиквица, патлиџан, парадајз, црни лук, паприка) | пор | 1 |  |  |
| **СУПЕ , ЧОРБЕ и ПОТАЖИ** |  |  |  |  |
| Јунећа супа са кнедлама - резанцима | пор | 1 |  |  |
| Пилећа супа са кнедлама - резанцима | пор | 1 |  |  |
| Минестроне супа са поврћем | пор | 1 |  |  |
| Телећа банатска чорба | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА** |  |  |  |  |
| Плато специјалитет куће ( за две особе) | 1.200 гр | 1 |  |  |
| Пљескавица | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Пљескавица на кајмаку | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Карађорђева пљескавица | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Ћевапи | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Ћевапи на кајмаку | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Лесковачки уштипци | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Пилећи батак и карабатак | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Пилећи филе | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Пуњено пилеће бело у марамици | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Крилца на жару | 0,500 гр | 1 |  |  |
| Бела вешалица | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Бела вешалица у марамици | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Пуњена бела вешалица у марамици | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Димљена вешалица | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Домаћа кобасица | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Мешано месо | 0,500 гр | 1 |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Салтимбока | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Ћуретина са млинцима | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Пуњени свињски филе са таљателама у сосу од печурака | 0,350 гр | 1 |  |  |
| Јагњетина под сачем | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Бифтек на жару | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Свињска ребарца америкен | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Бардирана пилетина у сосу од празилука | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Телетина под сачем | 0,300 гр | 1 |  |  |
| **РИБЕ И ПЛОДОВИ МОРА** |  |  |  |  |
| Пастрмка на жару | 1кг | 1 |  |  |
| Фригане лигње | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Пуњене лигње | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Сом у орли смеси | 0,300 гр | 1 |  |  |
| Лигња на жару | 1 кг | 1 |  |  |
| **СОСЕВИ И УМАЦИ** |  |  |  |  |
| Сос од печурака | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од сира | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од вишања | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од рена | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од белог лука | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Ел Греко сос | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од јогурта и лимуна | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од наранџе | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Сос од бибера | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Аргентински сос | 0,150 гр | 1 |  |  |
| Парадајз сос | 0,150 гр | 1 |  |  |
| **ПРИЛОЗИ** |  |  |  |  |
| Далматинска гарнитура | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Помфрит | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Грашак | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Шаргарепа | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Пиринач | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Барени кромпир | 0,250 гр | 1 |  |  |
| Гриловано поврће ( топло –хладно ) | 0,250 гр | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Цезар салата са пилетином | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Урнебес салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Српска салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Шопска салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Витаминска салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Грчка салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Башта салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Мешана салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Таратор салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Краставац салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Парадајз салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Купус салата | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Кисео купус | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Печена слатка паприка | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Печена љута паприка | 0,200 гр | 1 |  |  |
| Свежа љута паприка | 0,200 гр | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Палачинке ( орах, чоколада, мед, плазма, еурокрем ) | пор | 1 |  |  |
| Сладолед | пор | 1 |  |  |
| Воћна салата | пор | 1 |  |  |
| Воћни куп | пор | 1 |  |  |
| Банана сплит | пор | 1 |  |  |
| **ПЕЦИВА** |  |  |  |  |
| Хлеб | ком | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града Вршца – центар град

Врста кухиње: одабрани специјалитети јела са роштиља

Амбијент ресторана: староградски ресторан

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ-а и јединичне цене без ПДВ-а умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ-а;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ-а за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ-а;
* Затим наводе износ ПДВ-а као и
* Укупну цену са ПДВ-ом.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 8***

***Угоститељске услуге –ресторан пивница у Београду***

* Објекат се налази у центру града
* Капацитет угоститељског објекта до 160 места, капацитет наткривене баште у склопу објекта је до 80 места
* Врста кухиње: одабрани специјалитети Херцеговине и Србије
* Амбијент ресторана: староградски ресторан – пивница
* Обезбеђен паркинг простор у непосредној близини објекта
* Под услугама ресторана се подразумева пружање угоститељских услуга ресторана у Београду са домаћом кухињом као и да се у понуди налазе све врсте јела од меса. Понуда ресторана мора садржати велики избор специјалитета, а све то у складу са следећом табелом :

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | цена без ПДВ | цена са ПДВ |
| Ракија шљива | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија кајсија | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија дуња | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија линцура | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија лоза | 0,05 | 1 |  |  |
| Ракија жута оса | 0,05 | 1 |  |  |
| Пелинковац | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка страна | 0,05 | 1 |  |  |
| Водка таково | 0,05 | 1 |  |  |
| Вермут | 0,1 | 1 |  |  |
| Бејлис | 0,03 | 1 |  |  |
| Шери бренди | 0,05 | 1 |  |  |
| Виски | 0,03 | 1 |  |  |
| Џин страни | 0,05 | 1 |  |  |
| Црна вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Бела вина | 0,75 | 1 |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 | 1 |  |  |
| Пиво страно | 0,33 | 1 |  |  |
| Сокови газирани | 0,25 | 1 |  |  |
| Сокови негазирани | 0,25 | 1 |  |  |
| **ХРАНА** |  |  |  |  |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Паприке пуњене сиром | пор | 1 |  |  |
| пасуљ пребранац | пор | 1 |  |  |
| Шунка са кајмаком | пор | 1 |  |  |
| Пихтије | пор | 1 |  |  |
| Његушка пршута | пор | 1 |  |  |
| Говеђа пршута | пор | 1 |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Јаја са шунком | пор | 1 |  |  |
| Јаја са сланином | пор | 1 |  |  |
| Проја са сиром | пор | 1 |  |  |
| Печурке на жару | пор | 1 |  |  |
| Поховани качкаваљ | пор | 1 |  |  |
| Поховани шкембићи | пор | 1 |  |  |
| **СУПЕ , ЧОРБЕ и ПОТАЖИ** |  |  |  |  |
| Говеђа супа | пор | 1 |  |  |
| Српска чорба | пор | 1 |  |  |
| Рибља чорба | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА ПО ПОРУЏБИНИ** |  |  |  |  |
| Натур шницла | пор | 1 |  |  |
| Бечка шницла | пор | 1 |  |  |
| Карађорђева шницла | пор | 1 |  |  |
| Медаљони Лука | пор | 1 |  |  |
| Медаљони са печуркама | пор | 1 |  |  |
| медаљони на ужички начин | пор | 1 |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА** |  |  |  |  |
| Пилеће бело месо | пор | 1 |  |  |
| Ћевапи | пор | 1 |  |  |
| Ћевапи на кајмаку | пор | 1 |  |  |
| Пљескавица | пор | 1 |  |  |
| Пљескавица на кајмаку | пор | 1 |  |  |
| Пуњена пљескавица | пор | 1 |  |  |
| Лесковачки уштипци | пор | 1 |  |  |
| Пиварски ражњићи | пор | 1 |  |  |
| Мешани роштиљ | пор | 1 |  |  |
| Рамстек на жару | пор | 1 |  |  |
| Бифтек на жару | пор | 1 |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ШЕФА КУХИЊЕ** |  |  |  |  |
| Кобасице пиварске барене | пор | 1 |  |  |
| Буткица димљена барена у купусу | пор | 1 |  |  |
| Буткице телеће динстане у поврћу | пор | 1 |  |  |
| Пилећа крилца на жару | пор | 1 |  |  |
| Буткице свињске печене | пор | 1 |  |  |
| Ребра димљена на жару | пор | 1 |  |  |
| Пиварска мућкалица | пор | 1 |  |  |
| **РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Шаран на жару | кг | 1 |  |  |
| пастрмка на жару | кг | 1 |  |  |
| Смуђ на жару | кг | 1 |  |  |
| Димљена пастрмка филе | пор | 1 |  |  |
| Лигње пржене | пор | 1 |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Српска салата | пор | 1 |  |  |
| Шопска салата | пор | 1 |  |  |
| Паприка печена | пор | 1 |  |  |
| Папричица печена љута | пор | 1 |  |  |
| Домаћи ајвар/кисели купус/туршија | пор | 1 |  |  |
| Парадајз | пор | 1 |  |  |
| Краставац | пор | 1 |  |  |
| Купус свеж | пор | 1 |  |  |
| Урнебес салата | пор | 1 |  |  |
| **СИРЕВИ** |  |  |  |  |
| Српски млади сир | 200 гр | 1 |  |  |
| Сјенички сир | 200 гр | 1 |  |  |
| Качкаваљ | 200 гр | 1 |  |  |
| Сир из уља | 200 гр | 1 |  |  |
| Мешани сир | 200 гр | 1 |  |  |
| Кајмак | 200 гр | 1 |  |  |
| **ПРИЛОЗИ** |  |  |  |  |
| Помфрит | ком | 1 |  |  |
| Пиринач | ком | 1 |  |  |
| Барени кромпир | ком | 1 |  |  |
| Гриловано поврће | ком | 1 |  |  |
| **ДЕСЕРТИ** |  |  |  |  |
| Пита са шљивама | пор | 1 |  |  |
| Пита са брусницом | пор | 1 |  |  |
| Пита са орасима-пиварска пита | пор | 1 |  |  |
| Туфахија | пор | 1 |  |  |
| Орасница | пор | 1 |  |  |
| Урмашица | пор | 1 |  |  |
| **ПЕЦИВА** |  |  |  |  |
| Хлеб | ком | 1 |  |  |
| Домаћа лепиња | ком | 1 |  |  |
| Сомун | ком | 1 |  |  |
| **УКУПНО цена у дин без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО цена у дин са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града Београда – центар град

Врста кухиње: одабрани специјалитети Херцеговине и Србије

Амбијент ресторана: староградски ресторан – пивница

Објекат мора да има свој паркинг простор

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***Партија 9***

***Угоститељске услуге –ресторан у Београду***

* Престижни ресторан у центру града са великом летњом баштом и зеленилом у склопу објекта
* Капацитет угоститељског објекта у две одвојене сале је 150 седећих места

(сала за ручавање и V.I.P. сала )

* Врста кухиње: интернационална кухиња
* Амбијент и понуда хране су прилагођени најразличитијим укусима
* Поседовање HACCP система организације свега што је за исхрану и чување робе и хране
* Ресторан поседује своју посластичарницу и пекару у оквиру кухиње одвојени део за рибу
* Покривеност целог објекта WI-FI мрежом
* Обезбеђен паркинг простор

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **ПИЋА** | јед. мере  норматив | количина | цена без ПДВ | цена са ПДВ |
| Ракија шљива | 0,03 |  |  |  |
| Ракија медовача | 0,03 |  |  |  |
| Ракија дуња | 0,03 |  |  |  |
| Ракија виљамовка | 0,03 |  |  |  |
| Ракија лоза | 0,03 |  |  |  |
| Ракија јабуковача | 0,03 |  |  |  |
| Ракија клековача | 0,05 |  |  |  |
| Премијер ракије | 0,05 |  |  |  |
| Вињак домаћи произвођач | 0,03 |  |  |  |
| Коњак страни | 0,03 |  |  |  |
| Водка | 0,03 |  |  |  |
| Вермут | 0,05 |  |  |  |
| Разни ликери страни | 0,05 |  |  |  |
| Виски | 0,03 |  |  |  |
| Црна вина | 0,75 |  |  |  |
| Бела вина | 0,75 |  |  |  |
| Пиво домаће | 0,33 |  |  |  |
| Пиво страно | 0,33 |  |  |  |
| Сокови газирани | 0,25 |  |  |  |
| Сокови негазирани | 0,20 |  |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,33 |  |  |  |
| Минерална вода газирана | 0,75 |  |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,33 |  |  |  |
| Минерална вода негазирана | 0,75 |  |  |  |
| Еспресо | шољица |  |  |  |
| Капућино | шољица |  |  |  |
| Нес кафе | чаша |  |  |  |
| кафа са шлагом | ком |  |  |  |
| Чај – разни | шоља |  |  |  |
| Кувано вино | 0,20 |  |  |  |
| Кувана ракија | 0,10 |  |  |  |
| ХРАНА |  |  |  |  |
| ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА |  |  |  |  |
| Пршута | пор |  |  |  |
| Избор говеђих пршута | пор |  |  |  |
| Татарски бифтек, тост,путер | пор |  |  |  |
| Пребранац, Кајмак | пор |  |  |  |
| Гушчија джигерица, тост,путер | пор |  |  |  |
| Пихтије | пор |  |  |  |
| Сјенички сир | пор |  |  |  |
| Тањир сирева | пор |  |  |  |
| Козији сир, сир из уља или Селам | пор |  |  |  |
| Млади сир или Моцарела | пор |  |  |  |
| Пекорино/Пармезан | пор |  |  |  |
| Карпаћо од бифтека, рукола, пињоли | пор |  |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Пасте – разне врсте | пор |  |  |  |
| Њоке у горгонзоли или у пет сирева | пор |  |  |  |
| Поховане паприке | пор |  |  |  |
| Поховано поврће | пор |  |  |  |
| Варива разна | пор |  |  |  |
| Проја | пор |  |  |  |
| Пита са месом, сиром или зељем | пор |  |  |  |
| Броколи у „Парма“ сосу | пор |  |  |  |
| **СУПЕ и ЧОРБЕ** |  |  |  |  |
| Телећа или јагњећа чорба | пор |  |  |  |
| Потаж од печурака или поврћа | пор |  |  |  |
| Рибља чорба | пор |  |  |  |
| Говеђа супа | пор |  |  |  |
| **ПОСНА ВЕГЕТАРИЈАНСКА ЈЕЛА** |  |  |  |  |
| Пет врста печурака | пор |  |  |  |
| Вргањи на грилу | пор |  |  |  |
| Поврће на грилу | пор |  |  |  |
| Шпаргле у сосу | пор |  |  |  |
| Посне сарме | пор |  |  |  |
| пуњене паприке | пор |  |  |  |
| Рижото са шампињонима | пор |  |  |  |
| Рижото са поврћем | пор |  |  |  |
| Посни тањих спец.куће | пор |  |  |  |
| Шампињони на грилу | пор |  |  |  |
| **ОБРОК САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Цезар салата | пор |  |  |  |
| Капрезе салата | пор |  |  |  |
| Бифтек на ајсберг салати | пор |  |  |  |
| Пилећи филе на ајсберг салати | пор |  |  |  |
| Бифтек у зеленим салатама | пор |  |  |  |
| Пилећи филе у зеленим салатама | пор |  |  |  |
| Ћурећи филе у зеленим салатама | пор |  |  |  |
| Туњевина на зеленим салатама | пор |  |  |  |
| Гамбори на руколи, чери, пармезан | пор |  |  |  |
| Гриловани козји сир на зеленим салатама са панцетом | пор |  |  |  |
| **ЈЕЛА СА РОШТИЉА** |  |  |  |  |
| Бифтек грилован | пор |  |  |  |
| Телећи котлети гриловани | пор |  |  |  |
| Телећи медаљони гриловани | пор |  |  |  |
| Домаће кобасице / димљене | пор |  |  |  |
| Пљескавица или ћевапчићи на грилу | пор |  |  |  |
| Пљескавица или ћевапчићи на кајмаку | пор |  |  |  |
| Лесковачка пљескавица | пор |  |  |  |
| Гурманска пљескавица | пор |  |  |  |
| Гурмански уштипци | пор |  |  |  |
| Вешалица у марамици | пор |  |  |  |
| Бела вешалица | пор |  |  |  |
| Бела вешалица у марамици | пор |  |  |  |
| Димљена бела вешалица | пор |  |  |  |
| Филе грилован | пор |  |  |  |
| Јагњећи котлети, гриловани | пор |  |  |  |
| Рамстек | пор |  |  |  |
| **ГУРМАНСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ** |  |  |  |  |
| Јагњеће или телеће печење | кг |  |  |  |
| Свињска коленица печена / барена | кг |  |  |  |
| Тел.кол.из сача/без коске | 3200 кг |  |  |  |
| Телећа глава у шкембету | пор |  |  |  |
| Карађорђева шницла | 400 гр |  |  |  |
| Пуњени филе на грилу | пор |  |  |  |
| Пуњени филе на кајмаку | пор |  |  |  |
| Домаћи тањир спец. куће | пор |  |  |  |
| Мућкалица | пор |  |  |  |
| Чудесни тањир за две особе | пор |  |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ПИЛЕТИНЕ** |  |  |  |  |
| Пилећи филе грилован | пор |  |  |  |
| Пуњени медаљони | пор |  |  |  |
| Роловани пилећи филе са сланиницом | пор |  |  |  |
| Пилећи филе са сусамом или као штапићи | пор |  |  |  |
| Батак грилован у саламандеру | пор |  |  |  |
| Пилећи филе у горгонзола сосу или у пет сирева | пор |  |  |  |
| Пилећи филе у сосу од поморанџе | пор |  |  |  |
| Пилећи филе у сосу од три врсте печурака | пор |  |  |  |
| **СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ОД ЋУРЕТИНЕ** |  |  |  |  |
| Ћурећи филе грилован | пор |  |  |  |
| Ћурећи пуњени медаљони | пор |  |  |  |
| Ћурећи филе са сусамом или као штапићи | пор |  |  |  |
| Ћурећи филе у горгонзола сосу или у пет сирева | пор |  |  |  |
| Ћурећи филе у сосу од три врсте печурака | пор |  |  |  |
| Ћурећи филе у сосу од поморанџе | пор |  |  |  |
| **МОРСКИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ И САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Салата од хоботнице | пор |  |  |  |
| Карпаћо од хоботнице | пор |  |  |  |
| Карпаћо од лососа | пор |  |  |  |
| Салата од морских плодова | пор |  |  |  |
| Гамбори | пор |  |  |  |
| Шкампи на грилу или бузари | пор |  |  |  |
| Хоботница, грилована | пор |  |  |  |
| Лигње на грилу, пржене или поховане | пор |  |  |  |
| Рижото са плодовима мора | пор |  |  |  |
| Рижото са гамборима | пор |  |  |  |
| Лосос грилован | пор |  |  |  |
| Смуђ филети | пор |  |  |  |
| Пстрмка филети | пор |  |  |  |
| Пастрмка димљена филети | пор |  |  |  |
| Бранцин свеж, филети или цела | пор |  |  |  |
| Орада свежа, филети или цела | пор |  |  |  |
| Паста са лососом или гамборима | пор |  |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |  |  |  |
| Српска са сиром | пор |  |  |  |
| Српска | пор |  |  |  |
| Парадајз | пор |  |  |  |
| Зеллена салата | пор |  |  |  |
| Сладак купус | пор |  |  |  |
| шаргарепа | пор |  |  |  |
| Свеж краставац | пор |  |  |  |
| Кукуруз у павлаци | пор |  |  |  |
| Шарена салата | пор |  |  |  |
| Целер салата | пор |  |  |  |
| Рукола | пор |  |  |  |
| Чери парадајз | пор |  |  |  |
| Ротквице | пор |  |  |  |
| рен | пор |  |  |  |
| Кисели краставац | пор |  |  |  |
| Киселе паприке | пор |  |  |  |
| Кисели купус | пор |  |  |  |
| Туршија | пор |  |  |  |
| Печене паприке | пор |  |  |  |
| Домаћи ајвар | пор |  |  |  |
| Љута папричица у уљу или свежа | пор |  |  |  |
| Грчка салата | пор |  |  |  |
| урнебес салата | пор |  |  |  |
| Авокадо са три зелене салате | пор |  |  |  |
| Различите зелене салате са пармезаном | пор |  |  |  |
| Таратор | пор |  |  |  |
| Паприке у павлаци | пор |  |  |  |
| Ајберг | пор |  |  |  |
| Маслине | пор |  |  |  |
| Српска салата са печеном паприком | пор |  |  |  |
| павлака са љутом паприком и першуном | пор |  |  |  |
| Зелене салате, чери, рукола, пињоли, пармезан | пор |  |  |  |
| **УКУПНО цена без ПДВ** | | |  |  |
| **ПДВ** | | |  |  |
| **УКУПНО са ПДВ** | | |  |  |

Наведени обим услуга које ће Понуђач сукцесивно пружати одредиће Наручилац у складу са својим потребама. Врсте услуга су оквирне и зависе од потреба Наручиоца за период важења уговора. С обзиром да се ради о набавци ресторанских услуга чију је разноликост немогуће прецизно дефинисати и предвидети на годишњем нивоу, Наручилац задржава право да користи и услуге ресторана и хотела које нису наведене у спецификацији. Наведени обим услуга у спецификацији је оквирно дат и може се мењати током трајања уговора у границама процењене вредности.Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног понуђача.

**Објекат мора да поседује следеће карактеристике:**

Да се пословни простор у коме ће се реализовати предмет јавне набавке налази на територији града града Београда – центар град

Амбијент ресторана и понуда хране су прилагођени најразличитијим укусима

Покривеност целог објекта WI-FI мрежом

**Место и датум: ПОНУЂАЧ**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(потпис овлашћеног лица)

**Упутство како да се попуни образац структуре цена:**

Образац структуре цена понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу наведени.

Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац структуре цене потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац структуре цене.

* Понуђачи наводе јединичне цене без ПДВ и јединичне цене без ПДВ умножене са количином , а на крају укупну цену без ПДВ;
* У збирној рекапитулацији понуђачи даље наводе укупне цене без ПДВ за наведене ставке, па на крају укупну цену без ПДВ;
* Затим наводе износ ПДВ као и
* Укупну цену са ПДВ.

***Напомене:***

*Образац понуде понуђач мора да попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да образац понуде потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити образац понуде.*

***МОДЕЛ УГОВОРА***

**Република Србија**

**АП Војводина**

**ГРАД ВРШАЦ**

**Број:404-42/2016-IV-02**

**УГОВОР О НАБАВЦИ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА**

**ЗА ПОТРЕБЕ ГРАДА ВРШЦА**

*Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

**Закључен између:**

**1.Град Вршац**, Трг победе број 1, Матични број 08044937, ПИБ 102654128, текући рачун 840-14640-52, Управа за трезор, коју заступа Градоначелник Вршац, Чедомир Живковић, с једне стране, (у даље тексту: **НАРУЧИЛАЦ**),

и

*........................................................................................са седиштем у ............................................, улица .........................................., ПИБ:.......................... Матични број: ..............................Број рачуна:....................................................................Назив банке:......................................................... кога заступа.................................................................(удаљемтексту:* ***ИЗВРШИЛАЦ****),*

**ПРЕДМЕТ УГОВОРА**

**Члан 1.**

Уговорне стране сагласно констатују да је Наручилац, на основу члана 32. Закона о јавним набавкама ( „Службени гласник РС“ бр.124/2012 и 14/2015 68/15), и подзаконских аката спровео поступак јавне набавке мале вредности по партијама угоститељских услуга за потребе града Вршца на годишњем нивоу.

Предмет овог Уговора су угоститељске услуге за потребе Града Вршца **Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** према спецификацији услуге .

Извршилац се обавезује да Наручиоцу стави на располагање одговарајуће капацитете у свом угоститељском објекту као и да за рачун наручиоца пружи угоститељске услуге, у свему према опису усвојене понуде извршиоца број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ од\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_године, која је саставни део овог уговора.

**ЦЕНА**

**Члан 2.**

Уговорне стране споразумно прихватају цене које је Извршилац дао у понуди број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ од \_\_\_\_\_\_2016. године, која је саставни део овог уговора.

Цене угоститељских услуга исказане су са и без пореза на додату вредност.

Уговорне стране су сагласне да ће услуге из члана 1. овог уговора Извршилац вршити сукцесивно на основу потреба Наручиоца по јединичним ценама из понуде.

**Члан 3.**

Извршилац се обавезује да испостави фактуру за извршене услуге и достави је на плаћање са приложеном отпремницом и фискалним исечком рачуна.

Утрошком средстава наручиоца пре истека рока из става 1. овог члана, овај уговор престаје да важи, о чему Наручилац обавештава Извршиоца.

**Члан 4.**

Уговорена цена ће се исплаћивати на основу стварно извршене услуге сагласно овом уговору, а највише до износа средстава планираних за ову партију тј. до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ дин. ( попуњава Наручилац).

Обавезе које доспевају у наредној буџетској години биће реализоване највише до износа средстава која ће им за ту намену бити одобрена у тој буџетској години.

Наручилац се обавезује да извршене услуге плати по јединичним ценама из понуде на текући рачун Извршиоца број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ код \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ банке.

**Члан 5.**

Извршилац услуге се обавезује да услугу из овог уговора врши у свему под условима из прихваћене понуде и менија а све према захтевима и уз сагласност наручиоца у току трајања уговора.

Утрошком планираних средстава Наручиоца за предметну набавку, пре истека рока, уговор престаје да важи, о чему ће наручилац писменим путем да обавести изабраног Извршиоца.

Ако услуга коју је Извршилац услуге пружио Наручиоцу неадекватна односно не одговара неком од елемената садржаном у прихваћеној понуди, Извршилац услуге одговара по законским одредбама о одговорности за неиспуњење обавезе.

**Члан 6.**

Уговорне стране имају право да једнострано писмено раскину Уговор са отказним роком од 30 дана.

Раскид уговора не ослобађа ниједну уговорну страну од испуњења свих уговором прихваћених обавеза до дана раскида Уговора.

**ПРЕЛАЗНЕ И ЗАВРШНЕ ОДРЕДБЕ**

**Члан 7.**

На сва питања која нису регулисана овим Уговором примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима и други важећи прописи.

**Члан 8.**

Евентуалне спорове из овог уговора, уговорне стране су сагласне да решавају споразумно, а ако се спор не може решити мирним путем сагласно утврђују надлежност суда у Вршцу.

**Члан 9.**

Овај уговор сачињен је у 6 (шест) истоветних примерака, од којих Наручилац задржава 4 (четири) примерака.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ЗА ИЗВРШИОЦА** |  | **ЗА НАРУЧИОЦА** |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| Д и р е к т о р |  | Г р а д о н а ч е л н и к  Чедомир Живковић |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

*\*Напомена: модел уговора који је саставни део конкурсне документације, Понуђач попуњава у складу са понудом, оверава печатом и потписује, чиме потврђује да је сагласан са садржином модела уговора. Понуђач који подноси понуде за више партија, образа модела уговора копира у потребном броју примерака.*

***ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ***

*Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

У складу са чланом 88. став 1. Закона, понуђач \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ доставља укупан износ и структуру трошкова припремања понуде, како следи у табели:

|  |  |
| --- | --- |
| ***ВРСТА ТРОШКА*** | ***ИЗНОС ТРОШКА У РСД*** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| ***УКУПАН ИЗНОС ТРОШКОВА ПРИПРЕМАЊА ПОНУДЕ*** |  |

Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова.

Ако је поступак јавне набавке обустављен из разлога који су на страни наручиоца, наручилац је дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

У случају достављања овог обрасца овлашћено лице понуђача мора да попуни, потпише и овери печатом Образац, уколико наступа самостално или са подизвођачем.

У случају достављања овог обрасца од стране учесника заједничке понуде, група понуђача може да се определи да Образац попуњавају, потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће попунити, потписати и печатом оверити Образац уз приложено овлашћење које потписују и оверавају печатом сви понуђачи из групе понуђача.

***Напомена:*** *достављање овог обрасца није обавезно.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | М.П. | Потпис понуђача |
|  |  |  |

***ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ***

*Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

У складу са чланом 26. Закона, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(Назив понуђача)

дајем:

**ИЗЈАВУ**

**О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ**

Под пуном материјалном и кривичном одговорношћу потврђујем да сам понуду у поступку јавне набавке угоститељских услуга за потребе Града Вршца обликоване по партијама , **ЈН бр. 404-42/2016,** поднео независно, без договора са другим понуђачима или заинтересованим лицима.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Датум: | М.П. | Потпис понуђача |
|  |  |  |

***Напомена:*** *у случају постојања основане сумње у истинитост изјаве о независној понуди, наручулац ће одмах обавестити организацију надлежну за заштиту конкуренције. Организација надлежна за заштиту конкуренције, може понуђачу, односно заинтересованом лицу изрећи меру забране учешћа у поступку јавне набавке ако утврди да је понуђач, односно заинтересовано лице повредило конкуренцију у поступку јавне набавке у смислу закона којим се уређује заштита конкуренције. Мера забране учешћа у поступку јавне набавке може трајати до две године. Повреда конкуренције представља негативну референцу, у смислу члана 82. став 1. тачка 2. Закона.*

*Образац изјаве овлашћено лице понуђача мора да попуни, потпише и овери печатом*

*Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем или заједничку понуду, Образац изјаве мора бити попуњен, потписан и оверен печатом од стране овлашћеног лица сваког подизвођача, односно сваког понуђача из групе понуђача. Образац Изјаве копирати у довољном броју примерака*

**ИЗЈАВА ПОНУЂАЧА О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА ИЗ ЧЛ. 75. СТ. 2. ЗАКОНА**

*Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

У складу са чл. 75. став 2 Закона о јавним набавкама („Службени гласник РС”, број 124/2012, 14/15 и 68/15), а у предмету јавне набавке број 404-42/2016-IV-02

Пословно име понуђача: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Број и датум понуде:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Изјављујем под пуном материјалном и кривичном одговорношћу да сам у поступку јавне набавке угоститељских услуга за потребе Града Вршац поштовао обавезе које прозилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине и да нема забрану обављања делатности која је на снази у време подношења понуде.

**У \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, дана \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Одговорно лице понуђача**

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

***Напомена:***

*Уколико понуду подноси група понуђач који наступа самостално, образац изјаве потписује и оверава овлашћено лице понуђача. Уколико понуду подноси понуђач са подизвођачем образац изјаве потписује и оверава овлашћено лице подизвођача. Образац Изјаве копирати у довољном броју примерака за сваког подизвођача.Уколико понуду подноси група понуђача ( заједничка понуда ) образац изјаве потписује и оверава овлашћено лице члана групе понуђача. Образац Изјаве копирати у довољном броју примерака за сваког члана групе понуђача.*

*.*

|  |
| --- |
| ***XII ОБРАЗАЦ ИЗЈАВЕ ПОНУЂАЧА О ПРИХВАТАЊУ УСЛОВА ИЗ КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ***  *Партија број \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*  У поступку јавнe набавке угоститељских услуга за потребе Града Вршца обликоване по партијама број 404-42/2016-IV-02 понуђач „ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_“ из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ под пуном материјалном и кривичном одговорношћу дајем следаћу  **ИЗЈАВУ**  Којом под пуном моралном и материјалном одговорношћу изјављујем да у потпуности прихватам све услове наведене у конкурсној документацији за јавну набавке број 404-42/2016-IV-02 и да сам сагласан да наведени услови у целини представљају саставни део уговора.  Датум: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Потпис одговорног лица  Место:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ( М.П ) |

***VII УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ***

***1. ПОДАЦИ О ЈЕЗИКУ НА КОЈЕМ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САСТАВЉЕНА***

Понуђач подноси понуду на српском језику.

***2. НАЧИН НА КОЈИ ПОНУДА МОРА ДА БУДЕ САЧИЊЕНА***

Понуђач понуду за **сваку партију посебно**, подноси непосредно или путем поште у затвореној коверти или кутији, затворену на начин да се приликом отварања понуда може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара.

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача.

У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

Понуду доставити на адресу: **Град Вршац 26300 Вршац, Трг победе 1.***,* са назнаком: **,,Понуда за јавну набавку** **угоститељских услуга за потребе Града Вршца, ЈН бр. 404-42/2016-IV-02, Партија број ( од 1 до 9 ) - НЕ ОТВАРАТИ”.** Понуда се сматра благовременом уколико је примљена од стране наручиоца до **18.05.2016.године до 13,00 часова.**

Наручилац ће, по пријему одређене понуде, на коверти, односно кутији у којој се понуда налази, обележити време пријема и евидентирати број и датум понуде према редоследу приспећа. Уколико је понуда достављена непосредно наручулац ће понуђачу предати потврду пријема понуде. У потврди о пријему наручилац ће навести датум и сат пријема понуде.

Понуда коју наручилац није примио у року одређеном за подношење понуда, односно која је примљена по истеку дана и сата до којег се могу понуде подносити, сматраће се неблаговременом.

Понуда мора да садржи:

* доказе о испуњености обавезних услова
* доказе о испуњености додатних услова
* попуњен, печатом оверен и потписан - образац понуде из конкурсне документације;
* попуњен, печатом оверен и потписан - модел уговора из конкурсне документације
* попуњен, печатом оверен и потписан – образац структуре понуђене цене из конкурсне документације;
* попуњен, печатом оверен и потписан - образац трошкова припреме понуде из конкурсне документације;
* попуњен, печатом оверен и потписан образац изјаве о независној понуди из конкурсне документације
* попуњен, печатом оверен и потписан образац изјаве о поштовању обавеза из чл. 75. ст. 2. Закона
* попуњен, печатом оверен и потписан образац изјаве понуђача о прихватању услова из конкурсне документације.

|  |
| --- |
| ***Напомена:***  *Уколико понуђачи подносе заједничку понуду, група понуђача може да се определи да обрасце дате у конкурсној документацији потписују и печатом оверавају сви понуђачи из групе понуђача или група понуђача може да одреди једног понуђача из групе који ће потписивати и печатом оверавати обрасце дате у конкурсној документацији, изузев образаца који подразумевају давање изјава под матерјалном и кривичном одговорношћу (нпр. Изјава о независној понуди, Изјава о поштовању обавеза из чл.75. ст.2. Закона...), који морају бити потписани и оверени печатом од стране свагог понуђача из групе понуђача. У случају да се понуђачи определе да један понуђач из групе потписује и печатом оверава обрасце дате у конкурсној документацији (изузев образаца који подразумевају давање изјава под материјалном и кривичном одговорношћу), наведено треба дефинисати споразумом којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који чини саставни део заједничке понуде сагласно чл. 81. Закона.* |

***3. ПАРТИЈЕ***

Предмет јавне набавке број 404-42/2016-IV-02 је обликован по партијама, и то:

**Партија 1. Хотелско угоститељске услуге –** Хотелско угоститељске услуге у објекту у центру града

**Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало**

**Партија 2. Хотелско угоститељске услуге –** Хотелско угоститељске услуге у објекту са четири звездице

**Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало**

**Партија 3. Хотелско угоститељске услуге –У**гоститељске услуге у етно ресторану

**Ознака из општег речника набавке: 55000000 – услуге хотела, ресторана и трговине на мало**

**Партија 4. Угоститељске услуге -** Угоститељска услуга у ресторану у центру града

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

**Партија 5. Угоститељске услуге –** Угоститељске услуге у ресторану **са националном кухињом**

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

**Партија 6. Угоститељске услуге –** Угоститељске услуге у ресторану на периферији града.

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

**Партија 7. Угоститељске услуге –** Угоститељске услуге у ресторану интернационалне кухиње

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

**Партија 8. Угоститељске услуге –** Угоститељске услуге у ресторану / пивници у Београду

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

**Партија 9. Угоститељске услуге –** Угоститељске услуге у ресторану у Београду

**Ознака из општег речника набавке: 55300000 – услуге ресторана и услуге услуживања храном**

***4. ПОНУДА СА ВАРИЈАНТАМА***

Подношење понуде са варијантама није дозвољено.

***5. НАЧИН ИЗМЕНЕ, ДОПУНЕ И ОПОЗИВА ПОНУДЕ***

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду на начин који је одређен за подношење понуде.

Понуђач је дужан да јасно назначи који део понуде мења односно која документа накнадно доставља.

Измену, допуну или опозив понуде треба доставити на адресу**, Град Врша 26300 Вршац, Трг победе 1** са назнаком:

„**Измена понуде за јавну набавку** **услуга – Угоститељске услуге за потребе Града Вршца, ЈН бр. 404-42/2016, Партија број \_\_\_\_\_\_** **, - НЕ ОТВАРАТИ”** или

„**Допуна понуде** **за јавну набавку**  **услуга – Угоститељске услуге за потребе Града Вршца, ЈН бр. 404-42/2016, Партија бр. \_\_\_\_\_\_\_** **, - НЕ ОТВАРАТИ”** или

„**Опозив понуде** **за јавну набавку**  **услуга – Угоститељске услуге за потребе општине Вршац, ЈН бр. 404-42/2016, Партија бр. \_\_\_\_\_\_\_** **, - НЕ ОТВАРАТИ”** или

„**Измена и допуна понуде за јавну набавку** **услуга – Угоститељске услуге за потребе Града Вршца, ЈН бр. 404-42/2016, Партија бр. \_\_\_\_\_\_\_\_\_** **, - НЕ ОТВАРАТИ”**.

На полеђини коверте или на кутији навести назив и адресу понуђача. У случају да понуду подноси група понуђача, на коверти је потребно назначити да се ради о групи понуђача и навести називе и адресу свих учесника у заједничкој понуди.

По истеку рока за подношење понуда понуђач не може да повуче нити да мења своју понуду.

***6. УЧЕСТВОВАЊЕ У ЗАЈЕДНИЧКОЈ ПОНУДИ ИЛИ КАО ПОДИЗВОЂАЧ***

Понуђач за једну партију може да поднесе само једну понуду.

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити исто лице може учествовати у више заједничких понуда.

У Обрасцу понуде, понуђач наводи на који начин подноси понуду, односно да ли подноси понуду самостално, или као заједничку понуду, или подноси понуду са подизвођачем.

***7. ПОНУДА СА ПОДИЗВОЂАЧЕМ***

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем дужан је да у Обрасцу понуде наведе да понуду подноси са подизвођачем, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, а који не може бити већи од 50%, као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.

Понуђач у Обрасцу понуденаводи назив и седиште подизвођача, уколико ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу.

Уколико уговор о јавној набавци буде закључен између наручиоца и понуђача који подноси понуду са подизвођачем, тај подизвођач ће бити наведен и у уговору о јавној набавци.

Понуђач је дужан да за подизвођаче достави доказе о испуњености услова, у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно извршење уговорних обавеза, без обзира на број подизвођача.

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача, ради утврђивања испуњености тражених услова.

***8. ЗАЈЕДНИЧКА ПОНУДА***

Понуду може поднети група понуђача.

Уколико понуду подноси група понуђача, саставни део заједничке понуде мора бити споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке из члана 81. ст. 4. тач. 1) до 6) Закона и то податке о:

* члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем,
* опису послова сваког од понуђача из групе понуђача у извршењу уговора.

Група понуђача је дужна да достави све доказе о испуњености услова који у складу са Упутством како се доказује испуњеност услова.

Понуђачи из групе понуђача одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

Задруга може поднети понуду самостално, у своје име, а за рачун задругара или заједничку понуду у име задругара.

Ако задруга подноси понуду у своје име за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци одговара задруга и задругари у складу са законом.

Ако задруга подноси заједничку понуду у име задругара за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци неограничено солидарно одговарају задругари.

***9. НАЧИН И УСЛОВИ ПЛАЋАЊА, ГАРАНТНИ РОК, КАО И ДРУГЕ ОКОЛНОСТИ ОД КОЈИХ ЗАВИСИ ПРИХВАТЉИВОСТ ПОНУДЕ***

*9.1.* Захтеви у погледу начина, рока и услова плаћања

За сваку извршену услугу, основ плаћања је издата фактура и приложени фискални исечак рачуна. Начин плаћања је вирмански на основу пријема фактуре-отпремнице коју испоставља понуђач-извршилац услуге, а којом је потврђена извршена услуга.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

9.2. Захтеви у погледу гарантног рока

Нема.

*9.3.* Захтев у погледу рока извршења услуге

Рок пружања услуга хотела и ресторана у складу са потребама Наручиоца

9.4**.** Захтев у погледу рока важења понуде

**Рок важења понуде не може бити краћи од 30 дана од дана отварања понуда**

У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде.

Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде не може мењати понуду.

9.5. Место вршења услуге за све партије: услуге ресторана пружају се у објекту извршиоца услуге а по потреби и у договору са Наручиоцем на тачно договореном месту.

***10. ВАЛУТА И НАЧИН НА КОЈИ МОРА ДА БУДЕ НАВЕДЕНА И ИЗРАЖЕНА ЦЕНА У ПОНУДИ***

Цена мора бити исказана у динарима, са и без пореза на додату вредност, са урачунатим свим трошковима које понуђач има у реализацији предметне јавне набавке, с тим да ће се за оцену понуде узимати у обзир цена без пореза на додату вредност.

Ако је у понуди исказана неуобичајено ниска цена, наручилац ће поступити у складу са чланом 92. Закона.

Ако понуђена цена укључује увозну царину и друге дажбине, понуђач је дужан да тај део одвојено искаже у динарима.

***11. ПОДАЦИ О ВРСТИ, САДРЖИНИ, НАЧИНУ ПОДНОШЕЊА, ВИСИНИ И РОКОВИМА ОБЕЗБЕЂЕЊА ИСПУЊЕЊА ОБАВЕЗА ПОНУЂАЧА***

Наручилац у предметној јавној набавци не захтева средство финснијског обезбеђења.

***12.ЗАШТИТА ПОВЕРЉИВОСТИ ПОДАТАКА КОЈЕ НАРУЧИЛАЦ СТАВЉА ПОНУЂАЧИМА НА РАСПОЛАГАЊЕ, УКЉУЧУЈУЋИ И ЊИХОВЕ ПОДИЗВОЂАЧЕ***

Предметна набавка не садржи поверљиве информације које наручилац ставља на располагање.

**13. ДОДАТНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ ИЛИ ПОЈАШЊЕЊА У ВЕЗИ СА ПРИПРЕМАЊЕМ ПОНУДЕ**

Заинтересовано лице може, у писаном облику ( путем поште на адресу Наручиоца , електронске поште Е-маил: [nmilutinovic@vrsac.org.rs](mailto:nmilutinovic@vrsac.org.rs) тражити од наручиоца додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, при чему може да укаже наручиоцу и на евентуално уочене неправилности у конкурсној документацији најкасније 5 ( пет )дана пре истека рока за подношење понуде.

Наручилац ће заинтересованом лицу у року од 3 (три) дана од дана пријема захтева за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, одговор доставити у писаном облику и истовремено ће ту информацију објавити на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници.

Додатне информације или појашњења упућују се са напоменом „Захтев за додатним информацијама или појашњењима конкурсне документације, **ЈН бр. 404-42/2016-IV-02**

Ако наручилац измени или допуни конкурсну документацију 8 ( осам ) или мање дана пре истека рока за подношење понуда, дужан је да продужи рок за подношење понуда и објави обавештење о продужењу рока за подношење понуда.

По истеку рока предвиђеног за подношење понуда наручилац не може да мења нити да допуњује конкурсну документацију.

Тражење додатних информација или појашњења у вези са припремањем понуде телефоном није дозвољено.

Комуникација у поступку јавне набавке врши се искључиво на начин одређен чланом 20. Закона.

**14. ДОДАТНА ОБЈАШЊЕЊА ОД ПОНУЂАЧА ПОСЛЕ ОТВАРАЊА ПОНУДА И КОНТРОЛА КОД ПОНУЂАЧА ОДНОСНО ЊЕГОВОГ ПОДИЗВОЂАЧА**

После отварања понуда наручилац може приликом стручне оцене понуда да у писаном облику захтева од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а може да врши контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача (члан 93. Закона).

Уколико наручилац оцени да су потребна додатна објашњења или је потребно извршити контролу (увид) код понуђача, односно његовог подизвођача, наручилац ће понуђачу оставити примерени рок да поступи по позиву наручиоца, односно да омогући наручиоцу контролу (увид) код понуђача, као и код његовог подизвођача.

Наручилац може уз сагласност понуђача да изврши исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања.

У случају разлике између јединичне и укупне цене, меродавна је јединична цена.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

**15. КОРИШЋЕЊЕ ПАТЕНТА И ОДГОВОРНОСТ ЗА ПОВРЕДУ ЗАШТИЋЕНИХ ПРАВА ИНТЕЛЕКТУАЛНЕ СВОЈИНЕ ТРЕЋИХ ЛИЦА**

Накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач.

**16. НАЧИН И РОК ЗА ПОДНОШЕЊЕ ЗАХТЕВА ЗА ЗАШТИТУ ПРАВА ПОНУЂАЧА**

Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, подносилац пријаве, кандидат, односно заинтересовано лице, који има интерес за доделу уговора у конкретном поступку јавне набавке и који је претрпео или би могао да претрпи штету због поступања наручиоца противно одредбама овог закона.

Захтев за заштиту права подноси се наручиоцу, а копија се истовремено доставља Републичкој комисији.Захтев за заштиту права се доставља непосредно, електронском поштом на еmail:**nmilutinovic@vrsac.org.rs**, или препорученом пошиљком са повратницом.

О поднетом захтеву за заштиту права наручилац обавештава објављује обавештење о поднетом захтеву на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници најкасније у року од 2 дана од дана пријема захтева. Захтев за заштиту права се може поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим уколико Законом није другачије одређено.

Уколико се захтевом за заштиту права оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације, захтев ће се сматрати благовременим уколико је примљен од стране наручиоца најкасније три дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања и уколико је подносилац захтева у складу са чланом 63. став 2. овог закона указао наручиоцу на евентуалне недостатке и неправилности, а наручилац исте није отклонио.

После доношења одлуке о додели уговора из чл. 108. Закона или одлуке о обустави поступка јавне набавке из чл. 109. Закона, рок за подношење захтева за заштиту права је пет дана од дана пријема одлуке.

Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење понуда, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.

Ако је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.

Захтев за заштиту права не задржава даље активности наручиоца у поступку јавне набавке у складу са одредбама члана 150. овог закона.

Захтев за заштиту пара садржи:

1. назив и адресу подносиоца захтева и лице за контакт;
2. назив и адресу наручиоца;
3. податке о јавној набавци која је предмет захтева, односно о одлуци наручиоца;
4. повреде прописа којима се уређује поступак јавне набавке;
5. чињенице и доказе којима се повреде доказују;
6. потврду о уплати таксе из члана 156. овог закона;
7. потпис подносиоца.

Ако поднети захтев за заштиту права не садржи све обавезне елементе, наручилац ће такав захтев одбацити закључком.

Подносилац захтева је дужан да на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу прописаном чланом 156.ЗЈН према следећим инструкцијама:

* број жиро рачуна: 840-30678845-06,
* шифра плаћања: 153,
* позив на број:подаци о броју или ознаци јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права,
* сврха уплате: такса за ЗЗП; назив наручиоца; број или ознака јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права;

Напомена: Посебно је значајно да се у пољу „сврха уплате“ подаци упишу оним редоследом како је то приказано у горе наведеном примеру. У пољу „позив на број“ уписује се број или ознака јавне набавке поводом које се подноси захтев за заштиту права, али је препорука да се у овом пољу избегава употреба размака и знакова, као што су: ()/,,\* и сл.

Поступак заштите права понуђача регулисан је одредбама чл. 138. - 167. Закона.

**17. РОК У КОЈЕМ ЋЕ УГОВОР БИТИ ЗАКЉУЧЕН**

Уговор о јавној набавци ће бити закључен са понуђачем којем је додељен уговор у року од 8 дана од дана протека рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона.

Понуђач је дужан да након пријема уговора, исти оддмах а најкасније у року од осам дана потпише, овери, заведе и врати наручиоцу.

Ако наручилац не достави потписан уговор понуђачу у року од осам дана од дана протека рока за подношење захтева за заштиту права, понуђач није дужан да потпише уговор, што се неће сматрати одустајањем од понуде и не може због тога сносити било какве последице, осим ако је поднет благовремен захтев за заштиту права.

Ако понуђач којем је додељен уговор одбије да закључи уговор о јавној набавци, наручилац може да закључи уговор са првим следећим најповољнијим понуђачем.

У случају да је поднета само једна понуда наручилац може закључити уговор пре истека рока за подношење захтева за заштиту права, у складу са чланом 112. став 2. тачка 5) Закона.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *ПРИЛОГ ЗА КОВЕРТИРАЊЕ ПОНУДЕ*  Залепити на предњој страни ковертеhttp://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQKPBap1Mr2__i62Esw5F_Ntbx9Gn8VqqOeT2BASP_-pNs-z90w -----------------------------------------------------------------------------------------------------------------   |  | | --- | | **ГРАД Вршац**  **Трг победе 1. Вршац 26300**  **Писарница**  **Понуда за јавну набавку услуга:**  **НАБАВКА угоститељских услуга за потребе ГРАДА вршцА обликованЕ по партијама**  **број 404-42/2016- IV-02**  **ПАРТИЈА БРОЈ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  **НЕ ОТВАРАТИ!** |   *ПРИЛОГ ЗА КОВЕРТИРАЊЕ ПОНУДЕ*  http://t0.gstatic.com/images?q=tbn:ANd9GcQKPBap1Mr2__i62Esw5F_Ntbx9Gn8VqqOeT2BASP_-pNs-z90wЗалепити на полеђини коверте:  ---------------------------------------------------------------------------------------------------------------   |  | | --- | |  | |  |   (Назив и адреса понуђача)  Телефон:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  емаил: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Име и презиме овлашћеног лица за контакт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Контакт тел.овлашћеног лица за контакт: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ---------------------------------------------------------------------------------------------------------------- |