

Број: 020-35/20

Дана: 27.02.2024. године

ПРЕДМЕТ: ПОЗИВ ЗА УПУЋИВАЊЕ ПОНУДЕ

Молимо вас да нам упутите понуду за набавку услуга – Услуге кетеринга, редни број набавке: 020-35/20.

Понуда треба да обухвата следеће:

Мени бр. 1 залагаји

Канапери са:

- Димљеном шунком,
- Куленом и маринираним кукурузом
- Две врсте сира и грожђем
- balsamico поврћем (тиквице, паприка, шампињони)
- Печеницом и јајима од препелице

Ђуреће куглице са кремом од сира на хрскавој подлози

Пилећа или рамајана салата у чашици (или корпици)

Штапићи са руколом, пршутом И сушеним парадајзом

Ражњићи : Mozzarella, чери, маслина

Пикантне емпанада пуњене месом са коктел сосом

Пите са:

- Сиром
- Зељем

Пилетина на тосту са џемом од црвеног лука

Тортилице са кари пилетином

Мини кајзерице са пилетином у сусаму и свежом салатом

Десерт у чашици од ванил крема и прелива од шумског воћа и ситни колачи жер, рафаело, црне куглице...

Обухвата 12 сланих ком.+ 70 гр колача + десерт у чашици

Мени бр. 2 залагаји

Сендвичи са:

- Шунком и сиром
- Куленом и сиром

Пите са:

- Сиром
- Зељем

Пројице са фетом и печеницом

Pizza kajzerице

Кифлице са:

- Шунком и сиром
- Димљеним сиром

Десерт у чашици од ванил крема и прелива од шумског воћа и ситни колачи (жербо, рафаело, црне куглице...)

Обухвата 12 сланих ком. + 60 гр ситних колача + десерт у текила чашици

Мени бр. 3 залагаји

Канапеи са:

- Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном
- Куленом и маринираним кукурузом
- Две врсте сира и грожђем
- Балсамицо поврћем (тиквице, паприка, шампињони)
- Печеницом и јајима од препелице

Ђурећа куглица са кремом на хрскавој подлози

Пилећа или рамајана салата у чашици (или корпици)

Штапићи са руколом, пршутом И сушеним парадајзом

Ражњићи са:

- Шунком и дињом
- Mozzarelom и черијем

Пуњене дагње са салатом од плодова мора

Пилетина са џемом од црвеног лука

Тортиљице са кари пилетином

Кобасица са печеном паприком, грилованим ананасом и бататом

Татар бифтек у керамичкој посудници (или тостираном багету)

Мини бургери

Ситни колачи: бајадера, мађарица, жербо, рафаело, црне куглице, краљичине штангле, грилијаш...+ десерт у чашици

Воћни ражњићи: грожђе, киви, ананас, поморанџа, грејпфрут...

Обухвата по особи 12 сланих комада +60 гр ситних колача + десерт у текила чашици

Мени бр. 4 - комплетан ручак

Сендвичи са:

- Шунком и сиром и
- Куленом и сиром

Пите са:

- Сиром
- Зељем

Пројице са фетом и печеницом

Гибаница са сиром

- Кифлице

ГЛАВНО ЈЕЛО:

Роштиљ:

1. Ћевапи
2. Роштиљ кобасице
3. Пилеће бело месо у сланини
4. Коцке меса са поврћем

- Пилетина у сосу од босиљка и димљеног сира са брусницом
- Поховани филети рибе /пилетине у сусаму са коктел сосом
- Свињски кордон са димљеним сиром и шампињонима

САЛАТЕ:

- Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колутови црвеног лука
- Једна везана салата : руска, ћурећа, јунећа, празилук...
- Витаминска салата

Десерт:

- Ситни колачи и десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа

Обухвата по особи 7 сланих комада +220гр меса + 150 гр салате + 60 гр ситних колача + десерт у текила чашици

Мени бр. 5 - комплетан ручак

Канапеи са:

- Димљеном шунком
- Куленом и маринираним кукурузом
- Две врсте сира и грожђем
- Балсамицо поврћем (тиквице, паприка, шампињони)
- Печеницом и јајима од препелице

Ђурећа куглица са кремом на хрскавој подлози
Рамајана или пилећа салата у чашици (или корпици)
Пикантне емпанада пуњене месом са коктел сосом

Пите са:

- Сиром
- Зељем

Тортиљице са кари пилетином
Ражњићи са Mozzarella, черијем, маслином, листом босиљка
Штапићи са руколом, пршутом и сушеним парадајзом
Пилетина са џемом од црвеног лука

ГЛАВНО ЈЕЛО

Роштиљ:

1. Ђевапи
2. Роштиљ кобасице
3. Пилеће бело месо у сланини
4. Коцке меса са поврћем

Пилетина у сосу од босиљка и димљеног сира са брусницом
Поховани филети рибе /пилетине у сусаму са коктел сосом
Свињски кордон са димљеним сиром и шампињонима

САЛАТЕ:

- Грчка: парадајз, паприка, краставац, фета сир, црне маслине, колотови црвеног лука
- Једна везана салата : руска, ђурећа, јунећа, празилук...
- Витаминска салата

Десерт: Ситни колачи и десерт у текила чаши од ванил крема и соса од шумског воћа

Обухвата по особи 7 сланих комада +220гр меса + 150 гр салате + 60 гр ситних колача + десерт у текила чашици

Мени бр. 6

ПРЕДЈЕЛО:

Канапеи са:

- Димљеним лососом и црвено-црним кавијаром и реном
- Куленом и маринираним кукурузом
- Две врсте сира и грожђем
- Балсамицо поврћем (тиквице, паприка, шампињони)
- Печеницом и јајима од препелице
- Филеом и димљеним сиром

Ђурећа куглица са кремом на хрскавој подлози
Рамајана или пилећа салата у чашици (или корпици)

Ражњићи са:

- Шунком и дињом
- Mozzarelom и черијем

Пикантне емпанада пуњене месом са коктел сосом

Пите са:

- Сиром
- Месом

Ролнице сира са паприком, босиљком И димљеном печеницом

Тортиљице са кари пилетином

Кобасица са печеном паприком, грилованим ананасом и бататом

Пилетина на тосту са џемом од црвеног лука

Селекција сирева:

- Плави са плеснима
- Брие
- Фета
- Трапист
- Димљени
- Mozzarella

САЛАТЕ:

Гриловано поврће из маринаде:

1. Тиквице
2. Патлиџан
3. Шампињони
4. Шаргарепа
5. Целер
6. Паприка

- Празилук салата
- Витаминска салата
- Грчка салата

ГЛАВНО ЈЕЛО

Роштиљ:

1. Ђевапи
2. Роштиљ кобасице
3. Пилеће бело месо у сланини
4. Коцке меса са поврћем

- Свињски филе у сосу од три врсте печурака
- Пилеће бело месо у сосу од четири врсте сира
- Свињски кордон са димљеним сиром и шампињонима
- Поховани филети пилетине или рибе у сусаму

ДЕСЕРТ

- Десерт у чашици од ванил крема и соса од шумског воћа

- Ситни колачи

Обухвата по особи 7 сланих комада, 50 гр сира +220гр меса + 150 гр салате + 60 гр ситних колача + 1 десерт у чашици

Мени бр. 7

- Кафе пауза:
 - Еспресо кафа
 - Нес кафа
 - Вода – газирана и негазирана
 - Газирани и негазирани сокови

Мени бр. 8

- Пиће:
 - Кола, ђус, јабука,фанта
 - Вода – газирана и негазирана
 - Вино црвено и бело
 - Пелинковац
 - Пиво Јелен
 - Ракија две врсте

Испорука хране је на бази топло-хладног бифе стола.

Извршиоци послова: униформисани конобари - унифицирано и прикладно одевени (бела кошуља, црне панталоне, црне ципеле). Понуђач у договору са Наручиоцем обезбеђује довољан број особља за услуживање, а што је укључено у цену предметне услуге.

Понуђач одговара за квалитет и исправност оброка. Храна се мора припремити и испоручити истог дана. Сва теста и пецива морају бити ручно израђена.

Посуде-амбалажа које се користе приликом испоруке хране морају бити чисте и стерилисане. Понуђач је унапред упознат да након завршетка дневне манифестације поводом

које исти испоручује храну, а по претходном позиву Наручиоца, преузима сву опрему која је испоручена за тај дан.

Кетеринг опрема:

- столњаци (треба да остављају чист и леп утисак, без икаквих мрља и знакова хабања, као и оштећења, сви столњаци морају бити унифицирани и идентични за све столове);
- папирне салвете (једнобојне, трослојне, 100% целулоза);
- дишеви + држач + кашика + виљушка;
- уложак за диш;
- посуда за подгревање;
- есцајг (кашика, виљушка, нож, хватаљка, кашичица);
- тањери (плитки, десертни);
- стаклене чаше;
- трејеви за послужење;
- овали
- декоративни аранжмани.

Све што није посебно захтевано у овој спецификацији решиће се у договору са Наручиоцем.

Услуга мора у потпуности да одговара наведеним захтевима.

У цену морају бити урачунати сви припадајући трошкови.

Понуда мора да обухвати све услуге из спецификације.

Потребно је да понуђач поседује:

ТЕХНИЧКИ КАПАЦИТЕТ :

-да понуђач располаже са једним специјализованим, климатизованим моторним доставним возилом

Доказ – Понуђач је дужан да достави копију саобраћајне дозволе за возило које поседује или читач саобраћајне дозволе, као и копију уговора о закупу возила или финансијском лизингу, за случај да возило није у његовом власништву.

Понуђач је дужан да достави копију инвентарног листа за тражени инвентар.

ПОСЛОВНИ КАПАЦИТЕТ:

Потребно је да понуђач поседује уведен и сертификован НАССР.

Доказ – Понуђач је дужан да достави копију сертификата НАССР да ради по процедурама предвиђеним за спремање и испоруку хране.

Реализација ове набавке не подлеже Закону о јавним набавкама („Сл.гласник РС“ број 91/2019 и 92/2023) на основу члана 27. став 1. тачка 3. којим је прописано да се на набавке друштвених и других посебних услуга из члана 75. Закона, чија је процењена вредност мања од 15.000.000 динара када набавку спроводи јавни наручилац, односно мања од 20.000.000 динара када набавку спроводи секторски наручилац, не примењују одредбе Закона о јавним набавкама.

Имајући у виду да је обим ових услуга немогуће предвидети Наручилац је унапред одредио вредност уговора, а исказане јединичне цене и укупна вредност понуде служе као основ за рангирање понуђача и касније за обрачун извршених услуга. Уговор се закључује на процењену вредност.

Процењена вредност набавке: 1.020.500,00 динара без ПДВ-а.

Критеријум за доделу уговора је цена, према одредбама Закона ("Службени гласник РС" број 91/2019 и 92/2023) и према члану 57. Правилника о ближем уређивању поступка јавних

набавки и набавки на које се закон не примењује, друштвених и других посебних услуга Технолошког факултета број 020-233 од 28.01.2022. године.

Рок и начин плаћања: Плаћање ће се извршити у року од 45 дана рачунајући од дана уредно примљеног рачуна (од стране наручиоца), регистрованог у Централном регистру фактура, за извршену услугу. Плаћање се врши уплатом на рачун понуђача. Авансно плаћање није дозвољено.

Рок и место за испоруку услуге: понуђач се обавезује да ће услуге вршити сукцесивно, у складу са позивом Наручиоца и то у време и на место које наручилац наведе у својој наруџбеници.

Квалитативну и квантитативну контролу и пријем услуга приликом сваке појединачне испоруке вршиће овлашћено лице Наручиоца, уз присуство представника понуђача. Квалитет предметне услуге мора бити у складу са важећим стандардима и нормативима у овој области.

Рок за упућивање понуде: 06.03.2024. године до 11⁰⁰ часова.

Рок важења понуде: минимално 30 дана од дана отварања понуда.

Молимо вас да понуду (попуњен образац понуде, попуњен модел уговора и припадајућа уверења) доставите путем електронске поште на адресу: javne.nabavke.tf@uns.ac.rs, или донети лично на писарницу факултета у затвореној коверти са исписаном напоменом (архива-канцеларија број 16).

Напомена: **ПОНУДА ЗА НАБАВКУ УСЛУГА– УСЛУГЕ КЕТЕРИНГА, БРОЈ НАБАВКЕ 020-35/20- НЕ ОТВАРАЈТЕ**

Контакт телефон: 021/485-3756

Прилог:

1. образац понуде
2. модел уговора