

Број набавке	020-35/20
Назив понуђача	
Седиште	
Адреса	
ПИБ	
Матични број	
Текући рачун	
Име особе за контакт	
Број телефона особе за контакт	
Електронска адреса	

Дана: _____ 2024. године

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Упућујемо Вам понуду деловодни број _____ за набавку услуга – Услуге кетеринга, редни број набавке 020-35/20, у свему према позиву за достављање понуда и моделу уговора који Вам у прилогу достављамо.

Назив	Јед. мере	Количина	Јединична цена без ПДВ-а	Јединична цена са ПДВ-ом
1	2	3	4	5
Мени бр. 1	По особи	1		
Мени бр. 2	По особи	1		
Мени бр. 3	По особи	1		
Мени бр. 4	По особи	1		
Мени бр. 5	По особи	1		
Мени бр. 6	По особи	1		
Укупна вредност понуде без ПДВ-а:				
Износ ПДВ-а:				
Укупна вредност понуде са ПДВ-ом:				

Упутство како да се попуни табела: У колону 4 понуђач уписује јединичну цену без ПДВ-а, у колону 5 понуђач уписује јединичну цену са ПДВ-ом, у ред Укупна вредност понуде без ПДВ-а, понуђач уписује збир колоне 4, у ред износ ПДВ-а, ред Укупна вредност понуде са ПДВ-ом понуђач уноси збир колоне 5.

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 ће се закључити на процењену вредност.

Све преостале непредвиђене трошкове неопходне да се услуге изврше који нису обухваћени понудом као и путне трошкове који настају код понуђача распоредити на постојеће елементе понуде.

Врста, спецификација и опис услуга која су предмет набавке:

Мени бр. 1 залагаји

Канапеи са:

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

Ђуређе куглице са кремод 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 свежеом 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 кајзерице

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
- Mozzarelot 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 посудици (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, колутиви 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 грождјем
- Балсамицо поврћем (тиквице, паприка, шампињони)
- Печеницом и јајима од препелице

Ћурећа 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. 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. 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

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

Ражњићи са:

- Шунком и дињом
- Mozzarelot 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. Ћевапи
 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, хваталка, кашичица);
- тањира (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.

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 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 важења понуде: _____ дана од дана отварања понуда (минимално 30 дана од дана отварања понуда).

Понуђач је у систему ПДВ-а (заокружити одговарајуће)	ДА	НЕ
---	----	----

М.П.

потпис овлашћеног лица