Република Србија

НАРУЧИЛАЦ:

ОРГАН ГРАДА БОРА

ГРАДОНАЧЕЛНИК ГРАДА БОРА

Датум: 17.09.2020. године

Б О Р

**Предмет:** Позив за достављање понуде

Поштовани,

Позивамо Вас да у поступку набавке услуга број: **НН ГГ 1/2020 – Угоститељске услуге дан града 3. октобар услуге ресторана и услуге послуживања храном, услуге послуживања пића и напитака**  доставите понуду:

|  |  |
| --- | --- |
| Рок за достављање понуде: | 21.09.2020. године у 12:00 часова |
| Процењена вредност набавке: | 333.333 дин без ПДВ-а |
| Начин достављања понуде: | e-mail: nabavke@bor.rsfax: 030/423-179лично или поштом (Градска управа града Бора, Моше Пијаде 3, 19210, канцеларија 46) |
| Обавезни елементи понуде: | Попуњен образац понуде  |
| Критеријум за избор најповољније понуде: | Економски најповољнија понуда по основу критеријума - цена |
| Особа за контакт: | Марица Станојевић, 030/423-255 лок. 141 |

 Попуњен и потписан Образац понуде се доставља скениран на назначени e-mail, на горе наведени број факса, поштом или лично, са назнаком поступка за који се доставља.

 С поштовањем,

 Марица Станојевић, с.р. млађи саветник на

 пословима набавке добара, радова и услуга

**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ**

|  |
| --- |
| **НН ГГ 1/2020 – Угоститељске услуге дан града 3. октобар** **услуге ресторана и услуге послуживања храном, услуге послуживања пића и напитака** |
| НАЗИВ ПОНУЂАЧА: |  |
| СЕДИШТЕ: |  |
| УЛИЦА И БРОЈ: |  |
| МАТИЧНИ БРОЈ: |  |
| ПИБ: |  |
| ТЕКУЋИ РАЧУН И НАЗИВ БАНКЕ: |  |
| ОСОБА ОВЛАШЋЕНА ЗА ПОТПИСИВАЊЕ УГОВОРА: |  |
| КОНТАКТ ОСОБА:ИМЕ И ПРЕЗИМЕ,ТЕЛЕФОН,E-MAIL АДРЕСА: |  |
| ЗАКОНСКИ ЗАСТУПНИК |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **НАЗИВ** | **Јединицамере** | **Јединична цена без ПДВ-а** | **Јединична цена са ПДВ-ом** |
| **ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА** |  |
| СЕЛЕКЦИЈА СИРЕВА  | 200 gr |  |  |
| ОВЧИЈИ СИР У МАСЛИНОВОМ УЉУ  | 100 gr |  |  |
| КРАВЉИ СИР  | 100 gr |  |  |
| КОЗЈИ СИР  | 100 gr |  |  |
| ГОВЕЂА ПРШУТА  | 100 gr |  |  |
| СВИЊСКА ПРШУТА  | 100 gr |  |  |
| ШУНКА | 100 gr |  |  |
| КУВАНО ЈАЈЕ | 1 ком |  |  |
| ЧАЈНА КОБАСИЦА  | 100 gr |  |  |
| ПИЛЕЋА ПРСА  | 100 gr |  |  |
| РУСКА САЛАТА  | 200 gr |  |  |
| УРНЕБЕС САЛАТА  | 200 gr |  |  |
| КАЈМАК  | 40 gr |  |  |
| АЈВАР  | 100 gr |  |  |
| ОРДЕВЕР ЗА ДВЕ ОСОБЕ | порција |  |  |
| ТАТАРСКИ БИФТЕК | порција |  |  |
| КАРПАЋО ОД ДИМЉЕНОГ БИФТЕКА | порција |  |  |
| ЦЕЗАР САЛАТА | порција |  |  |
| ХЛАДАН ПРЕБРАНАЦ | порција |  |  |
| ПИХТИЈЕ | порција |  |  |
| **ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА** |  |
| ПОХОВАНИ КАЧКАВАЉ  | 200 gr |  |  |
| ПЕЧУРКЕ НА ЖАРУ  | 200 gr |  |  |
| ДИМЉЕНИ ГРИЛОВАНИ СИР  | 200 gr |  |  |
| ГРИЛОВАНО ПОВРЋЕ  | 250 gr |  |  |
| РИЖОТО СА ПЕЧУРКАМА  | 300 gr |  |  |
| РИЖОТО СА ПИЛЕТИНОМ  | 300 gr |  |  |
| РИЖОТО СА ПОВРЋЕМ  | 300 gr |  |  |
| ЊОКЕ | порција |  |  |
| ПОХОВАНЕ ПАЛАЧИНКЕ СА СИРОМ И ПРШУТОМ | порција |  |  |
| КАЧАМАК | порција |  |  |
| ПОХОВАНЕ ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ СА СИРОМ | порција |  |  |
| **ПАСТЕ** |  |
| КАРБОНАРА  | порција |  |  |
| (Панчeта,црнилук,бeли |  |  |  |
| лук,бeловино, |  |  |  |
| нeутралнапавлака,jаje, |  |  |  |
| млeвeнибибeр,пармeсан) |  |  |  |
| ТАЉАТЕЛЕ СА ПИЛЕТИНОМ, ПРШУТОМ И ПЕЧУРКАМА | порција |  |  |
|  |
| **СУПЕ/ЧОРБЕ** |  |
|  ЈУНЕЋА ЧОРБА  | 0,3 l |  |  |
| СУПА -пилeћа, говeђа | 0,3 l |  |  |
| ПАРАДАЈЗ ЧОРБА  | 0,3 l |  |  |
| ЧОРБА ОД КОПРИВА  | 0,3 l |  |  |
| ЧОРБА ОД БЛИТВЕ  | 0,3 l |  |  |
| **ЈЕЛА СА МЕСОМ** |  |
| МЕШАНО МЕСО (за двe особe)  |  |
| (Јунeћи бифтeк,свињски филe,пилeћи филe) | 500 gr |  |  |
| ПУЊЕНИ СВИЊСКИ ФИЛЕ  |  |
| (Суви врат,качкаваљ) | 400 gr |  |  |
| ПУЊЕНИ МЕДАЉОНИ СА ПЕЧУРКАМА | 400 gr |  |  |
| МЕДАЉОНИ НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| ТЕЛЕТИНА У СОСУ ОД ПЕЧУРАКА  | 400 gr |  |  |
| ПИЛЕЋИ ФИЛЕ У СОСУ ОД ПРШУТЕ И СИРА | 400 gr |  |  |
| ЋУРЕЋЕ ГРУДИ У СОСУ | 400 gr |  |  |
| МУЋКАЛИЦА | 400 gr |  |  |
| ПИЛЕТИНА У КАРИ СОСУ | 400 gr |  |  |
| КРМЕНАДЛА У СОСУ  | 400 gr |  |  |
| КАРАЂОРЂЕВА ШНИЦЛА  | 400 gr |  |  |
| БЕЧКА ШНИЦЛА  | 400 gr |  |  |
| ЈАГЊЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ  | 1 kg |  |  |
| ПРАСЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ  | 1 kg |  |  |
| БИФТЕК НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| БИФТЕК У СОСУ  | 400 gr |  |  |
| ЈЕЛА СА РОШТИЉА | 400 gr |  |  |
| ПЉЕКСАВИЦА НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| ПЉЕСКАВИЦА НА КАЈМАКУ  | 400 gr |  |  |
| ГУРМАНСКА ПЉЕСКАВИЦА  | 400 gr |  |  |
| ЋЕВАПИ НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| ЋЕВАПИ НА КАЈМАКУ  | 400 gr |  |  |
| БЕЛА ВЕШАЛИЦА НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| СВИЊСКИ РАЖЊИЋИ  | 400 gr |  |  |
| СВИЊСКИ ФИЛЕ НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| СВИЊСКИ ФИЛЕ У СОСУ | 400 gr |  |  |
| СВИЊСКИ ВРАТ НА ЖАРУ | 400 gr |  |  |
| ПУЊЕНА БЕЛА ВЕШАЛИЦА  | 400 gr |  |  |
| ПИЛЕЋИ БАТАК НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| ПУЊЕНИ ПИЛЕЋИ БАТАК  | 400 gr |  |  |
| ПИЛЕЋИ ФИЛЕ НА ЖАРУ  | 400 gr |  |  |
| ПУЊЕНИ ПИЛЕЋИ ФИЛЕ  | 400 gr |  |  |
| ПИЛЕЋИ РАЖЊИЋ РОЛ. У СЛАНИНИ  | 400 gr |  |  |
| ДИМЉЕНА ВЕШАЛИЦА  | 400 gr |  |  |
| ДОМАЋА КОБАСИЦА  | 400 gr |  |  |
| МЕШАНО МЕСО –пeт врста мeса  | 500 gr |  |  |
| ВАРИВА И ПРИЛОЗИ ЗА ЈЕЛА СА МЕСОМ  | 200 gr |  |  |
| И ЗА ЈЕЛА СА РОШТИЉА – ПОМФРИТ, ШАРГАРЕПА, СПАНАЋ, ПИРИНАЧ, КУКУРУЗ, ГРАШАК, БРОКОЛИ | 200 gr |  |  |
| **ЈЕЛА ОД РИБЕ** |  |
| ПАСТРМКА НА ЖАРУ  | 1000 gr |  |  |
| ОСЛИЋ  | 400 gr |  |  |
| СОМ  | 400 gr |  |  |
| СМУЂ | 400 gr |  |  |
| ЛИГЊЕ НА ЖАРУ | 400 gr |  |  |
| ПОХОВАНЕ ЛИГЊЕ | 400 gr |  |  |
| ПУЊЕНЕ ЛИГЊЕ | 400 gr |  |  |
| ДАГЊЕ НА БУЗАРУ | порција |  |  |
| ШКАМПИ НА БУЗАРУ | порција |  |  |
| ПРИЛОГ УЗ ЈЕЛА ОД РИБЕ: ПОМФРИТ ИЛИ ГРИЛОВАНО ПОВРЋЕ | 200 gr |  |  |
| **САЛАТЕ** |  |
| ГРЧКА САЛАТА  |  |
| (Парадаjз,краставац,црнилук,маслинe,фeтасир) | 250 gr |  |  |
| ШОПСКА САЛАТА  |  |
| (Парадаjз,краставац,црни лук,сир) | 250 gr |  |  |
| СРПСКА САЛАТА  |  |
| (Парадаjз,краставац,црнилук) | 240 gr |  |  |
| МЕШАНА СЕЗОНСКА САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| ПАРАДАЈЗ САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| КРАСТАВАЦ САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| СВЕЖА КУПУС САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| САЛАТА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА | 250 gr |  |  |
| ЗЕЛЕНА САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| ПЕЧЕНА ПАПРИКА У УЉУ  | 1 ком |  |  |
| ЉУТЕ ПАПРИЧИЦЕ У УЉУ  | 1 ком |  |  |
| МАСЛИНЕ  | 100 gr |  |  |
| АЈВАР САЛАТА | порција |  |  |
| ЦВЕКЛА САЛАТА  | 250 gr |  |  |
| ЗЕЛЕНА ЉУТА ПАПРИКА | комад |  |  |
| ТУРШИЈА | 250 gr |  |  |
| **ЛЕПИЊА** | 100 gr |  |  |
| **ХЛЕБ ПАРЧЕ** | 30 gr |   |   |
| **ПОМФРИТ** | 200 gr |  |  |
| **СОС КАО ПРИЛОГ** | 0.1l |  |  |
| **ПРОЈА** | 100 gr |  |  |
| ЛЕПИЊЕ СА КАЈМАКОМ | 140 gr |  |  |
| ВЛАШКА ПАЛАЧИНКА  | 200 gr |  |  |
| ХЛАДАН СЕНДВИЧ  | 150 gr |  |  |
| ПЉЕСКАВИЦА У ЛЕПИЊИ  | 200 gr |  |  |
| **КЕТЕРИНГ ПО ОСОБИ БЕЗ ПИЋА (пециво, канапеи, сухомеснато, роштиљ, риба)** | 300 gr |  |  |
| **КЕТЕРИНГ ПО ОСОБИ СА ПИЋЕМ (пециво, канапеи, сухомеснато, роштиљ, риба, сокови, пива, кисела вода, жестока пића )** | 300 gr |  |  |
| **ПОСЛАСТИЦЕ** |  |
| ПАЛАЧИНКЕ  (Павлака,слатко од шумског воћа) | 2 ком |  |  |
| ПАЛАЧИНКЕ  |  |
| (Еурокрeм,кeкс,мeд,ораси,џeм,шeћeр) | 2 ком |  |  |
| КОЛАЧ | 100 gr |  |  |
| ВОЋНИ ТАЊИР | 300 gr |  |  |
| ВОЋНИ КУП | 0,3 l |  |  |
| ВОЋНА САЛАТА  | 300 gr |  |  |
| БАНАНА СПЛИТ | 300 gr |  |  |
| СЛАДОЛЕД  | 40 gr |  |  |
| ТОРТА ПАРЧЕ | 100 gr |  |  |
| КОМПОТ | 300 gr |  |  |
| **ЖЕСТОКА ПИЋА** |  |
| ДОМАЋА РАКИЈА  | 0.05 l |  |  |
| ЛОЗА  | 0.05 l |  |  |
| ВОДКА  | 0.05 l |  |  |
| ВИЊАК  | 0.05 l |  |  |
| КОЊАК | 0.05 l |  |  |
| СМИРНОФ ВОДКА  | 0.05 l |  |  |
| ПЕЛИНКОВАЦ  | 0.05 l |  |  |
| ВЕРМУТ  | 0,05 l |  |  |
| МЕДОВАЧА  | 0.05 l |  |  |
| ЛИКЕР  | 0,05 l |  |  |
| ВОЋНА РАКИЈА (Дуњевача, Кајсијевача,Јабуковача, Виљамовка)  | 0,03 l |  |  |
| БУКОВСКА РАКИЈА  | 0,05 l |  |  |
| УЗО  | 0,05 l |  |  |
| БЕЛА ОСА  | 0,05 l |  |  |
| ЖУТА ОСА | 0,05 l |  |  |
| ЛИНЦУРА  | 0.05 l |  |  |
| СТОМАКЛИЈА  | 0.05 l |  |  |
| МАСТИКА  | 0.05 l |  |  |
| РУМ  | 0.05 l |  |  |
| ЏИН  | 0.05 l |  |  |
| ТЕКИЛА  | 0.03 l |  |  |
| МАРТИНИ БИАНКО  | 0.1 l |  |  |
| КАМПАРИ  | 0.05 l |  |  |
| ВИСКИ ЏЕК ДЕНИЕЛС  | 0.05 l |  |  |
| ВИСКИ ЧИВАС РЕГАЛ  | 0.05 l |  |  |
| ВИСКИ ЏОНИ ВОКЕР  | 0.05 l |  |  |
| ВИСКИ БАЛАНТАИНС  | 0.05 l |  |  |
| КОЊАК НАПОЛЕОН  | 0.05 l |  |  |
| ВИЊАК XО  | 0.05 l |  |  |
| КОЊАК КУОРВАЗИЈЕ  | 0.05 l |  |  |
| МАРТЕЛ | 0.05 l |  |  |
| **ПИВА** |  |  |  |
| ЗАЈЕЧАРСКО  | 0.5 l |  |  |
| ЗАЈЕЧАРСКО  | 0. 33 l |  |  |
| ТУБОРГ  | 0.5 l |  |  |
| ТУБОРГ  | 0.33 l |  |  |
| ТУБОРГ ЛЕМОН  | 0.25 l |  |  |
| ХЕИНЕКЕН  | 0.4 l |  |  |
| ХЕИНЕКЕН  | 0.25 l |  |  |
| ЛАШКО | 0.33 l |  |  |
| ЛАВ | 0.33 l |  |  |
| АМСТЕЛ | 0.33 l |  |  |
| **ВИНА** |  |
| ВИНО БЕЛО, РОЗЕ,ЦРНО  | 1 l |  |  |
| ВИНО БУТЕЉНО БЕЛО, РОЗЕ,ЦРНО | 0,7 l |  |  |
| ВИНО ДОМАЋЕ ГЕОГРАФСКОГ ПОРЕКЛА | 1l |  |  |
| СОМЕРСБИ  | 0.33 l |  |  |
| **БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА** |  |
| КИСЕЛА ВОДА  | 1 l |  |  |
| КИСЕЛА ВОДА  | 0.7 l |  |  |
| НЕГАЗИРАНА ВОДА  | 0.25 l |  |  |
| НЕГАЗИРАНА ВОДА  | 1 l |   |   |
| НЕГАЗИРАНА ВОДА  | 0.2 l |  |  |
| ВОЋНИ СОКОВИ | 0.25 l |  |  |
| ЦЕДЕВИТА  | 0.25 l |  |  |
| ГАЗИРАНИ СОКОВИ |  |  |  |
| (Фанта, Сприте, Биттер Лемон, Кока Кола) | 0.25 l |  |  |
| КОКА КОЛА  | 0.25 l |  |  |
| КОКТА  | 0.25 l |  |  |
| ЛЕДЕНИ ЧАЈ  | 0.25 l |  |  |
| ЦЕЂЕНА НАРАНЏА  | 0.25 l |  |  |
| ЛИМУНАДА  | 0.25 l |  |  |
| ГУАРАНА  | 0.25 l |  |  |
| РЕД БУЛ  | 0.25 l |  |  |
| ЦЕДЕВИТА | 0.25 l |  |  |
| **ТОПЛИ НАПИЦИ** |  |
| КАФА | 0.1 l |  |  |
| НЕС  | 0.1 l |  |  |
| ДОМАЋА КАФА | 0.1 l |  |  |
| БЕЛА КАФА | 0.1 l |  |  |
| ЕССПРЕСО  | 0.05 l |  |  |
| ЕССПРЕСО СА МЛЕКОМ | 0.1 l |  |  |
| КАПУЋИНО | 0.1 l |  |  |
| ЧАЈ | 0.2 l |  |  |
|  ТОПЛА ЧОКОЛАДА | 0.1 l |  |  |
| ЛЕДЕНА КАФА | 0.2 l |  |  |
| **УКУПНО ЗА УПЛАТУ:**  |  |  |

Напомена: Обавезно назначити уколико понуђач није у систему ПДВ-а.

|  |  |
| --- | --- |
| Рок плаћања: | 45 дана од дана пријема исправног рачуна испостављеног по извршеној услузи. |

Место: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

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

 Понуђач:

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Обавеза пружаоца угоститељских услуга:**

 Пружање угоститељских услуга треба да буде расположиво према захтевима Наручиоца у репрезентативном објекту максималне удаљености до 7 километара од седишта зграде Градске управе Бор, ул. Моше Пијаде бр. 3, Бор, са обавезом поседовања капацитета и услова које наручилац захтева и разноврсним менијем који обухвата хладна и топла предјела, јела са роштиља, рибље специјалитете, посластице, алкохолна и безалкохолна пића, хладне и топле напитке и др.

**Угоститељски објекат који пружа услуге на једној локацији мора располагати:**

* главном салом за пружање услуга - капацитета најмање **200** места.

**Угоститељски објекат мора поседовати :**

* Паркинг простор непосредно поред самог угоститељског објекта,
* Задовољавајући ниво услуге и атмосфера у случајевима да се у објекту организује одређена прослава.
* **УЗ ПОНУДУ ОБАВЕЗНО ПРИЛОЖИТИ И ОВЕРЕНУ КОПИЈУ ВАЖЕЋЕГ ЦЕНОВНИКА.**