

Туристичка организација Сокобања
Ул. Трг Ослобођења бр. 2
Сокобања
Број: 01-20/2022-02
Датум: 27.01.2022. године

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА СА УСЛОВИМА ЗА НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА –
УСЛУГЕ ИСХРАНЕ У РЕСТОРАНУ 01/22 – НАБАВКА НА КОЈУ СЕ ЗАКОН НЕ ПРИМЕЊУЈЕ**

Предмет набавке 01/22 су Угоститељске услуге – услуге исхране у ресторану за потребе Туристичке организације Сокобања - НАБАВКА 01/22.

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима наручиоца и задатим техничким карактеристикама и морају бити у складу са датом техничком спецификацијом.

Понуђач је дужан да понуди јединичну и укупну цену услуга за оне делове техничке спецификације које има у својој понуди.

Рок за достављање понуда је 03.02.2022. године, до 15:00 сати.

Контакт особа: Снежана Марковић, Е – mail адреса: tenderi@tosokobanja.rs, број факса: 018/833-988.

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА И УСЛОВИ

Понуђене услуге морају у свим аспектима одговарати захтевима Наручиоца и задатим техничким карактеристикама и морају бити у складу са датом спецификацијом.

Наручилац ће од понуђача набављати уговорене услуге сукцесивно сходно својим потребама.

Место извршења Услуге у објекту Извршиоца, а посебно по захтеву Наручиоца и ван просторија Извршиоца.

Радно време ресторана мора бити свих седам дана у недељи и то од најмање 09-23:00 сати. Капацитет ресторана не може бити мањи од 80 седећих места. Угоститељски објекат мора имати и летњу постављену башту – у којој је могуће организовати исхрану на отвореном када временске прилике то дозвољавају. Рок извршења услуга не може бити дужи од 1 дана од дана пријема захтева Наручиоца, упућеног путем телефона или лично. Попуњену спецификацију доставити лично на адресу Туристичке организације Сокобања, упутити путем поште или имејлом.

Објекат у коме ће се пружати услуга исхране мора бити лоциран у насељу Сокобања, климатизован и радити целе године (365 дана).

Количине из спецификације су дате оквирно због чега Наручилац задржава право измена у погледу уговорених количина.

Плаћање ће бити извршено по достављеном исправном рачуну, према стварном броју извршених услуга. Рок плаћања не може бити дужи од 45 дана од дана пријема исправног рачуна за извршене услуге.

Понуђачу није дозвољено да захтева аванс.

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

У цену су урачунати сви зависни трошкови.

ОБРАЗАЦ ТЕХНИЧКЕ СПЕЦИФИКАЦИЈЕ

Ред. број	Назив услуге	Оквирне количине	Јединична цена у динарима без ПДВ	Укупно понуђена цена у динарима без ПДВ-а	Укупно понуђена цена у динарима са ПДВ-ом
1.	Домаћа ракија (шљивовица, дуња, кајсија, виљамовка...) 0,03 л	150			
2.	Пелинковац (горки лист или еквивалент) 0,03 л	50			
ПРЕДЈЕЛА					
3.	Сир 150 гр (домаћи)	30			
4.	Качкаваљ 150 гр (домаћи)	30			
5.	Шунка 100 гр (шунка у цреву)	30			
6.	Пршута 100 гр (домаћа)	30			
7.	Домаћа проја 100 гр	60			
8.	Урнебес 150 гр	30			
9.	Ордевер (печеница, шунка, чајна кобасица, кулен, сир, качкаваља, урнебес, маслина) – 200 гр	50			
10.	Чорба тањир (јагњећа, телећа, пилећа)	40			
11.	Супа тањир	30			
СОКОВИ					
12.	Кока кола 0,25 л или еквивалент	200			
13.	Швепс битерлемон 0,25 л или еквивалент	80			
14.	Воћни сок 0,25 л (голф или екв.)	200			
15.	Кафа турска	100			
ВИНА И ПИВА					
16.	Домаће Бело вино стоно 1/1 л	10			
17.	Минерална вода Књаз Милош или еквивалент 1/1 л	30			

18.	Домаће Црно вино стоно (вранац или екв.)1/1 л	10			
19.	Бутељно вино 0,75 л (квалитетно са географским пореклом)	5			
20.	Пиво домаће – 0,5 л– флаша стакло	100			
21.	Пиво домаће точено – кригла, 0,5 л	50			
ГЛАВНА ЈЕЛА					
22.	Ражњићи 300 гр	40			
23.	Пљескавица и лепињи 100 гр сендвич	250			
24.	Пљескавица - 300 гр	40			
25.	Пуњена пљескавица - 300 гр	40			
26.	Ћевапи - 300 гр	40			
27.	Бела вешалица 300 гр.	30			
28.	Димљени свињски врат – 400 гр	30			
29.	Мешано месо са роштиља – 400 гр	10			
30.	Пуњена вешалица 300 гр.	30			
31.	Пилећи батак на жару 300 гр.	30			
ЈЕЛА ПО НАРУЏБИНИ И РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ					
32.	Карађорђева шницла 300 гр.	20			
33.	Бечка шницла 300 гр.	20			
34.	Пастрмка са прилогом 400 гр	20			
35.	Филет сома на жару са прилогом 300 гр.	20			
36.	Специјалитети од дивљачи 400 гр.	5			
37.	Прасеће печење 1 кг.	5			
38.	Јагњеће печење 1кг.	5			
39.	Мућкалица 300 гр - порција	15			
40.	Јагњетина испод сача – 400 гр	20			
41.	Јунетина испод сача - 1кг	5			

САЛАТЕ и ХЛЕБ					
42.	Шопска салата 200 гр.	110			
43.	Купус салата 200 гр.	95			
44.	Парадајз салата 200 гр.	80			
45.	Лепиње (120 гр) ком	500			
46.	Паприка у уљу – 2 ком	20			
47.	Папричице у уљу - љуте	20			
48.	Српска 200 гр (парадајз, краставац, лук, љута папричица, со, уље)	20			
ПОСЛАСТИЦЕ					
49.	Палачинке 2 ком.	30			
50.	Сладолед 1 кугла	30			
51.	Торта - парче	20			
ИТАЛИЈАНСКА ХРАНА					
52.	Пица велика - породична	10			
53.	Пица средња – 25 цм - каприћоза	20			
54.	Лазање порција – 400 гр.	15			
55.	Шпагети – болоњезе - порција	15			
56.	Сендвич у лепињи	30			
57.	Палачинке слане - порција	20			
УКУПНО:					

**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ ЗА НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА – УСЛУГЕ ИСХРАНЕ У
РЕСТОРАНУ ЗА ПОТРЕБЕ ТУРИСТИЧКЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ СОКОБАЊА – НАБАВКА 01/22**

1) ОПШТИ ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ

<i>Назив понуђача:</i>	
<i>Адреса понуђача:</i>	
<i>Матични број понуђача:</i>	
<i>Порески идентификациони број понуђача (ПИБ):</i>	
<i>Име особе за контакт:</i>	
<i>Електронска адреса понуђача (e-mail):</i>	
<i>Телефон:</i>	
<i>Телефакс:</i>	
<i>Број рачуна понуђача и назив банке:</i>	
<i>Лице овлашћено за потписивање уговора:</i>	

2) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ – Набавка угоститељских услуга – услуге исхране у ресторану за потребе Туристичке организације Сокобања

Укупна цена без ПДВ-а:	
Укупна цена са ПДВ-ом:	
Рок и начин плаћања:	
Рок важења понуде: (Не може бити краћи од 30 дана)	