

Туристичка организација Сокобања  
Ул. Трг Ослобођења бр. 2  
Сокобања  
Број: 01-58/2024-02  
Датум: 21.03.2024. године

**ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА СА УСЛОВИМА ЗА НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА –  
УСЛУГЕ ИСХРАНЕ У РЕСТОРАНУ 05/24 – НАБАВКА НА КОЈУ СЕ ЗАКОН НЕ ПРИМЕЊУЈЕ**

Предмет набавке 05/24 су Угоститељске услуге – услуге исхране у ресторану за потребе Туристичке организације Сокобања - НАБАВКА 05/24.

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 27.03.2024. године, до 15:00 сати.

Контакт особа: Снежана Марковић, Е – mail адреса: [tenderi@tosokobanja.rs](mailto:tenderi@tosokobanja.rs)

## 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 09:00-23:00 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 (шљива, дуња, кајсија, крушка...) 0,03 л	120			
2.	Пелинковац (горки лист или еквивалент) 0,03 л	50			
<b>ПРЕДЈЕЛА</b>					
3.	Сир 250 гр (домаћи)	20			
4.	Кајмак 250 гр (домаћи)	20			
5.	Домаћа проја 100 гр	20			
6.	Домаћа пита 100 гр	20			
7.	Урнебес 250 гр	20			
8.	Ордевер (печеница, пршута, чајна кобасица, кулен, сир, качкаваљ, урнебес, маслина) – 250 гр	40			
9.	Даска сирева и сухомеснатих производа – 600 г	10			
10.	Чорба тањир (јагњећа, телећа, пилећа)	20			
<b>СОКОВИ</b>					
11.	Кока кола 0,25 л или еквивалент	120			
12.	Швепс битерлемон 0,25 л или еквивалент	50			
13.	Воћни сок 0,25 л (голф или е кв.)	120			
14.	Кафа турска	100			
15.	Espresso кафа	50			
16.	Espresso кафа са млеком	50			
17.	Чај - нана, камилица, зелени	20			
<b>ВИНА И ПИВА</b>					

18.	Домаће Бело вино стоно 1/1 л	10			
19.	Минерална вода Књаз Милош или еквивалент 1/1 л	30			
20	Аква viva 0,75 лит или одговарајућа	15			
21.	Домаће бело вино 0,187 л	10			
22.	Домаће црно вино 0,187 л	10			
23.	Бутељно вино 0,75 л (квалитетно са географским пореклом)	5			
24.	Пиво домаће – 0,5 л– флаша стакло	100			
25.	Пиво домаће точено – кригла, 0,5 л	50			
	<b>ГЛАВНА ЈЕЛА</b>				
26.	Ражњићи свињски - 300 гр	20			
27.	Ражњићи пилећи са сланином 300г	30			
28.	Пљескавица - 300 гр	30			
29.	Пуњена пљескавица - 300 гр	30			
30.	Ћевапи - 300 гр	40			
31.	Бела вешалица 300 гр.	30			
32.	Димљени свињски врат – 400 гр	30			
33.	Мешано месо са роштиља – 800 гр	15			
34.	Пуњена вешалица 400 гр.	20			
35.	Пилећи батак на жару 300 гр.	15			
	<b>ЈЕЛА ПО НАРУЏБИНИ И РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ</b>				
36.	Карађорђева шницла 350 гр.	15			
37.	Бечка шницла 300 гр.	15			
38.	Пастрмка са прилогом 300 гр	15			
39.	Гулаш од дивљачи 300 гр.	5			
40.	Прасеће печење 1 кг.	5			
41.	Јагњеће печење 1кг.	5			

42.	Мућкалица 300 гр - порција	5			
43.	Јагњетина испод сача – 400 гр	10			
44.	Јунетина испод сача – 400 гр	10			
<b>САЛАТЕ и ХЛЕБ</b>					
45.	Шопска салата 300 гр.	50			
46.	Моравска салата 300 гр.	30			
47.	Витаминска салата 300 гр.	30			
48.	Српска салата 300 гр.	20			
49.	Купус салата 250 гр.	20			
50.	Мешана салата (парадајз, краставац, купус) 250 г	30			
51.	Паприка у уљу – 2 ком	20			
52.	Папричице у уљу - љуте	20			
53.	Лепиње (120 гр) ком	300			
<b>ПОСЛАСТИЦЕ</b>					
54.	Палачинке порција	20			
55.	Сладолед 1 кугла	20			
56.	Торта/колач – парче	25			
<b>КЛУПСКА ХРАНА</b>					
57.	Пица средња – 32 цм – специјалитет куће	10			
58.	Пржена пилећа крилца - порција	5			
59.	Печена ребарца - порција	5			
60.	Баварска кобасица	5			
61.	Даска сир	4			
62.	Даска сир и сухомеснато	4			
63.	Пилећи филе са грилованим поврћем и качкаваљем	5			
64.	Грчка салата	5			

65.	Цезар салата	5			
66.	Пекарски кромпир, 250 гр	5			
67.	Помфрит, 250 гр	5			
<b>КЕТЕРИНГ</b>					
68.	Сендвич у лепињи (са печеницом)	140			
69.	Пљескавица у лепињи 150 гр	20			
70.	Хладно предјело (чајна, пршута, качкаваљ, сир, печеница) 150 г	30			
71.	Мешано месо са роштиља (ћевапи, вешалица, пилећи ражњић, уштипци) - 250 г	30			
72.	Пита са сиром - парче	30			
73.	Шопска салата 300г	5			
74.	Колачи 4 врсте (15 комада од сваке врсте)	60			
<b>УКУПНО:</b>					

**ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ ЗА НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА – УСЛУГЕ ИСХРАНЕ У  
РЕСТОРАНУ ЗА ПОТРЕБЕ ТУРИСТИЧКЕ ОРГАНИЗАЦИЈЕ СОКОБАЊА – НАБАВКА 05/24**

**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: <b>(Не може бити краћи од 30 дана)</b>	