

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Угоститељске услуге за потребе Економског факултета	
Назив понуђача:	
Седиште:	
Улица и број:	
Мејл адреса:	
Матични број:	
ПИБ:	

МЕНИ (ПРОСЛАВЕ)

ОКВИРНИ МЕНИ	Количина	Цена без ПДВ-а	Цена са ПДВ-ом
Ордевер (слана коцка, сир, крашки врат, шпек, качкаваљ, говеђа пршута, печеница, маслине) -240 гр.	Ком		
Топло предјело (пита са сиром)	Ком		
Салата (мешана сезонска, витаминска салата) - 200 гр.	Ком		
Главно јело (пилећи филе 150 гр, сос од печурака, димљени врат 150 гр. помфрит, купус салата)	Ком		
Земичка од белог и интегралног брашна	Ком		
Кафа	Ком		
Колач	Ком		
Напомена: У склопу менија треба урачунати и неограничену количину алкохолних и безалкохолних напитака и то: - аперитиви (водка, дуњевача, виљамовка, шљивовица, пелинковац, вермут, вињак, лозовача, мастика) - безалкохолна пића (кока кола, кока-кола зеро, фанта, спрајт, битер, тоник, ђус, бресква, јабука, боровница, минерална вода газирана и негазирана) -вина (1л): бело, росе, црвено - пива: амстел, зајечарско 0,5 или одговарајуће	/		
УКУПНА ПОНУЂЕНА ЦЕНА ЗА ОКВИРНИ МЕНИ:			

Напомена: Цене у понуди дати за тражену грамажу без обзира на могућу чињеницу да порције понуђача имају већу или мању грамажу, из разлога лакшег упоређивања понуда, а све у циљу поштовања начела једнакости понуђача.

Начин извршења услуге

Извршење услуга одвијаће се сукцесивно током периода на који је Уговор закључен, у складу са потребама Наручиоца.

Место и период извршења услуга

Реализација наведене набавке одвијаће се максимално до износа процењене вредности из Плана набавки, односно до износа који је предвиђен Финансијским планом Факултета за ове намене.

Место извршења услуга биће адреса угоститељског објекта Понуђача са којим је закључен уговор о јавној набавци.

Додатни услови које понуђачи треба да испуне су следећи:

1. да понуђач има минимум један угоститељски објекат на територији града Ниша (на удаљености не већој од 6000 метара од седишта Наручиоца - за проверу удаљености угоститељског објекта користиће се "Google maps", најкраћа пешачка путања) у власништву или закупу потребан за извршење предметне услуге;
2. да за извршење услуге ресторана располаже кухињом и салом чији је капацитет најмање 130 места.
3. да има уграђен централни систем за вентилацију и климатизацију;
4. да у моменту подношења понуде има у радном односу минимум 5 радника (конобара, куvara) који раде на пословима који су непосредно везани за предмет набавке.

Испуњеност наведених услова доказиваће се подношењем изјаве, која ће бити саставни део конкурсне документације.

Рок плаћања _____ дана од дана пријема рачуна по извршеној услузи (не дуже од 45 дана)

Рок важења понуде _____ дана од дана отварања понуда (најмање 60 дана)

Датум

_____._____. 2023. год.

М.П.

Понуђач

(потпис овлашћеног лица)