

Универзитет у Крагујевцу
Број: I-01-211/3
Датум: 12.03.2024. године

**ПОЗИВ
ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА У ПОСТУПКУ НАБАВКЕ ДРУШТВЕНИХ УСЛУГА
УСЛУГЕ РЕСТОРАНА И УСЛУГЕ ПОСЛУЖИВАЊА ХРАНОМ**

- 1. НАЗИВ НАРУЧИОЦА:** УНИВЕРЗИТЕТ У КРАГУЈЕВЦУ
- 2. АДРЕСА НАРУЧИОЦА:** Лицеја Кнежевине Србије 1А, 34000 Крагујевац
- 3. ИНТЕРНЕТ АДРЕСА НАРУЧИОЦА:** www.kg.ac.rs
- 4. ВРСТА НАРУЧИОЦА:** Установа у области високог образовања
- 5. ВРСТА ПОСТУПКА ЈАВНЕ НАБАВКЕ:** Поступак набавке друштвених услуга у складу са члановима 27. став 1. тачка 3) и 75. и 76. Закона о јавним набавкама ("Сл. гласник РС", бр. 91/2019)
- 6. ВРСТА ПРЕДМЕТА:** Друштвене услуге – Услуге ресторана и услуге послуживања храном
- 7. ОПИС ПРЕДМЕТА: УСЛУГЕ РЕСТОРАНА И УСЛУГЕ ПОСЛУЖИВАЊА ХРАНОМ**
Услуге обухватају услуге ресторана и услуге кетеринга. Услуге ресторана Наручилац ће према потребама користити у објекту Понуђача, док услуга кетеринга обухвата испоруку и послуживање хране на адресу Наручиоца у Ректорату Универзитета у Крагујевцу, у ул. Лицеја Кнежевине Србије 1А, Крагујевац.
- 8. КОЛИЧИНЕ:**
У табели су дате оквирне количине. Наручилац ће са једним Понуђачем закључити оквирни споразум до 31.12.2024. године, до висине процењене вредности набавке.

9. СПЕЦИФИКАЦИЈА ХРАНЕ И ПИЋА :

Набавка угоститељских услуга подразумева услуге ресторана као и услуге кетеринга. Услуге ресторана Наручилац ће према потребама користити у објекту Понуђача, док услуга кетеринга обухвата испоруку и послуживање хране на адресу Наручиоца у Ректорату Универзитета у Крагујевцу, у ул. Лицеја Кнежевине Србије 1А, Крагујевац.

У табели Спецификације дате су оквирне количине. Наручилац ће са једним Понуђачем закључити оквирни споразум до 31.12.2023.године, до висине процењене вредности јавне

набавке, док ће у сваком појединачном уговору/наруџбеници закљученом на основу оквирног споразума бити одређена спецификација услуге и тачне количине.

СПЕЦИФИКАЦИЈА ХРАНЕ ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

Р. бр.	Назив		Јединица мере	Оквирне количине
	ХЛАДНА ПРЕДЈЕЛА			
1.	Хладна закуска	250г	порција	20
2.	Његушки пршут	120г	порција	20
3.	Говеђи пршут	120г	порција	20
4.	Микс зрелих и младих сирева	250г	порција	20
5.	Маслине	100г	порција	20
6.	Мих брускета и канапеа	300г	порција	20
	ТОПЛА ПРЕДЈЕЛА			
1.	Запечена моцарела у панчети	300г	порција	10
2.	Гриловани козји сир на руколи	250г	порција	10
3.	Поховани качкаваљ са хрскавом сланином	300г	порција	10
4.	Омлет	300г	порција	10
5.	Зачински кромпир	300г	порција	10
6.	Гриловано поврће	300г	порција	10
7.	Гриловани шампињони	200г	порција	10
	ЧОРБЕ			
1.	Телећа чорба	0,300л	порција	10
2.	Потаж од поврћа	0,300л	порција	10
3.	Парадајз чорба	0,300л	порција	10
	ПАСТЕ И РИЖОТА			
1.	Таљателе са пилетином и хрскавом сланином	300г	порција	10
2.	Таљателе са шампињонима, пршутот и кремом од тартуфа	300г	порција	10
3.	Ригатони у кремастом сосу са ћуретином	300г	порција	10
4.	Ригатони плодови мора у црвеном сосу	300г	порција	10
5.	Рижото са пилетином и тиквицама	300г	порција	10
6.	Рижото са врањима	300г	порција	10
7.	Црни рижото са лигњама	300г	порција	10
	ОБРОК САЛАТЕ			
1.	Цезар салата са пилетином	300г	порција	10
2.	Цезар салата са бифтеком	300г	порција	10
3.	Цезар салата са димљеним лососом	300г	порција	10
	ТОРТИЉЕ И ПИЦЕ			
1.	Тортиља са пилетином	300г	порција	10

Р. бр.	Назив		Јединица мере	Оквирне количине
2.	Тортиља са поврћем	300г	порција	10
3.	Каприћоза	300г	порција	10
4.	Пршут	300г	порција	10
5.	Пица шефа кухиње	300г	порција	10
6.	Пица плодови мора	300г	порција	10
ЈЕЛА ОД МЕСА				
1.	Хрскава пилетина са семенкама	300г	порција	10
2.	Ролован пуњени пилећи филе у панчети	300г	порција	10
3.	Пилетина у слатко љутом сосу	300г	порција	10
4.	Ћурећи филе са четири врсте сира	300г	порција	10
5.	Ћурећи филе у вргањ сосу са лешницима и горгонзолом	300г	порција	10
6.	Гриловани свињски филе у сосу од шампињона	300г	порција	10
7.	Ролована пуњена вешалица у панчети	300г	порција	10
8.	Хрскава свињска ребра на кајмаку	300г	порција	10
9.	Бифтек у горгонзола сосу	250г	порција	10
10.	Бифтек са вргањима и пршут	250г	порција	10
11.	Бифтек на таљату	250г	порција	10
12.	Бифтек са тартуфима	250г	порција	10
13.	Јунећи стек из маринаде (одл. 30+)	1	Кг.	5
14.	Јунећи стек из маринаде (одл. 40+)	1	Кг.	5
ЈЕЛА СА РОШТИЉА				
1.	Ћевапи	300г	порција	50
2.	Ћевапи на тортиљи	300г	порција	50
3.	Пљескавица	300г	порција	50
4.	Гриловани уштипци	300г	порција	50
5.	Димљени врат	300г	порција	50
6.	Пилећи медаљони	300г	порција	50
7.	Свињски филе на жару	300г	порција	50
РИБА				
1.	Филети ораде на маслиновом уљу	1	Кг.	5
2.	Филети бранцина	1	Кг.	5
3.	Пастрмка на жару	1	Кг.	5
4.	Гриловане лигње	300г	порција	20
5.	Гриловани филети лососа	300г	порција	20
СИРЕВИ				
1.	Козји зрели сир	150г	порција	10
2.	Фета сир	150г	порција	10
3.	Кајмак	100г	порција	10

Р. бр.	Назив		Јединица мере	Оквирне количине
	САЛАТЕ			
1.	Шопска салата	300г	порција	50
2.	Грчка салата	300г	порција	50
3.	Витаминска салата	200г	порција	50
3.	Сезонска салата	200г	порција	50
4.	Љута паприка у уљу	1	Ком.	50
	ДЕЗЕРТИ			
1.	Кнедле са шљивама	1	порција	10
2.	Колач	1	ком.	100
3.	Палачинке (крем и плазма)	1	порција	10
4.	Cheesecake	1	ком.	20
5.	Воћни тањир	1	порција	20
6.	Колачи (ситни)	1	кг	20
	ХЛЕБ			
1.	Ражане лајбице и обичне	1	ком.	100
2.	Микс белих и црних хлебова	1	парче	100
3.	Пројаница	1	ком.	100
4.	Гриловани хлеб	1	парче	100
5.	Фокача са маслиновим уљем	1	ком.	100

СПЕЦИФИКАЦИЈА ПИЋА ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА

			Јединица мере	Оквирне количине
	Природне ракије			
1.	Достојна шљива или одговарајућа		0.03л	10
2.	Достојна виљамовка или одговарајућа		0.03л	10
3.	Достојна дуња или одговарајућа		0.03л	10
4.	Гружанска нит или одговарајућа		0.03л	10
5.	Гружанска нит лукс или одговарајућа		0.03л	10
6.	Шљивовица Emperus barik „12“ или одговарајућа		0.03л	10

7.	Шљивовица Emperus barik „10“ или одговарајућа		0.03л	10
8.	Шљивовица Emperus barik „5“ или одговарајућа		0.03л	10
9.	Шљивовица Стари храст или одговарајућа		0.03л	10
10.	Linsura Bitter или одговарајућа		0.03л	10
11.	Жута оса или одговарајућа		0.03л	10
12.	Златна дуња или одговарајућа		0.03л	10
13.	Златна кајсија или одговарајућа		0.03л	10
14.	Кајсијевача Emperus или одговарајућа		0.03л	10
15.	Виљамовка Такова или одговарајућа		0.03л	10
16.	Лозовача 13. јул или одговарајућа		0.03л	10
Жестока пића				
1.	Вињак Рубин или одговарајући		0.03л	10
2.	Вињак „5“ Рубин или одговарајући		0.03л	10
3.	Hennessy коњак или одговарајући		0.03л	10
4.	Courvoisier или одговарајући		0.03л	10
5.	Ballantine`s или одговарајући		0.03л	10
6.	Johnnie Walker или одговарајући		0.03л	10
7.	Johnnie Walker Black или одговарајући		0.03л	10
8.	Chivas Regal или одговарајући		0.03л	10
9.	Chivas Regal Extra или одговарајући		0.03л	10
10.	Jack Daniel`s или одговарајући		0.03л	10
11.	Jack Daniel`s Single Barrel или одговарајући		0.03л	10
12.	Jameson или одговарајући		0.03л	10
13.	Smirnoff водка или одговарајући		0.03л	10
14.	Baltic водка или одговарајући		0.03л	10
15.	Tekila или одговарајући		0.03л	10
Аперитиви				
1.	Vermouth светли или одговарајући		0,10л	10
2.	Campari Bitter или одговарајући		0,03л	10
3.	Martini Bianco или одговарајући		0,03л	10
4.	Jagermeister или одговарајући		0,03л	10
5.	Gorki List или одговарајући		0,03л	10
6.	Bailey`s или одговарајући		0,03л	10
7.	Beefeather Gin или одговарајући		0,03л	10
8.	Aperol Spritz или одговарајући		0,10л	10
9.	Smirnoff Ice или одговарајући		0,275л	10
10.	Somersby или одговарајући		0,33л	10
Пива				
1.	Зајечарско или одговарајуће		0,33л	10
2.	Лашко или одговарајуће		0.5л	10
3.	Никшићко тамно или одговарајуће		0,33л	10
4.	Bavaria или одговарајуће		0,25л	10
5.	Туборг или одговарајуће		0,33л	10
6.	Heineken или одговарајуће		0,25л	10

7.	Heineken безалкохолно или одговарајуће		0,25л	10
8.	Heineken точено или одговарајуће		0,35л	10
9.	Heineken точено или одговарајуће		0,5л	10
10.	Амстел или одговарајуће		0,4л	10
Бела вина				
1.	Александрија Тиквеш или одговарајуће		0,75л	5
2.	Шардоне Ковачевић или одговарајуће		0,75л	5
3.	Крстач 13. јули или одговарајуће		0,75л	5
4.	Харизма Александровић или одговарајуће		0,75л	5
5.	Тријумф Александровић или одговарајуће		0,75л	5
6.	Шардоне Арсенијевић или одговарајуће		0,75л	5
7.	Шардоне Радовановић или одговарајуће		0,75л	5
8.	Рајнски ризлинг Радовановић или одговарајуће		0,75л	5
9.	Жути цвет Алексић или одговарајуће		0,75л	5
10.	Souvignon Blanc Милетић или одговарајуће		0,75л	5
11.	Тамјаника Ластар или одговарајуће		0,75л	5
12.	Шардоне Ластар или одговарајуће		0,75л	5
13.	Вихор Мивес или одговарајуће		0,75л	5
14.	Вино на чашу		0,15л	5
Црвена вина и пенушава вина				
1.	Fantini Edizione Cinque Autoctoni или одговарајуће		0,75л	1
2.	Luccarelli il Bacca Primitivo или одговарајуће		0,75л	1
3.	Campo Marina Primitivo или одговарајуће		0,75л	1
4.	Fantini Calalenta Rosato или одговарајуће		0,75л	1
5.	Оскар Катанић или одговарајуће		0,75л	1
6.	Cabernet Reserve Radovanović или одговарајуће		0,75л	5
7.	Aurelius Kovačević или одговарајуће		0,75л	5
8.	Cabernet Sauvignon Miletic или одговарајуће		0,75л	5
9.	Cabernet Sauvignon Franc Radovanović или одговарајуће		0,75л	5
10.	Варијанта Александровић или одговарајуће		0,75л	5
11.	Визија Александровић или одговарајуће		0,75л	5
12.	Регент Александровић или одговарајуће		0,75л	5
13.	Мерлот Арсенијевић или одговарајуће		0,75л	5
14.	Розе Радовановић или одговарајуће		0,75л	5
15.	Розе Арсенијевић или одговарајуће		0,75л	5
16.	Розе Тиквеш или одговарајуће		0,75л	5
17.	Вранац Pro Corde или одговарајуће		0,75л	5
18.	Villa Sandi Il Fresco Doc или одговарајуће		0,75л	5
19.	Rose Pinot Noir Mives или одговарајуће		0,75л	5
20.	Vesnik Rose Mives или одговарајуће		0,75л	5
21.	Жубор Мивес или одговарајуће		0,75л	5

22.	Мала разна вина		0,187л	5
23.	Вино на чашу		0,15л	5
Безалкохолна пића				
1.	Next сокови или одговарајући		0,2л	10
2.	Нектар сокови или одговарајући		0,2л	10
5.	Coca-cola или одговарајући		0,25л	10
6.	Biter Lemon или одговарајући		0,25л	10
7.	Tonik Water или одговарајући		0,25л	10
8.	Orangina или одговарајући		0,25л	10
9.	Фанта или одговарајући		0,25л	10
10.	Sprite или одговарајући		0,25л	10
11.	Соаста или одговарајући		0,275л	10
12.	Минерална вода газирана		1/1	10
13.	Флашица минералне воде Књаз или одговарајућа		0,25л	10
14.	Негазирана вода Роса или одговарајућа		0,75л	10
15.	Негазирана вода Роса или одговарајућа		0,33л	10
16.	Негазирана вода Врњци или одговарајућа		1/1л	10
17.	Лимунада		0,30л	10
18.	Лимунска трава		0,33л	10
19.	Џеђена поморанџа		0,20л	10
20.	Guarana или одговарајуће		0,33л	10
21.	Red Bull или одговарајуће		0,25л	10
Топли напици				
1.	Milford чајеви или одговарајући			10
2.	Домаћа кафа			10
3.	Espresso кафа			10
4.	Espresso са млеком			10
5.	Саппуцино			10
6.	Nes кафа			10
7.	Кувано вино			10
8.	Топла чоколада			10

10. КРИТЕРИЈУМ ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА: „најнижа понуђена цена“

Уколико две или више понуда имају исту понуђену цену као најповољнија понуда бираће се понуда понуђача који има краћи рок испоруке.

11. НАЧИН И РОК ПОДНОШЕЊА ПОНУДЕ: Понуђач понуду подноси у коверти на адресу Наручиоца: Универзитет у Крагујевцу, Лицеја Кнежевине Србије 1А., 34000 Крагујевац. Понуда се доставља на меморандуму понуђача са општим подацима о привредном субјекту. Понуда мора да садржи јединичну цену и цену за оквирне количине дате у спецификацију. Понуда мора да има укупну цену без и са исказаним ПДВ-ом.

Понуду доставити најкасније до 15.03.2024. године до 12,00 сати.

12. КОНТАКТ: Ирена Петровић, е-маил адреса : irena.petrovic@kg.ac.rs

13. ПЕРИОД ТРАЈАЊА УГОВОРА: За друштвене услуге биће закључен оквирни споразум са једним понуђачем до висине процењене вредности до 31.12.2024. године. Понуђач ће за сваки појединачни промет у оквиру реализације оквирног споразума извршити плаћање рачуна у складу са важећим законским прописима закључивањем наруџбеница.