

Република Србија
Универзитет у Нишу
ЕКОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ
Трг краља Александра Ујединитеља 11, Ниш
Број: М 21/2021 бр.01-1569
09.09.2021.године

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА

угоститељске услуге за потребе Економског факултета

Техничке карактеристике дефинисане су одређивањем оквирних менија које ће Наручилац најчешће користити, и то за сваку партију посебно:

Партија 1. МЕНИ ЈЕДАН (КЕТЕРИНГ)

ОКВИРНИ МЕНИ	Количина
Шунка	20 гр
Чајна	20 гр
Печеница	20 гр
Крашки врат	20 гр
Качкаваљ	20 гр
Сир	20 гр
Маслине	20 гр
Пита са сиром	100 гр
Печурке	100 гр
Рибљи штапићи	100 гр
Бела вешалица	100 гр
Пилеће бело	100 гр
Ћевапи	100 гр
Уштипак	100 гр
Лепиња	100 гр
Колачи	100 гр

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.

Партија 2. МЕНИ ТРИ (УСЛУГЕ ЗА МАЊИ БРОЈ ГОСТИЈУ)

ОКВИРНИ МЕНИ	Количина
Пршута-крашки врат	100 гр
Похована паприка	ком
Поховане тиквице и плави патлиџан	200 гр
Грејана кавурма	200 гр
Смуђ на жару	кг
Лигње на жару	350 гр
Поховано пилеће бело са сусамом	250 гр
Карађорђева шницла	300 гр
Сармице у виновом листу	250 гр
Пасуљ тавче	350 гр
Господски ћевап (са сланином)	400 гр
Пљескавица	100 гр
Пилеће бело на жару	300 гр
Димљена ребарца на кајмаку	300 гр
Филе на жару	300 гр
Свињски врат на жару	400 гр
Ћевапи	400 гр
Кобасица	кг
Пуњени каре	250 гр
Јунеће печење испод сача	кг.
Урнебес	150 гр
Грчка салата	400 гр
Моравска салата	400 гр
Шопска салата	400 гр
Белолучена паприка	ком
Витаминаска салата	200 гр
Купус салата	150 гр
Парадајз салата	200 гр
Мешана сезонска салата	400 гр
Кисео купус	300 гр
Зимска трљаница	100 гр
Гриловано поврће	250 гр
Крављи сир	200 гр
Кајмак	150 гр
Вурда	200 гр
Погача	ком
Туфахије	ком
Баклава	ком
Орасница	ком

Палачинке	КОМ
Колач са сиром	КОМ

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. Ресторан треба да се налази на територији града Ниша.

Партија 3. СМЕШТАЈ

Редни број	СМЕШТАЈ
1.	Једнокреветна соба са ноћењем и доручком
2.	Двокреветна соба са ноћењем и доручком

Услови:

- да се смештај налази на удаљености не већој од 2,5 км од седишта Наручиоца, ул. Трг краља Александра Ујединитеља 11 – у ужем центру града, (провера удаљености смештајног објекта одредиће се преко “Google Maps“, пешачака путања);
- да смештај поседује категоризацију минимум две звездице;
- да располаже одговарајућим бројем соба (минимум десет);
- да рецепција ради од 00-24 часа, седам дана у недељи;
- да је свака соба климатизована;
- да поседује један ресторан у коме се послужује доручак;
- да свака соба има бежични интернет и кабловску телевизију;
- да поседује минимум три сопствена паркинг места;
- услуга "ноћење са доручком" у коју су урачунати и сви припадајући трошкови (боравишна такса, осигурање и сл.)
- да може да пружи услуге смештаја према захтеву Наручиоца како за већи број (групе), тако и за мањи број људи (појединци).

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

Место и период извршења услуга

Реализација предметних услуга одвијаће се до 31.12.2021. године.

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 и адреса смештаја Понуђача са којим је закључен уговор о јавној набавци, а за кетеринг ће бити адреса Наручиоца у улици Трг краља Александра Ујединитеља 11 у Нишу, у просторији коју у сваком појединачном позиву одреди Наручилац.