

ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ

Понуда бр _____ од _____ за набавку друштвених и других посебних услуга
-услуга ресторана за годишње потребе Машинског факултета, број 1-1/23

Партија 4 – СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ИТАЛИЈАНСКЕ КУХИЊЕ

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>Факс:</i>	
<i>Број рачуна понуђача и назив банке:</i>	
<i>Лице овлашћено за потписивање уговора</i>	

Партија 4. СПЕЦИЈАЛИТЕТИ ИТАЛИЈАНСКЕ КУХИЊЕ

ОКВИРНИ МЕНИ	Количина	Цена без ПДВ-а за дату количину
Медитеранска даска (пршута,плави сир, беби моцарела, панчета, маслине)	400 гр	
Италијанска пршута	100 гр	
Панчета	100 гр	
Плави сир	200 гр	
Пармезан	200 гр	
Маслине	100 гр	
Капрезе салата	300 гр	
Медитеранска салата	300 гр	
Зелени микс салата	300 гр	
Лосос са прилогом од поврћа	450 гр	
Бранцин са прилогом од поврћа	450 гр	
Рисото са пилетином	400 гр	
Рисото морски плодови	400 гр	
Рисото са печуркама	400 гр	
Минестроне супа (супа од поврћа)	400 гр	
Бифтек у сосу са печуркама	400 гр	
Бифтек у бибер сосу	400 гр	
Бифтек са плавим сиром	400 гр	
Гамбори са прилогом од поврћа	400гр	
Пилетина капрезе	400 гр	
Миланска пилетина	400 гр	
Паста болоњезе	450 гр	
Паста са гамборима	450 гр	
Паста карбонара	450 гр	
Паста четири врсте сира	450 гр	
Хлеб (фокача, хлеб са белим луком)	300 гр	
Виски	0,05 л	
Негазирани сок	0,5 л	
Газирани сок	0,5 л	
Црно вино домаће	1 л	
Бело вино домаће	1л	
Црно вино страно	1л	
Бело вино страно	1л	
Panna cotta	200 гр	
Тирамису	200 гр	
Укупна цена за дати мени без ПДВ-а		
Износ ПДВ-а		
Укупна цена за дати мени са ПДВ-ом		

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

Датум

М. П.

Понуђач