



Музеј “Хореум Марги -Равно” Ђуприја
Јована Курсуле бр. 2
35230 Ђуприја
ПИБ: 101370873
Матични бр: 06936792
Рачун: 840-369664-40
Тел: +381 35 88 71 270
е-mail: horeumargi@open.telekom.rs
www.muzejcuprija.rs

ПРЕДМЕТ: Позив за достављање понуда у поступку набавке на које се закон не примењује (члан 27. став 1, тачка 1. Закона о јавним набавкама „Службени гласник РС“ број 91/2019.)

НАБАВКА бр. 04/2023 –Угоститељске услуге

Критеријум за оцену понуда је најнижа понуђена укупна цена без ПДВ-а.

РОК ЗА ДОСТАВЉАЊЕ ПОНУДЕ: 07.03.2023.

У Ђуприји, дана
01.03.2023.

ДИРЕКТОР МУЗЕЈА
Новак Новаковић

Музеј „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА 35230 Јована Курсуле 2, Матични број:
06936792 ПИБ: 101370873, тел. 8871 270, е-пошта : javnenabavke@muzejcuprija.rs

ПРЕДМЕТ: ЗАХТЕВ ЗА ПОНУДУ

Позивамо понуђаче да доставе понуду у поступку набавке угоститељских услуга са хотелијерством.

У прилог захтева вам достављамо: образац понуде и образац спецификација услуга са структуром цене.

Назив наручиоца	Музеј „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА
Адреса наручиоца	Јована Курсуле 2
Врста тражених услуга	У свему према спецификацији, Образац 2
Начин достављања понуда	По пријему захтева, понуду за предметну набавку доставити најкасније до 07.03.2023.године до 15 часова на мејл: javnenabavke@muzejcuprija.rs или лично Музеју „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА35230 Јована Курсуле 2 са знаком „понуда за набавку угоститељских услуга са хотелијерством“ за Музеј „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА, НЕ ОТВАРАТИ
Критеријум за избор најповољније понуде	Најнижа понуђена цена
Особа за контакт	Миодраг Шевић, 069 607 065
Остали услови и напомене	Саставни део позива су следећи прилози. Образац понуде, образац спецификације услуге са структуром цене

Образац 1

Понуда понуђача _____ бр. _____ од _____ за набавку
Угоститељских услуга са хотелијерством.

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

2) ОПИС ПРЕДМЕТА НАБАВКЕ: *Набавка угоститељских услуга са хотелијерством*

Збир јединачних цена угоститељских услуга ресторана без ПДВ-а износи: (позиција 1) динара
Збир јединачних цена угоститељских услуга ресторана са ПДВ-ом износи: (позиција 1) динара
Збир јединачних цена услуга преноћишта без ПДВ-а износи: (позиција 2) динара
Збир јединачних цена услуга преноћишта са ПДВ-ом износи: (позиција 2) динара

Укупна вредност угоститељских услуга са хотелијерством без ПДВ-а износи: (позиција 1+2)	
---	--

 динара
Укупна вредност угоститељских услуга са хотелијерством са ПДВ-ом износи: (позиција 1+2) динара
Начин и рок плаћања:	Плаћање по уговору извршити на текући рачун пружаоца услуге у року од 45 дана од дана службеног пријема рачуна. По извршењу услуге потребно је доставити извештај, као прилог уз оздат рачун, како би се платило по истом.
Рок извршења услуге:	Сукцесивно, по потреби наручиоца, до 31.01.2024.

Укупна вредност наручиоцу служи само као упоредива цена за избор најповољније понуде.

Датум:

М.П.

Потпис понуђача

Образац 2

СПЕЦИФИКАЦИЈА УГОСТИТЕЉСКИХ УСЛУГА РЕСТОРАНА СА ПРЕНОЋИШТЕМ

СПЕЦИФИКАЦИЈА УСЛУГЕ РЕСТОРАНА ЗА ПОТРЕБЕ

МУЗЕЈА „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА

Позиција 1

Р.бр.	Опис менија	Јединачна цена без ПДВ-а	Јединачна цена са ПДВ-ом
-------	-------------	--------------------------	--------------------------

ДОРУЧАК

1.	Доручак (тортиља, пилећи филе, парадајз, качкаваљ, краставац)		
2.	Српски доручак (пршута, кајмак, ајвар, уштипци)		
3.	Италијанске прженице (поховани тост, шунка, павлака, качкаваљ)		
4.	Енглески доручак (3 јаја, 2 виршле, шампињони)		
5.	Крањски доручак (крањска кобасица, 3 јаја)		
6.	Туна пате (туњевина, посан мајонез)		
7.	Омлет са сиром (3 јаја, фета сир, домаће кисело млеко)		
8.	Хемендекс (3 јаја, шунка, домаће кисело млеко)		
9.	Бекендекс (3 јаја, сува сланина, домаће кисело млеко)		
10.	Качамак (пројино брашно, фета сир, кајмак, сува сланина)		
11.	Сладак доручак		

	(мармелада,путер,мед,млеко,тост)		
12.	Хлеб, лепињица,пројица		

ПРЕДЈЕЛО

1.	Поховани качкаваљ 250 гр. (копаонички качкаваљ)		
2.	Гриловани козији сир 200 гр.(козији сир)		
3.	Гриловани крављи сир 200 гр.(крављи сир)		
4.	Печурке на жару 450. гр. (шампињони, кајмак)		
5.	Гриловано поврће 300 гр. (микс поврћа)		
6.	Домаћинско предјело за две особе 350 гр. (његушка пршута,говеђа пршута,кулен,димљ.врат,димљ.качкаваљ,тврди крављи сир,ајвар)		

ЧОРБЕ

1.	Телећа чорба (порција)		
2.	Рибља чорба (порција)		

САЛАТЕ

1.	Моравска салата 300гр. (парадајз,печена паприка)		
2.	Парадајз салата (200гр.)		
3.	Шопска салата (300гр.)		
4.	Купус салата (200гр.)		
5.	Љута паприка (комад)		
6.	Српска салата 250 гр.		
7.	Зелена салата 150 гр.		
8.	Краставац салата 200 гр.		

9.	Печена паприка 150 гр.		
10.	Цвекла салата 200 гр,		
11.	Витаминска салата 250 гр.		

ОБРОК САЛАТЕ

1.	Салата 450 гр.(микс зелених салата,пилећи филе,јабука,целер,лешник,кари)		
2.	Салата са туњевином 400гр.(микс зелених салата,туњевина,маслине,паприка,краставац)		
3.	Салата са димљеним лососом 400гр.(микс салата,рукола,јабука,капар,димљени лосос)		
4.	Цезар салата 400гр. (микс зелених салата,ћурећи филе,хрскава сланина)		
5.	Грчка салата 450гр. (парадајз,краставац,маслине,фета сир,црвени лук,оригано)		

РИЖОТО

1.	Рижото са телетином и вргањима 300гр. (телетина, вргањи)		
2.	Рижото са пилетином и поврћем 350 гр. (пилећи филе,соја сос,свеже поврће)		
3.	Рижото са морским плодовима 300гр. (морски плодови)		

ПАСТЕ

1.	Лагото 350гр. (јунећи одрезак,гартуфи,свежа паприка)		
2.	Болоњезе 350гр.(јунеће месо, пелат, пармезан)		
3.	Карбонара 300гр. (сланина,јаје,пармезан)		
4.	Поло 350 гр. (пилетина, броколи, песто ђеновезе)		

5.	Димљени лосос 350 гр.(димљени лосос, чери, тиквице, капар)		
----	--	--	--

БРУСКЕТИ

1.	Пршут горгонзола		
2.	Димљени лосос, Песто ђеновезе		
3.	Брускети - поврће		

СПЕЦИЈАЛИТЕТИ

1.	Бифтек у сосу 300 гр.(јунећи одрезак екстра квалитета у сосу по жељи, ароматични кромпир)		
2.	Ројал бифтек 300 гр. (јунећи одрезак екстра квалитета у сосу од тартуфа, таљателе, броколи)		
3.	Ћуретина са млинцима 400гр. (ћурећи филе, горгонзола, млинци)		
4.	Ћуретина са димљеним сиром и пршутом 400гр. (ћурећи филе, његушка пршута, димљени сир, ароматични кромпир)		
5.	Гурмански свињски филе 450 гр.(свињски филе, љута паприка, сланина, шампињони, домаћи кромпир)		
6.	Пилетина са вргањима и грилованом јабуком 400гр. (пилећи филе, вргањи, јабука)		
7.	Пилетина у сосу од 4 врсте сира 450 гр.(панирани пилећи филе, копаонички сир, димљени сир, гауда, сјенички сир)		

ДОМАЋА ЈЕЛА

1.	Ђеврек (пљескавица са кајмаком) 350 гр. (јунетина и свињско месо, кајмак, помфрит)		
2.	Пазарски ђевапи 350гр.(јунетина, помфрит)		
3.	Ролована пилетина у хрскавој сланини 450.гр. (пилећи филе, суви врат, сланина, печена паприка, тиквице, домаћи кромпир)		

4.	Димљени пилећи батак у кајмак сосу 400 гр. (пилећи батак димљен на традиционални начин,кајмак,сусам,домаћи кромпир)		
5.	Димљена ребра са кајмаком 600гр. (посебно одабрана свињска ребра,барбијуе сос,кајмак,домаћи кромпир)		
6.	Димљени свињски врат у сосу 400гр.(свињски врат димљени,тзтики салата,домаћи кромпир)		
7.	Карађорђева пуњена кајмаком 450 гр. (свињски филе пуњен кајмаком,помфрит)		
8.	Бечка шницла 400 гр. (панирани свињски филе,помфрит)		
9.	Пуњена бела вешалица 550 гр. (бела вешалица,скрама,качкаваљ,сланина,домаћи кромпир)		
10.	Мешано месо		

3

РИБЉИ СПЕЦИЈАЛИТЕТИ

1.	Бранцин /кг		
2.	Орада / кг		
3.	Лигње фригане 300 гр.		
4.	Лигње на жару 300 гр.		
5.	Лосос филети 300 гр.		
6.	Смуђ / кг.		
7.	Пастрмка на жару / кг.		
8.	Котлети сома 450 гр.		

ДЕЧИЈИ МЕНИ

1.	Дечија чорбица		
2.	Пилетина на жару, 150 гр.		

3.	Бечка шницла 150 гр.		
4.	Врап тортиља 150гр.		

ПОСЛАСТИЦЕ

1.	Пита са вишњама		
2.	Палачинке		
3.	Колач дана		
4.	Чоко браунис		

ПИЋА

ТОПЛИ НАПИЦИ

1.	Кафа еспресо		
2.	Еспресо са млеком		
3.	Капућино		
4.	Нес кафа		
5.	Ајс кафа		
6.	Топла чоколада		
7.	Домаћа кафа		
8.	Чај Милфорд		

ВОДА

1.	Аква вива 0,25л.		
2.	Аква вива 1 л.		
3.	Роса негазирана 0,33 л.		
4.	Роса негазирана 0,75 л.		
5.	Књаз Милош 0,25 л.		
6.	Књаз Милош 1 л.		
7.	Remerguelle 0,33 л.		

8.	Remerguelle 0,75 л.		
----	---------------------	--	--

БЕЗАЛКОХОЛНА ПИЋА

1.	Кока кола 0,25 л.		
2.	Кока кола zero 0,25 л.		
3.	Кокта 0,25 л.		
4.	Фанта 0,25 л.		
5.	Оранџина регулар 0,25л.		
6.	Спрајт 0,25 л.		
7.	Хладан чај		
8.	Швепс битер 0,25 л.		
9.	Швепс тоник 0,25 л.		
10.	Воћни сокови 0,2 л. (наранџа, јагода, бресква, јабука, боровница, ананас)		
11.	Цедевита		
12.	Цеђена поморанџа 0,2 л.		
13.	Лимунада 0,2 л.		

РАКИЈЕ

1.	Шљивовица „Бојковчанка“ 10 у.о. 0,03 л.		
2.	Шљивовица „Милинчић“ 0,03 л.		
3.	Шљивовица „Препеченица“ 0,03 л.		
4.	Дуњевача „Бојковчанка“ 10 у.о. 0,03 л.		
5.	Дуњевача „Милинчић“ 0,03 л.		
6.	Кајсијевача „Милинчић“ 0,03 л.		
7.	Виљемовка „Таково“ 0,03 л.		
8.	Лозовача „13. јул“ 0,03 л.		
9.	Линцура 0,03 л.		

10.	Мастика 0,03 л.		
11.	Медушка 0,03 л.		

АПЕРАТИВИ И ЖЕСТОКА ПИЋА

1.	Вињак Рубин 0,03 л.		
2.	Вињак 5 Рубин 0,03 л.		
3.	Вотка Смирноф 0.03 л.		
4.	Вотка Пушкин црвена 0,03 л.		
5.	Вотка Пушкин црна 0,03 л.		
6.	Вермут 0,1 л.		
7.	Џин 0,03 л.		
8.	Мартини бианко 0,05 л.		
9.	Горки лист 0,05 л.		
10.	Џегермајстер 0,03 л.		
11.	Кампари 0,03 л.		
12.	Белис 0,03 л.		
13.	Бакарди рум 0,03 л.		

ВИСКИ

1.	Jack Daniels 0,03 l.		
2.	Jack Daniels Single Barrel 0,03 l.		
3.	Ballantines 0,03 l.		
4.	Johnny Walker 0,03 l.		
5.	Johnny Walker black 0,03 l.		
6.	Chivas regal 12yo, 0,03 l		
7.	Chivas regal 18yo, 0,03 l		
8.	Courvoiser vs 0,03 l.		

9.	Courvoiser хо 0,03 l.		
10.	Remy martin vs 0,03 l.		
11.	Remy martin хо 0,03 l.		

ПИВА

1.	Зајечарско 0,33 л.		
2.	Никшићко тамно 0,33		
3.	Budweiser 0,33 l.		
4.	Tuborg 0,33 l.		
5.	Haineken 0,25l		
6.	Bavaria 0,25 l.		
7.	Erdinger 0,33 l.		
8.	Corona 0,33 l.		

ЕНЕРГЕТСКА ПИЋА

1.	Red Bull		
2.	Guarana		
3.	Somersby apple 0,33 l.		
4.	Somersby blackberry 0,33 l.		
5.	Somersby pear 0,33 l.		

БЕЛА ВИНА

1.	Fume blanc 0,75 l. (gazdinstvo Cilić, Jagodina, SR)		
2.	Chardonnay classique 0,75 l. (podrum Radovanović, Krnjevo, SR)		
3.	Chardonnay 0,75 l. (vinarija Kovačević, Irig, SR)		
4.	Chardonnay 0,75 l. (vinarija Vinis-Dobra Voda, Srbija)		
5.	Shardonnay Selektion 0,75 l. (vinarija Jovac, SR)		

6.	Sauvignon Selektion 0,75 l. (vinarija Jovac,SR)		
7.	Sauvignon 0,75 l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		
8.	Riesling 0,75 l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		
9.	Chablis 0,75l. (Burgundy, France)		
10.	Graševina 0,75 l. (Rubin Kruševac,SR)		
11.	Tamjanika 0,75 l. (vinarija Ćosić,Vitkovo,SR)		
12.	Tamjanika-Deda Đorđe 0,75 l. (podrum Dermina,Paraćin,SR)		
13.	Tamjanika Selektion 0,75 l. (vinarija Jovac,SR)		

ЦРВЕНА ВИНА

1.	Cabernet Merlot 0,75 l. (gazdinstvo Cilić,Jagodina,SR)		
2.	Cabernet Sauvignon 0,75 l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		
3.	Tri Morave 0,75 l. (vinarija Temet-Lozovik,SR.)		
4.	Aurelios 0,75 l. (vinarija Kovačević, Irig ,SR)		
5.	Triada 0,75 l. (vinarija Budimir-Aleksandrovac,SR.)		
6.	Merlot 0,75 l. (vinarija Ćosić,Vitkovo,SR)		
7.	Prokupac 0,75 l. (vinarija Miličić-Aleksandrovac,SR)		
8.	Cabernet Merlot selection 0,75 l. (vinarija Vinis-Dobra Voda, Srbija)		
9.	Graves 0,75 l. (vin deBordeux-France)		

РУЖИЧАСТА ВИНА

1.	Rose 0,75 l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		
2.	Rosetto 0,75 l. (vinarija Kovačević, Irig ,SR)		

3.	Rose 0,75 l. (vinarija Vinis-Dobra Voda, Srbija)		
4.	Xomozero 0,75 l. (gazdinstvo Cilić,Jagodina,SR)		
5.	Stella Selektion 0,75 l. (vinarija Jovac – Jovac,SR)		
6.	Rose 0,75 l. (Rubin Kruševac,SR)		

ШАМПАЊЦИ И ПЕНУШАВА ВИНА

1.	Dom Perignon 0,75 l.		
2.	Moet Chandon Rose 0,75 l		
3.	Moet Chandon Imperial 0,75 l		

БЕЛА ВИНА НА ТОЧЕЊЕ

1.	Fume blanc 0,125l. (gazdinstvo Cilić,Jagodina,SR)		
2.	Orfelin 0,2l/0,5l. (vinarija Kovačević, Irig ,SR)		
3.	Graševina 0,2l/0,5l. (Rubin Kruševac,SR)		
4.	Belo vino 0,2l/0,5l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		

ЦРВЕНА ВИНА НА ТОЧЕЊЕ

1.	Cabernet Merlot 0,125 l. (gazdinstvo Cilić,Jagodina,SR)		
2.	Orfelin 0,2l/0,5l. (vinarija Kovačević, Irig ,SR)		
3.	Crveno vino 0,2l/0,5l. (podrum Radovanović, Krnjevo,SR)		

РУЖИЧАСТА ВИНА НА ТОЧЕЊЕ

1.	Rose 0,2/0,5 l. (Rubin Kruševac,SR)		
2.	Orfelin 0,2l/0,5l. (vinarija Kovačević, Irig ,SR)		
	Укупно:		

СПЕЦИФИКАЦИЈА УСЛУГЕ ПРЕНОЋИШТА ЗА ПОТРЕБЕ МУЗЕЈА
„ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА УСЛЕД ДОЛАСКА САРАДНИКА-УЧЕСНИКА У
КУЛТУРНИМ МАНИФЕСТАЦИЈАМА

Позиција 2

Р.бр.	Опис услуге	Јединачна цена без ПДВ-а	Јединачна цена са ПДВ-ом
1.	Ноћење једнокреветна соба+доручак		
2.	Ноћење двокреветна соба+доручак		
3.	Ноћење трокреветна соба+доручак		
4.	Полу-пансион		
5.	Пун пансион		
	Укупно позиција 2 (у цену урачунати и боравишну таксу)		

Збир позиције 1+2	Јединачна цена без ПДВ-а	Јединачна цена са ПДВ-ом
Укупна вредност угоститељских услуга са хотелијерством без ПДВ-а износи		
Укупна вредност угоститељских услуга са хотелијерством са ПДВ-ом износи		

Укупна вредност наручиоцу служи само као упоредива цена за избор најповољније понуде.

Позиција 1 – НАБАВКА УСЛУГЕ РЕСТОРАНА ЗА ПОТРЕБЕ МУЗЕЈА „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА УСЛЕД ДОЛАСКА САРАДНИКА-УЧЕСНИКА У КУЛТУРНИМ МАНИФЕСТАЦИЈАМА

Објекат понуђача за пружање услуге ресторана за потребе Музеја „Хореум Марги – Равно“ Ћприја, треба да испуњава следеће услове:

- Капацитет ресторана за најмање 30 особа
- Да има на менију национални мени и мени за речну рибу
- Да има просторију за пушење као и просторију где је пушење забрањено
- Ресторан мора бити климатизован

По потреби, на писмени захтев наручиоца, понуђач ће извршити о свом трошку доставу хране и сервирање исте у седишту наручиоца. Понуђач се обавезује да че доставу извршити у року од 24 часа од дана пријема писменог захтева наручиоца.

8

Позиција 2 – НАБАВКА УСЛУГЕ ПРЕНОЋИШТА ЗА ПОТРЕБЕ МУЗЕЈА „ХОРЕУМ МАРГИ – РАВНО“ ЋУПРИЈА УСЛЕД ДОЛАСКА САРАДНИКА-УЧЕСНИКА У КУЛТУРНИМ МАНИФЕСТАЦИЈАМА

Објекат понуђача за пружање услуге преноћишта за потребе музеја „Хореум Марги – Равно“ треба да испуњава следеће услове:

- Објекат треба да располаже једнокреветним, двокреветним и трокреветним собама;
- Собе морају да имају клима уређај, телевизор, интернет и сопствено купатило;
- Објекат мора да има најмање пет соба.

Под кривичном и материјалном одговорношћу потврђујем да испуњавамо горе наведене услове.

Датум:

М.П.

Потпис понуђача
