

Република Србија  
Универзитет у Нишу  
ЕКОНОМСКИ ФАКУЛТЕТ  
Трг краља Александра Ујединитеља 11, Ниш  
Број: М 14/2022 бр.01-731  
31.03.2022.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:

### Прославе 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
Витаминска 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

<b>Крављи сир</b>	<b>200 гр</b>
<b>Кајмак</b>	<b>150 гр</b>
<b>Вурда</b>	<b>200 гр</b>
<b>Погача</b>	<b>ком</b>
<b>Туфахије</b>	<b>ком</b>
<b>Баклава</b>	<b>ком</b>
<b>Орасница</b>	<b>ком</b>
<b>Палачинке</b>	<b>ком</b>
<b>Колач са сиром</b>	<b>ком</b>

**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.

#### **Место 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.