



**КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР
СРБИЈЕ**

11000 БЕОГРАД, Пастерова бр.2
СРБИЈА

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

за јавну набавку добара:
ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА
редни број јавне набавке за текућу годину
133K/2015

На основу члана 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник Републике Србије“, бр.124/12, 14/15), и члана 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације и начину доказивања испуњености услова у поступцима јавних набавки („Сл. гласник Републике Србије“ бр. 29/13, 104/13) конкурсна документација у отвореном поступку садржи:

1. ОПШТИ ПОДАЦИ О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ

Назив наручиоца: КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР СРБИЈЕ

Адреса: Пастерова бр. 2, 11000 Београд

Лице овлашћено за потписивање уговора: Проф.др Миљко Ристић

Интернет страница наручиоца: www.kcs.ac.rs

Врста поступка: **Отворени поступак**

Број јавне набавке: **133K/2015**

Предмет набавке (добра):

ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА

Поступак се спроводи ради: **Закључења уговора о јавној набавци**

Служба: **Јавне набавке**

Лице за контакт : **Јасминка Максимовић, дипл.ек.**

Електронска адреса: **jasna.maksimovic@kcs.ac.rs**

Телефон: **011/2656-473, Факс.011/2685-597**

2. ПОДАЦИ О ПРЕДМЕТУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ:

1. Опис предмета набавке, назив и ознака из општег речника набавке:
Добра: ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА, 15894300 – Готова јела
2. Опис партије, (ако је предмет јавне набавке обликован по партијама):
ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ НИЈЕ ОБЛИКОВАН ПО ПАРТИЈАМА

3. КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА - САДРЖАЈ

1. УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ – **Прилог бр. 2**
2. ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ – **Прилог бр. 3**
3. УСЛОВИ ЗА УЧЕШЋЕ У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ ИЗ ЧЛАНА 75. И ЧЛАНА 76. ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА И УПУТСТВО КАКО СЕ ДОКАЗУЈЕ ИСПУЊЕНОСТ УСЛОВА – **Прилог бр. 4**
4. ОБРАСЦИ ИЗЈАВА– **Прилог бр. 5**
5. МОДЕЛ УГОВОРА – **Прилог бр.6**
6. ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (спецификације), КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА И СЛ – **Прилог бр. 7**
7. ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ПОНУЂЕНЕ ЦЕНЕ, СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ– **Прилог бр. 8**
8. ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДА – **Прилог бр.9**
9. НАВОЂЕЊЕ ВРСТА ФИНАНСИЈСКИХ ОБЕЗБЕЂЕЊА КОЈИМА ПОНУЂАЧИ ОБЕЗБЕЂУЈУ ИСПУЊЕЊЕ СВОЈИХ ОБАВЕЗА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ, КАО И ИСПУЊЕЊЕ СВОЈИХ УГОВОРНИХ ОБАВЕЗА (банкарске гаранције) – **Прилог бр. 10**+модел текста банкарске гаранције.
10. ОДЛУКА КОМИСИЈЕ О УТВРЂИВАЊУ КРИТЕРИЈУМА - **Прилог бр.11**

УПУТСТВО ПОНУЂАЧИМА КАКО ДА САЧИНЕ ПОНУДУ

Упутство понуђачима како да припреме понуду сачињено је на основу члана 61. **ЗАКОНА О ЈАВНИМ НАБАВКАМА** („Службени гласник РС“ бр. 124/12 и 14/15 у даљем тексту ЗАКОН) и на основу члана 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације и начину доказивања испуњености услова у поступцима јавних набавки („Службени гласник РС“ бр. 29/13 и 104/13 године, у даљем тексту ПРАВИЛНИК).

Упутство садржи податке који су неопходни за припрему понуде у складу са захтевима НАРУЧИОЦА као и информације о условима и начину спровођења поступка доделе уговора о јавној набавци.

Од ПОНУЂАЧА се очекује да детаљно проучи сва упутства, обрасце, услове и спецификације које су садржане у конкурсној документацији.

Непридржавање упутстава и недостављање свих тражених података и информација које су наведене у конкурсној документацији или подношење понуде која не одговара условима предвиђеним у конкурсној документацији, представља у сваком погледу ризик за ПОНУЂАЧА и као резултат може имати одбијање понуде.

1) **Подаци о језику на којем понуда мора бити састављена**

- ❖ Наручилац припрема конкурсну документацију и води поступак на српском језику.
- ❖ Понуда коју припрема ПОНУЂАЧ, као и целокупна кореспонденција и документација у вези с понудом коју размене ПОНУЂАЧ и НАРУЧИЛАЦ, мора бити сачињена на српском језику.
- ❖ Пратећа документа и штампана литература коју обезбеди понуђач могу бити на другом језику, под условом да их прати тачан превод релевантних пасуса, на српски или енглески језик.

2) **Дефинисање посебних захтева, уколико исти постоје, у погледу начина на који понуда мора бити сачињена, а посебно у погледу начина попуњавања образаца датих у конкурсној документацији, односно података који морају бити њихов саставни део**

- ❖ Понуда се доставља у писаном облику, на обрасцима које ПОНУЂАЧ преузима са Портала Управе за јавне набавке, као и са интернет стране НАРУЧИОЦА.
- ❖ Појединачне обрасце садржане у конкурсној документацији, Понуђач попуњава **читко, јасно и недвосмислено**:

Прилог бр.1 – Општи подаци о јавној набавци – **Понуђач не попуњава**

Прилог бр. 2 – Упутство понуђачима како да сачине понуду – **Понуђач не попуњава**

Прилог бр.3 – Образац понуде – **Понуђач попуњава** тако што у одговарајуће колоне уноси тражене податке. Све ставке, (елементе) из образаца понуде понуђач попуњава на начин тражен конкурсном документацијом, а сваку страну оверава печатом и потписује, чиме потврђује да су тачни подаци који су у обрасцу понуде наведени. Уколико образац понуде није исправно попуњен, потписан или оверен, понуда ће бити одбијена као НЕПРИХВАТЉИВА.

Понуду може поднети група понуђача у складу са условима из тачке 7. овог упутства.

Прилог бр.4 – Образац за оцену испуњености услова из члана 75. Закона о јавним набавкама и упутство како се доказује испуњеност тих услова – **Понуђач попуњава** наводећи податке о документима које доставља уз овај образац као доказе о испуњености услова из чл. 75. и 76. Закона о јавним набавкама.

Прилог бр.5 – Обрасци изјава – Понуђач попуњава обрасце изјава и исте оверава потписом и печатом.

Прилог бр.6 – Модел уговора о јавној набавци – Понуђачу се доставља на увид модел уговора који ће бити закључен са одабраним понуђачем. ПОНУЂАЧ ЈЕ ДУЖАН ДА ПОПУНИ МОДЕЛ, СТАВИ ПЕЧАТ И ПОТПИС, ЧИМЕ ПОТВРЂУЈЕ ДА СЕ СЛАЖЕ СА МОДЕЛОМ УГОВОРА – **Понуђач попуњава**

Прилог бр.7 – Техничке карактеристике (спецификација) – **Понуђач не попуњава**

Прилог бр.8 – Образац структуре цене, са упутством како да се попуни – **Понуђач попуњава** тако што у одговарајуће рубрике уноси тражене податке.

Прилог бр.9 – Образац трошкова припреме понуде, са упутством како да се попуни – **Понуђач попуњава** тако што у одговарајуће рубрике уноси тражене податке.

Прилог бр.10 – Финансијске гаранције – Погледати детаљно објашњење из тачке 23.овог упутства.

Прилог бр.11 – Одлука Комисије о утврђивању критеријума за избор најповољније понуде – **Понуђач не попуњава.**

3) Обавештење о могућности подношења понуде са варијантама, уколико је подношење такве понуде дозвољено

Понуде са варијантама нису дозвољене.

4) Начин измене, допуне и опозива понуде у смислу члана 87. став 6. и 93. Закона о јавним набавкама

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду, писаним обавештењем пре истека рока за достављање понуда. Свако обавештење о измени, допуни или опозиву понуде треба да буде припремљено и достављено у затвореној коверти, лично или препорученом пошљицом, на адресу наручиоца на исти начин на који треба да буде достављена и сама понуда, са ознаком на коју се јавну набавку односи.

Наручилац ће по потреби захтевати од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а по потреби ће извршити и ненајављену контролу (увид) код понуђача односно његовог подизвођача.

Наручилац не може да захтева, дозволи или понуди промену елемената понуде који су од значаја за примену критеријума за доделу уговора, односно промену којом би се понуда која је неодговарајућа или неприхватљива учинила одговарајућом, односно прихватљивом.

Наручилац ће у складу са Законом о јавним набавкама а уз сагласност понуђача, извршити исправке рачунских грешака уочених приликом разматрања понуде по окончаном поступку отварања понуда.

У случају разлике између јединичне и укупне цене, меродавна је јединична цена.

Ако се понуђач не сагласи са исправком рачунских грешака, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

5) Обавештење да понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач, нити да учествује у више заједничких понуда

Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач у оквиру исте партије у случају да је предмет јавне набавке обликован у више партија.

6) Захтев да понуђач, уколико ангажује подизвођача, наведе у својој понуди проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача, као и правила поступања наручиоца у случају да се доспела потраживања преносе директно подизвођачу

Наручилац је дужан да у конкурсној документацији захтева од понуђача да у понуди наведе да ли ће извршење јавне набавке делимично поверити подизвођачу и да наведе у својој понуди, проценат укупне вредности набавке који ће поверити подизвођачу, а који не може бити већи од 50 % као и део предмета набавке који ће извршити преко подизвођача.

Ако понуђач у понуди наведе да ће делимично извршење набавке поверити подизвођачу, дужан је да наведе назив подизвођача, а уколико уговор између наручиоца и понуђача буде закључен, тај подизвођач ће бити наведен у уговору.

Понуђач је дужан да наручиоцу, на његов захтев, омогући приступ код подизвођача ради утврђивања испуњености услова.

Понуђач је дужан да за подизвођаче достави доказе о испуњености обавезних услова из члана 75. став 1. тач 1) до 4) Закона, а доказ о испуњености услова из члана 75. став 1. тачка 5) Закона за део набавке који ће извршити преко подизвођача.

Ако је за извршење дела јавне набавке чија вредност не прелази 10% укупне вредности јавне набавке потребно испунити обавезан услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона понуђач може доказати испуњеност тог услова преко подизвођача којем је поверио извршење тог дела набавке.

Поред обавезних услова, наручилац конкурсном документацијом одређује које још услове подизвођач мора да испуни и на који начин то доказује, при чему ти услови не могу бити такви да ограниче подношење понуде са подизвођачем.

Понуђач, односно добављач у потпуности одговара наручиоцу за извршење обавеза из поступка јавне набавке, односно за извршење уговорних обавеза, без обзира на број подизвођача.

Наручилац може на захтев подизвођача и где природа предмета набавке то дозвољава пренети доспела потраживања директно подизвођачу, за део набавке која се извршава преко тог подизвођача.

У случају из става 9.члана 80. Закона наручилац је дужан да омогући добављачу да приговори ако потраживање није доспело.

Правила поступања у вези са ставом 9 и 10.члана 80. Закона наручилац одређује у конкурсnoj документацији и не утичу на одговорност добављача.

Добављач не може ангажовати као подизвођача лице које није навео у понуди, у супротном наручилац ће реализовати средство обезбеђења и раскинути уговор, осим ако би раскидом уговора наручилац претрпео знатну штету.

У случају из става 12.члана 80. Закона наручилац је дужан да обавести организацију надлежну за заштиту конкуренције.

Добављач може ангажовати као подизвођача лице које није навео у понуди, ако је на страни подизвођача након подношења понуде настала трајнија неспособност плаћања, ако то лице испуњава све услове одређене за подизвођача и уколико добије претходну сагласност наручиоца.

7) Обавештење о томе да је саставни део заједничке понуде споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке

Понуду може поднети група понуђача.Сходно члану 81.сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач. од 1) до 4) Закона, а додатне услове испуњавају заједно, осим ако наручилац из оправданих разлога не одреди другачије. Услов из члана 75.став 1. тачка 5) Закона дужан је да испуни понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова. Саставни део заједничке понуде је споразум којим се понуђачи из групе међусобно и према наручиоцу обавезују на извршење јавне набавке, а који обавезно садржи податке о:

- 1) члану групе који ће бити носилац посла, односно који ће поднети понуду и који ће заступати групу понуђача пред наручиоцем;
- 2) понуђачу који ће у име групе понуђача потписати уговор;
- 3) понуђачу који ће у име групе понуђача дати средство обезбеђења;
- 4) понуђачу који ће издати рачун;
- 5) рачуну на који ће бити извршено плаћање;
- 6) обавеза сваког од понуђача из групе понуђача за извршење уговора.

Споразумом из члана 81.става 4. Закона уређују се и друга питања која наручилац одреди конкурсном документацијом.Наручилац не може од групе понуђача да захтева да се повезују у одређени правни облик како би могли да поднесу заједничку понуду.

Понуђачи који поднесу заједничку понуду за извршење уговора одговарају неограничено солидарно према наручиоцу.

У случају подношења заједничке понуде, чланови групе понуђача треба да у понудама наведу имена и одговарајуће професионалне квалификације лица која ће бити одговорна за извршење уговора.

8) Захтеви у погледу траженог начина и услова плаћања, гарантног рока (уколико је исти предвиђен конкурсном документацијом), као и евентуалних других околности од којих зависи прихватљивост понуде

Понуда мора у потпуности одговарати захтевима наручиоца из конкурсне документације.

9) Валута и начин на који мора бити наведена и изражена цена у понуди;

Вредности се у поступку јавне набавке исказују у динарима, без ПДВ-а.

- ❖ На основу члана 19. став 2. Закона, Наручилац ће у Прилогу бр. 3 (по потреби) да дозволи понуђачу да цену у понуди исказе у једној страни валути при чему ће навести да ће се за прерачун у динаре користити одговарајући средњи девизни курс Народне банке Србије на дан када је започето отварања понуда.
- ❖ Захтев НАРУЧИОЦА да се вредност исказе и у једној страни валути, ако га има, наведен је у обрасцу понуде – Прилог бр. 3 конкурсне документације где је наведено и у којој валути се цене у понуди могу исказати.
- ❖ **Образац понуде – Прилог бр. 3** конкурсне документације садржи упутство и услове за сачињавање прихватљиве понуде.
- ❖ Наручилац може да одбије понуду због неуобичајено ниске цене у свему у складу са чланом 92. Закона.

10) Подаци о државном органу или организацији, односно органу или служби територијалне аутономије или локалне самоуправе где се могу благовремено добити исправни подаци о пореским обавезама, заштити животне средине, заштити при запошљавању, условима рада и слично, а који су везани за извршење уговора о јавној набавци у случају јавних набавки код којих је позив за подношење понуде објављен на страном језику;

Испуњеност обавезних услова за учешће у поступку јавне набавке, правно лице као понуђач, или подносилац пријаве, доказује достављањем следећих доказа:

- 1) извода из регистра Агенције за привредне регистре, односно извода из регистра надлежног Привредног суда;
- 2) извода из казнене евиденције, односно уверења надлежног суда и надлежне полицијске управе Министарства унутрашњих послова да оно и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван занеко од кривичних дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре;
- 3) потврде привредног и прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања делатности, или потврде Агенције за привредне регистре да код овог органа није регистровано, да му је као привредном друштву изречена мера забране обављања делатности;
- 4) уверења Пореске управе Министарства финансија да је измирио доспеле порезе и доприносе и уверења надлежне локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода;
- 5) важеће дозволе за обављање одговарајуће делатности, издате од стране надлежног органа, ако је таква дозвола предвиђена посебним прописом што ће бити детаљно описано у Прилогу бр. 4 конкурсне документације.

Доказ из става 1. тач. 2), 3) и 4) члана 77. Закона не може бити старији од два месеца пре отварања понуда.

Доказ из члана 77. става 1. тачке 3) мора бити издат након објављивања позива за подношење понуда, односно слања позива за подношење понуда.

Докази о испуњености услова могу се достављати у неоввереним копијама, а наручилац може пре доношења одлуке о додели уговора, захтевати од понуђача, чија је понуда на основу извештаја комисије за јавну набавку оцењена као најповољнија, да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа.

Ако је понуђач доставио изјаву из члана 77. став 4. Закона, наручилац ће пре доношења одлуке о додели уговора да тражи од понуђача чија је понуда оцењена као најповољнија да достави на увид оригинал или оверену копију свих или појединих доказа о испуњености услова.

Ако понуђач у остављеном, примереном року који не може бити краћи од пет дана, не достави на увид оригинал или оверену копију тражених доказа, наручилац ће његову понуду одбити као неприхватљиву.

11) Подаци о врсти, садржини, начину подношења, висини и роковима обезбеђења испуњења обавеза понуђача, уколико исто захтева наручилац

У свему у складу са условима и упутством из конкурсне документације.

12) Дефинисање посебних захтева, уколико исти постоје, у погледу заштите поверљивости података које наручилац ставља понуђачима на располагање, укључујући и њихове подизвођаче

Наручилац је дужан да:

- 1) чува као поверљиве све податке о понуђачима садржане у понуди које је као такве, у складу са законом, понуђач означио у понуди;
- 2) одбије давање информације која би значила повреду поверљивости података добијених у понуди;
- 3) чува као пословну тајну имена, заинтересованих лица, понуђача и подносилаца пријава, као и податке о поднетим понудама, односно пријавама, до отварања понуда, односно пријава.

Неће се сматрати поверљивим докази о испуњености обавезних услова, цена и други подаци из понуде који су од значаја за примену елемената критеријума и рангирање понуде.

Наручилац је дужан да у току поступка обезбеди чување поверљивих података из понуде у складу са чланом 14. Закона.

13) Обавештење да понуђач може у писаном облику тражити додатне информације или појашњења у вези са припремањем понуде, уз напомену да се комуникација у поступку јавне набавке врши на начин одређен чланом 20. Закона

Комуникација се у поступку јавне набавке и у вези са обављањем послова јавних набавки одвија писаним путем, односно путем поште, електронске поште или факсом.

Изабрано средство комуникације мора бити широко доступно, тако да не ограничава могућност учешћа заинтересованих лица у поступку јавне набавке.

Комуникација треба да се одвија на начин да се поштују рокови предвиђени овим законом и да се у том циљу, када је то могуће, користе електронска средства.

Комуникација се мора одвијати на начин да се обезбеди чување поверљивих и података о заинтересованим лицима, података о понудама и понуђачима до отварања понуда, да се

обезбеди евидентирање радњи предузетих у поступку и чување документације у складу са прописима којима се уређује област документарне грађе и архива.

Алати који се користе у комуникацији електронским средствима и њихове техничке карактеристике морају бити широко доступни и интероперативни, такви да користе производе информационих технологија у општој употреби.

Ако је документ из поступка јавне набавке достављен од стране наручиоца или понуђача путем електронске поште или факсом, страна која је извршила достављање дужна је да од друге стране захтева да на исти начин потврди пријем тог документа, што је друга страна дужна и да учини када је то неопходно као доказ да је извршено достављање.

14) Обавештење о начину на који се могу захтевати додатна објашњења од понуђача после отварања понуда и вршити контрола код понуђача односно његовог подизвођача

Наручилац ће по потреби, писаним путем, захтевати од понуђача додатна објашњења која ће му помоћи при прегледу, вредновању и упоређивању понуда, а по потреби ће извршити и контролу (увид) код понуђача односно његовог подизвођача.

Наручилац не може да захтева, дозволи или понуди промену елемената понуде који су од значаја за примену критеријума за доделу уговора, односно промену којом би се понуда која је неодговарајућа или неприхватљива учинила одговарајућом, односно прихватљивом, осим ако другачије не произилази из природе поступка јавне набавке.

15) Захтев у погледу додатног обезбеђења испуњења уговорних обавеза уколико предмет јавне набавке није истоврсан предмету за који је понуђач добио негативну референцу, а његова вредност не може бити већа од 15% од понуђене цене

Ако предмет јавне набавке није истоврсан предмету за који је понуђач добио негативну референцу, а понуђач буде изабран као најповољнији у предметној јавној набавци наручилац ће захтевати додатно финансијско обезбеђење у вредности од 15% од понуђене цене.

16) Врсте критеријума за доделу уговора, сви елементи критеријума на основу којих се додељује уговор, који морају бити описани и вредносно изражени, као и методологију за доделу пондера за сваки елемент критеријума која ће омогућити накнадну објективну проверу оцењивања понуда

Наручилац ће уговор о јавној набавци доделити сагласно критеријума који су утврђени Одлуком комисије о утврђивању критеријума (прилог бр. 11. конкурсне документације).

17) Елементи критеријума на основу којих ће наручилац извршити доделу уговора у ситуацији када постоје две или више понуда са једнаким бројем пондера или истом понуђеном ценом

У случају да постоји 2 или више понуђача који су понудили исту цену одлука ће се донети на основу резервног критеријума утврђеног у прилогу бр. 11. конкурсне документације.

18) Обавештење о томе да је понуђач или кандидат дужан да при састављању своје понуде наведе да је поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине

Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави изјаву којом потврђује под кривичном и материјалном одговорношћу да је при састављању своје понуде поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине.

19) Обавештење да накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица сноси понуђач

Битни захтеви који нису укључени у важеће техничке норме и стандарде, а који се односе на заштиту животне средине, безбедност и друге околности од општег интереса, морају да се примењују и да се изричито наведу у конкурсној документацији.

Наручилац посебно напомиње да накнаду за коришћење патената, као и одговорност за повреду заштићених права интелектуалне својине трећих лица, сноси понуђач.

20) Обавештење о начину и року подношења захтева за заштиту права понуђача и навођење броја рачуна на који је подносилац захтева приликом подношења захтева дужан да уплати таксу одређену Законом

- ❖ Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, подносилац пријаве, кандидат, односно заинтересовано лице (у даљем тексту: подносилац захтева).
- ❖ Захтев за заштиту права може да у име лица из става 1. члана 148. Закона поднесе и пословно удружење.
- ❖ Захтев за заштиту права може да поднесе Управа за јавне набавке, Државна ревизорска институција, јавни правобранилац и грађански надзорник.
- ❖ Захтев за заштиту права подноси се Републичкој комисији, а предаје наручиоцу.
- ❖ Захтев за заштиту права може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим ако Законом није другачије одређено.

- ❖ Захтев за заштиту права којим се оспорава врста поступка, садржина позива за подношење понуда или конкурсне документације, сматраће се благовременим уколико је примљен од стране наручиоца најкасније седам дана пре истека рока за подношење понуда, а у поступку јавне набавке мале вредности и квалификационом поступку ако је примљен од стране наручиоца три дана пре истека рока за подношење понуда, без обзира на начин достављања.
- ❖ У случају подношења захтева за заштиту права из претходног става, долази до застоја рока за подношење понуда.
- ❖ После доношења Одлуке о додели уговора и/или Одлуке о обустави поступка, рок за подношење захтева за заштиту права је десет дана од дана пријема Одлуке о додели уговора.
- ❖ Захтевом за заштиту права не могу се оспоравати радње наручиоца предузете у поступку јавне набавке ако су подносиоцу захтева били или
- ❖ могли бити познати разлози за његово подношење пре истека рока за подношење захтева, а подносилац захтева га није поднео пре истека тог рока.
- ❖ Уколико је у истом поступку јавне набавке поново поднет захтев за заштиту права од стране истог подносиоца захтева, у том захтеву се не могу оспоравати радње наручиоца за које је подносилац захтева знао или могао знати приликом подношења претходног захтева.
- ❖ О поднетом захтеву за заштиту права наручилац обавештава све учеснике у поступку јавне набавке, односно објављује обавештење о поднетом захтеву на Порталу јавних набавки, најкасније у року од два дана од дана пријема захтева за заштиту права.
- ❖ Захтев за заштиту права задржава даље активности наручиоца у поступку јавне набавке, до доношења одлуке о поднетом захтеву за заштиту права, осим у случају преговарачког поступка из члана 36. став 1. тачка 3) Закона или ако Републичка комисија на предлог наручиоца не одлучи другачије.
- ❖ Подносилац захтева је дужан да у складу са чланом 156. Закона на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 80.000,00 уколико се захтев подноси пре отварања понуда или ако процењена вредност јавне набавке, односно понуђена цена понуђача којем је додељен уговор није већа од 80.000,00 динара; 0,1% процењене вредности јавне набавке, односно понуђене цене понуђача којем је додељен уговор, ако је процењена вредност већа од 80.000.000,00 динара. Потврда о извршеној уплати треба да буде издата од стране банке, да садржи печат банке и потпис овлашћеног лица банке. Број жиро рачуна: 840-30678845-06. Шифра плаћања: 153 или 253. Позив на број: подаци о броју или ознаци јавне набавке. Сврха: ЗЗП; назив наручиоца; број или ознака јавне набавке. Прималац: Буџет Републике Србије.

21) Обавештење да ће уговор о јавној набавци бити закључен у року од осам дана од дана истека рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона, односно у случају из члана 112. став 2. Закона, навести рок у коме ће бити закључен уговор о јавној набавци

Уговор о јавној набавци не може бити закључен пре истека рока за подношење захтева за заштиту права из члана 149. Закона, односно у случају из члана 112. став 2. Закона уговор ће бити закључен у року од пет дана од дана пријема Одлуке.

22) Подаци о обавезној садржини понуде

Понуђач подноси понуду у затвореној коверти.

Понуђач може да поднесе само једну понуду са доказима о испуњености услова из конкурсне документације.

У року за подношење понуда, понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду, на начин који је одређен за подношење понуда.

23) Средства финансијског обезбеђења

23.1 Финансијска гаранција за озбиљност понуде

23.1.1 Уз понуду, сви понуђачи достављају:

- а. ФИНАНСИЈСКУ ГАРАНЦИЈУ ЗА ОЗБИЉНОСТ ПОНУДЕ на износ од 3% од вредности понуде без обрачунатог ПДВ-а, са роком важности не краћим од 30 дана од дана истека рока важности понуде.

23.1.2. Финансијска гаранција за озбиљност понуде тражи се ради заштите наручиоца и биће наплаћена:

- ♦ ако понуђач своју понуду повуче за време важења понуде, а након јавног отварања понуда или,
- ♦ у случају да изабрани понуђач не потпише уговор или не достави финансијску гаранцију за добро извршење посла.

23.1.3. Финансијска гаранција ће бити исказана у истој валути у којој је исказана и сама понуда и издата у форми:

- ♦ Банкарске гаранције која мора бити неопозива, безусловна, платива на први позив и без права протеста.

23.1.4. Свака понуда која није осигурана финансијском гаранцијом за озбиљност понуде биће одбијена од стране наручиоца као неприхватљива.

23.1.5. Финансијска гаранција за озбиљност понуде биће враћена понуђачима што је пре могуће, а најкасније у року од 30 дана од дана доношења одлуке о додели уговора и/или одлуке о обустави поступка јавне набавке.

23.2. Финансијска гаранција за добро извршење посла

23.2.1. Понуђач је обавезан да уколико му буде додељен уговор о јавној набавци, на основу Одлуке о додели уговора, у року од 10 дана од дана обостраног потписивања уговора о јавној набавци, наручиоцу преда финансијску гаранцију за добро извршење посла у виду БАНКАРСKE ГAРАНЦИЈЕ која мора бити неопозива, безусловна, платива на први позив и без права протеста у висини од 10% без обрачунатог ПДВ-а уговорене вредности уговора са роком важења:

- ♦ од најмање 30 дана дуже од дана истека рока за коначно извршење посла.
- ♦ Уколико добављач у уговореном року из оправданих разлога, не достави наручиоцу финансијску гаранцију за добро извршење посла, уговор не ступа на снагу (одложни услов), а наручилац може да остави добављачу примерен рок од најдуже 7 (седам) дана за испуњење обавезе. Уколико добављач не испуни обавезу ни у накнадно остављеном примереном року, наручилац може да потпише уговор са следећим најбоље ранжираним понуђачем.
- ♦ Ако у току трајања уговора дође до истека рока важења достављене финансијске гаранције за добро извршења посла, добављач је у обавези да изврши продужење исте.
- ♦ Уколико добављач не изврши продужење финансијске гаранције за добро извршење посла уговор престаје да производи правна дејства.

23.2.2. Наручилац ће приложени финансијску гаранцију за добро извршење посла искористити у сврху накнаде штете у следећим случајевима:

- ♦ у случају неизвршења уговорних обавеза у роковима и на начин који су предвиђени уговором о јавној набавци,
- ♦ у случају неоснованог једностраног раскида уговора о јавној набавци од стране добављача,
- ♦ у другим случајевима неиспуњења уговорних обавеза који могу довести до угрожавања рада наручиоца и нанесе му штету или угрози живот и здравље пацијента на било који начин.

23.3. Уколико изабрани понуђач не испуни захтев из тачке 23. овог Упутства то ће представљати довољан разлог за поништај Одлуке о додели уговора, у делу који се односи на тог понуђача и наплату финансијске гаранције за озбиљност понуде тог понуђача, а у том случају НАРУЧИЛАЦ може уговор да додели следећем најповољнијем оцењеном понуђачу или да поновно покрене предметни поступак јавне набавке.

24) Обавештење о могућности да понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија и упутство о начину на који понуда мора бити поднета, уколико је предмет јавне набавке обликован у више партија

Понуђач може да поднесе понуду за једну или више партија. Понудом мора да буде обухваћена целокупна партија.

У случају да понуђач поднесе понуду за две или више партија, она мора бити поднета тако да се може оцењивати за сваку партију посебно.

25) Рок важења понуде

Рок важења понуде одређује понуђач и тај рок се обавезно наводи у понуди, али не може бити краћи од 60 дана од дана отварања понуда. У случају истека рока важења понуде, наручилац је дужан да у писаном облику затражи од понуђача продужење рока важења понуде. Понуђач који прихвати захтев за продужење рока важења понуде не може мењати понуду. Захтеви и одговори у вези са тим, достављаће се у писаном облику.

26) Рок у коме ће понуђач коме је додељен уговор о јавној набавци приступити закључењу уговора

Наручилац ће позвати понуђача коме је додељен уговор да приступи закључењу уговора по истеку рока од десет дана од дана достављања Одлуке о додели уговора.

Ако понуђач чија је понуда изабрана као најповољнија одбије да закључи уговор са наручиоцем у року од 8 дана од дана истека рока из претходног става, наручилац ће закључити уговор са првим следећим најповољнијим понуђачем о чему ће писаним путем обавестити све понуђаче.

27) Врста другог релевантног доказа који је од значаја за уредно извршење обавеза понуђача по раније закљученим уговорима о јавним набавкама

Наручилац ће одбити понуду уколико поседује доказ који потврђује да понуђач није испуњавао своје обавезе по раније закљученим уговорима о јавним набавкама који су се односили на исти предмет набавке, за период од претходне три године.

Доказ из става 1.из члана 82. Закона може бити: правноснажна судска пресуда, исправа о реализованом средству обезбеђења испуњених обавеза у поступку јавне набавке или испуњења уговорних обавеза, исправа о наплаћеној уговорној казни, рекламације потрошача, односно корисника, ако нису отклоњене у уговореном року, извештај надзорног органа о изведеним радовима који нису у складу са пројектом, односно уговором, изјава о раскиду уговора због неиспуњења битних елемената уговора дата на начин и под условима предвиђеним законом којим се уређују облигациони односи, доказ о ангажовању на извршењу уговора о јавној набавци лица која нису означена у понуди као подизвођачи, односно чланови групе понуђача, други одговарајући доказ примерен предмету јавне набавке, одређен конкурсном документацијом, који се односи на испуњење обавеза у ранијим поступцима јавне набавке или по раније закљученим уговорима о јавним набавкама.

Наручилац ће одбити понуду ако поседује доказ из члана 82.став 3. тачка 1) Закона, који се односи на поступак који је спровео или уговор који је закључио и други наручилац ако је предмет јавне набавке истоврсан.

28) Трошкови

Трошкове припреме и подношења понуде сноси искључиво понуђач и не може тражити од наручиоца накнаду трошкова.

Ако је поступак јавне набавке обустављен из разлога који су на страни наручиоца, наручилац је дужан да понуђачу надокнади трошкове израде узорка или модела, ако су израђени у складу са техничким спецификацијама наручиоца и трошкове прибављања средства обезбеђења, под условом да је понуђач тражио накнаду тих трошкова у својој понуди.

29) Преузимање конкурсне документације

Наручилац ће од дана објављивања позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки и на својој интернет страници омогућити преузимање конкурсне документације.

30) Паковање и достављање понуде

❖ Сви документи поднети у понуди, изузев банкарске гаранције треба да буду повезани траком (јемствеником) у целину и запечаћени тако да се не могу накнадно убацити, одстранити или заменити појединачни листови, односно прилози, а да се видно не оштете листови или печат.

- ❖ Понуђач доставља понуду у запечаћеној коверти, тако да се при отварању може проверити да ли је затворена онако како је предата. Ако коверта није запечаћена и означена на начин описан овим Упутством, НАРУЧИЛАЦ не преузима никакву одговорност уколико понуда залута или се отвори пре времена.
- ❖ На задњој страни коверте треба обавезно навести име и адресу понуђача, што омогућава да понуда буде враћена неотворена, у случају да се прогласи неблаговременом.
- ❖ Понуде се достављају у затвореној коверти препорученом пошљицом или личном доставом на адресу:

Клинички центар Србије,
Одсек административно-техничких послова, / архива /
за ЈАВНЕ НАБАВКЕ
Београд, Пастерова 2
са назнаком:
„Понуда за ЈАВНУ НАБАВКУ БРОЈ: 133К/2015
ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА – НЕ ОТВАРАТИ“

31) Јавно отварање понуда

НАРУЧИЛАЦ ће извршити ЈАВНО отварање понуда по истеку рока за подношење понуда у току истог дана у великој сали управне зграде КЦС, Пастерова 2, 11000 Београд.

Овлашћење за присуство и учествовање у поступку јавне набавке подноси се Председнику комисије непосредно пре почетка поступка отварања понуде. Достављено пуномоћје обавезно мора имати свој број, датум, потпис и печат овлашћеног лица.

Овлашћени представник понуђача који учествује у поступку отварања понуда има право да приликом отварања понуда изврши увид у податке из понуде који се уносе у записник о отварању понуде.

Записник о отварању понуда потписују чланови комисије и овлашћени представници понуђача који преузимају примерак записника.

Присутни овлашћени представници понуђача потписују записник у коме се евидентира њихово присуство.

32) Интегритет поступка

Наручилац ће одбити понуду уколико поседује доказ да је понуђач у претходне три године у поступку јавне набавке: поступао супротно забрани из чланова 23. и 25. Закона, учинио повреду конкуренције, доставио неистините податке у понуди или без оправданих разлога одбио да закључи уговор о јавној набавци, након што му је уговор додељен, одбио да достави доказе и средства обезбеђења на шта се у понуди обавезао.

33) Одлука о додели уговора

На основу извештаја о стручној оцени понуда, наручилац доноси одлуку о додели уговора, у року одређеном у позиву за подношење понуда.

Рок из става 1.члана 108. Закона не може бити дужи од 25 дана од дана отварања понуда, осим у нарочито оправданим случајевима, као што је обимност или сложеност понуда, односно сложеност методологије доделе пондера, када рок може бити до 40 дана од дана јавног отварања понуда.

Одлука о додели уговора мора бити образложена и мора да садржи нарочито податке из извештаја о стручној оцени понуда, осим података из члана 105.став 2. тач. 9) и 10) Закона.

Наручилац је дужан да одлуку о додели уговора достави свим понуђачима у року од три дана од дана доношења.

Наручилац је дужан да одлуку о додели уговора достави на начин да је понуђачи приме у најкраћем могућем року.

Ако се одлука доставља непосредно, електронском поштом или факсом, наручилац мора имати потврду пријема одлуке од стране понуђача, а уколико се одлука доставља путем поште мора се послати препоручено са повратницом.

Ако понуђач одбије пријем одлуке, сматра се да је одлука достављена дана када је пријем одбијен.

Одредбе овог члана сходно се примењују на одлуку о закључењу оквирног споразума, одлуку о признавању квалификације и одлуку о обустави поступка.

НАРУЧИЛАЦ

КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР СРБИЈЕ

Број понуде : _____

Датум: ____/____/____/

ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ:

Понуђач : _____

Адреса: _____

Матични број: _____

Регистарски број: _____

Шифра делатности: _____

ПИБ: _____

ПРЕДМЕТ : ПОНУДА ЗА НАБАВКУ ДОБАРА – ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА: 24 СТАНДАРДНЕ ДИЈЕТЕ И ИНДИВИДУАЛНЕ ДИЈЕТЕ**Дневни просек оброка по дијетама са детаљним описом дијета у прилогу бр. 7:**

Редни број:	Назив дијете	Количина (+/-10%)	ПОПУЊАВА ПОНУЂАЧ	
			Јединична цена (без ПДВ-а)	Укупна цена (без ПДВ-а) (3x4)
1	2	3	4	5
1/1	Општа дијета	1025		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка опште дијете (без ПДВ-а)			
1/2	Дијабетична дијета	284		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка дијабетичне дијете (без ПДВ-а)			
1/3	Течно-кашаста дијета	71		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка течно-кашасте дијете (без ПДВ-а)			
1/4	Лагана дијета	122		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка лагане дијете (без ПДВ-а)			
1/5	Лагана-хиперпротеинска дијета	227		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка лагане -хиперпротеинске дијете (без ПДВ-а)			
1/6	Дијабетична лагана дијета	71		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих оброка дијабетичне лагане дијете (без ПДВ-а)			
1/7	Неслана дијета	164		
	- доручак			

	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка неслане дијете (без ПДВ-а)				
1/8	Хепатична дијета	45		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка хепатичне дијете (без ПДВ-а)				
1/9	Дијабетична-неслана дијета	96		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дијабетично-неслане дијете (без ПДВ-а)				
1/10	Дијета код дијареје 1	35		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дијете код дијареје 1 (без ПДВ-а)				
1/11	Дијета код дијареје 2	29		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дијете код дијареје 2 (без ПДВ-а)				
1/12	Дијета дијареја 1 миксирана	5		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих obroка дијете дијареја 1 миксирана (без ПДВ-а)			
1/13	Дијета дијареја 2 миксирана	5		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
	Укупна цена свих obroка дијете дијареја 2 миксирана (без ПДВ-а)			
1/14	Строго хепатична дијета	6		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка строго хепатичне дијете (без ПДВ-а)				
1/15	Дечија дијета	41		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дечије дијете (без ПДВ-а)				
1/16	Дијета за носну сонду	5		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дијете за носну сонду (без ПДВ-а)				
1/17	Дијабетична дијета за носну сонду	22		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка дијабетичне дијете за носну сонду (без ПДВ-а)				
1/18	Дијета без глутена	8		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			

Укупна цена свих оброка дијабитичне дијете без глутена (без ПДВ-а)				
1/19	Кашаста дијета 1	21		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка кашасте дијете 1 (без ПДВ-а)				
1/20	Кашаста дијета 2	74		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка кашасте дијете 2 (без ПДВ-а)				
1/21	Дијабетична кашаста дијета	18		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка дијабетичне кашасте дијете (без ПДВ-а)				
1/22	Хиперпротеинска дијета и дијета за труднице	202		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка хипер дијете (без ПДВ-а)				
1/23	Хиперпротеинска дијета 2	100		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка хиперпротеинске дијете и дијете за труднице (без ПДВ-а)				
1/24	Дијета за пацијенте на хемодијализији	40		
	- доручак			
	- ручак			
	- вечера			
Укупна цена свих оброка дијете за пацијенте на хемодијализи (без ПДВ-а)				
УКУПНА ЦЕНА СВИХ СТАНДАРДНИХ ДИЈЕТА БЕЗ ПДВ-а (на дневном нивоу):				
			ПДВ%	
УКУПНА ЦЕНА СВИХ СТАНДАРДНИХ ДИЈЕТА СА ПДВ-ом (на дневном нивоу):				

НАПОМЕНА:

Понуђач је у обавези да попуни следеће колоне:

- јединична цена оброка по свакој дијети без ПДВ-а (доручак, ручак, вечера)-колона 4;
- укупна цена оброка по свакој дијети без ПДВ-а (доручак, ручак, вечера)- колона 5;
- укупна цена свих оброка сваке дијете;
- укупну цену свих стандардних дијета без ПДВ-а (на дневном нивоу);
- исказати ПДВ стопу и укупан ПДВ;
- укупна цена свих стандардних дијета са ПДВ-ом (на дневном нивоу).

НАПОМЕНА за добијања укупне вредности понуде без ПДВ-а, банкарске гаранције и попуњавање табеле:

1. ЗА ДОБИЈАЊЕ УКУПНЕ ВРЕДНОСТИ ПОНУДЕ БЕЗ ПДВ-а САБРАТИ:

Укупну цену стандардних дијета без ПДВ-а на годишњем нивоу + 4%укупне цене стандардних дијета без ПДВ-а на годишњем нивоу.

2. ЗА БАНКАРСКЕ ГАРАНЦИЈЕ:

УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ ДОБИЈЕНА НА НАЧИН ОПИСАН У ПРЕТХОДНОМ СТАВУ СЕ УЗИМА ЗА БАНКАРСКЕ ГАРАНЦИЈЕ.

3. ПОДАЦИ СЕ УНОСЕ У КОЛОНЕ 2, 4 И УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ БЕЗ ПДВ

Укупна вредност понуде се добија сабирањем колона 4.

<i>Укупна вредност понуде без ПДВ-а се добија на следећи начин:</i>	<i>Укупна цена стандардних дијета на дневном нивоу без ПДВ-а:</i>	<i>број дана у години</i>	<i>Укупна цена без ПДВ-а: (2x3)</i>
1	2	3	4
Укупна цена стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а		365	
	<i>4% од укупне цене стандардних дијета на дневном нивоу без ПДВ-а</i>	<i>број дана у години</i>	<i>Укупна цена без ПДВ-а: (2x3)</i>
Укупна цена индивидуалних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а		365	
УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ без ПДВ-а:			

СПИСАК НАМИРНИЦА КОЈЕ СУ ПОТРЕБНЕ ЗА ИНДИВИДУАЛНО ПРИЛАГОЂЕНУ ДИЈЕТУ КОЈУ НЕ ПРАТИ ЈЕЛОВНИК

ИЗАБРАНИ ПОНУЂАЧ ЈЕ У ОБАВЕЗИ ДА ПОСЕДУЈЕ ОВЕ НАМИРНИЦЕ И ПО ПОТРЕБИ И ПИСАНОЈ ПОРУЏБИНИ НАРУЧИОЦА ИСПОРУЧИ

ИНДИВИДУАЛНО ПРИЛАГОЂЕНА ДИЈЕТА - ДНЕВНИ ПРОСЕК ЈЕ 95 +/-10%

НАЗИВ НАМИРНИЦА	ЈЕДИНИЧНА ЦЕНА БЕЗ ПДВ-а	Износ ПДВ-а у динарима	ЈЕДИНИЧНА ЦЕНА СА ПДВ-ом
Хлеб полубели 600 г			
Пшенични црни хлеб 500 г			
Пшенични полубели неслани 600 г			
Хлеб безглутенски 50 г			
Хлеб безглутенски 100 г			
Хлеб ражани 100% 50 г			
Хлеб ражани 100% 100 г			
Хлеб ражани 100% 500 г			
Пиринач полиран- некуван 1 кг			
Пиринач интегрални – некуван 1 кг			
Овсене пахуљице –сирове 30 г			
Кукурузне пахуљице-сирове 30 г			
Пиринчане пахуљице-сирове 30 г			
Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 140 г			

Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 250 г			
Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 300 г			
Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 140г			
Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 250г			
Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 300 г			
Двопек грахам индустријски пакован 140 г			
Двопек грахам индустријски пакован 250 г			
Двопек грахам индустријски пакован 300 г			
Пециво типа кифле од пшеничног брашна-беле(слано/неслано) 50г			
Пециво типа кифле од пшеничног брашна-беле(слано/неслано) 100 г			
Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-без глутена) 50 г			
Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-без глутена) 100 г			
Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-са глутеном) 50 г			
Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-са глутеном) 100 г			
Интегрална кифла са семенкама сунцокрета 50 г			
Интегрална кифла са семенкама сунцокрета 100 г			
Интегрална кифла (слано/неслано) 50 г			
Интегрална кифла (слано/неслано) 100 г			
Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 50 г			
Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 100 г			
Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 50 г			
Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 100 г			
Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 50 г			
Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 100 г			
Плазма кекс паковање 150 г			
Плазма млевена 300 г			
Тост хлеб 25 г			

Тост хлеб 500 г			
Млеко 3,2% млечне масти дуготрајно, обogaђено витаминима –појединачно паковање 250 мл			
Млеко без лактозе 2,8% млечне масти-дуготрајно - Појединачно паковање 250 мл			
Млеко 1,5% млечне масти дуготрајно, појединачно паковање 500 мл			
Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно –појединачно паковање 1л			
Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно- Појединачно паковање 1 л			
Млеко у праху обрано 50 г			
Млеко у праху обрано 100 г			
Млеко у праху пуномасно 50 г			
Млеко у праху пуномасно100 г			
Јогурт 2,8% мм 200 мл			
Јогурт 1,0% млечне масти са пробиотским културама 200 мл			
Јогурт 0% млечне масти са пробиотским културама 200 мл			
Кисело млеко 2,8 % млечне масти 180 г			
Кисело млеко 3,2% млечне масти 180 г			
Павлака 12% млечне масти 50 г			
Павлака 12% млечне масти 200 г			
Павлака 20% млечне масти 50 г			
Павлака 20% млечне масти 200 г			
Сир крављи млади 5,5% млечне масти 50 г			
Сир крављи млади 5,5% млечне масти 70 г			
Сир крављи млади 5,5% млечне масти 100 г			
Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 50 г			
Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 70 г			
Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 100 г			
Сир крављи пуномасни 45% млечне масти (сир фета-грчки тип или одговарајући) 50г			
Сир крављи пуномасни 45% млечне масти (сир фета-грчки тип или одговарајући) 70 г			
Сир крављи пуномасни 45% млечне масти (сир фета-грчки тип или одговарајући) 100 г			
Качкавал тип Гауда 50 г			
Качкавал тип Гауда 70 г			
Сир топљени (зденка или одговарајући) појединачно			

амбалажирано паковање 1 ком			
Крем сир 20% млечне масти на с.м. 50 г			
Крем сир 20% млечне масти на с.м. 100 г			
Чоколадно млеко 1,0 % млечне масти-појединачно паковање 250 мл			
Сојин сир (тофу) 50 г			
Сурутка –течна 1 л			
Сурутка у праху од крављег млека 50 г			
Сурутка у праху од крављег млека 100 г			
Пилећа прса 50 г			
Пилећа прса 70 г			
Пилећа прса 100 г			
Ђурећа прса 50 г			
Ђурећа прса 70 г			
Ђурећа прса 100 г			
Прашка шунка 50 г			
Прашка шунка 70 г			
Прашка шунка 100 г			
Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 80 г - комади у уљу			
Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 160 г - комади у уљу			
Сардина у уљу са отвараčem 125 г			
Месна паштета пилећа 30 г			
Месна паштета пилећа 50 г			
Месна паштета пилећа 75 г			
Јаје кокошије у праху 50 г			
Јаје кокошије у праху 100 г			
Џем,Мармелада мешана појединачно паковање 30г			
Компот од брескве – конзервисани нето плода 820 г			
Воћни сок бистри,кашасти 50% с.м. појединачно паковање 200 мл			
Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 200 мл			
Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 1 л			
Лимун 100 г			
Поморанџа 150 г			
Мандарина 150 г			
Банана 150 г			

Јабука 150 г			
Грожђе бело 150 г			
Грожђе црно 150 г			
Лубеница 150 г			
Нектарина 150 г			
Бресква 150 г			
Крушка 150 г			
Маслац појединачно паковање 20 г			
Маргарин софт за мазање(биљни и млечни) 20 г			
Шећер кристал 1 кг			
Мед појединачно паковање 25 г			
Мед појединачно паковање 1 кг			
Чај индустриски (камилица) кутија -филтер 20 кесица са кончићем			
Чај индустриски (нана) кутија филтер 20 кесица са кончићем			
Чај индустриски (ува) кутија филтер 20 кесица са кончићем			
Чај индустриски (камилица) кутија -филтер 20 кесица без кончића			
Чај индустриски (нана) кутија кутија -филтер 20 кесица без кончића			
Чај индустриски (ува) кутија кутија -филтер 20 кесица без кончића			
Кухињска со 1 кг			
Бибер млевени 100 г			
Минерална вода газирана 1 л			
Минерална вода газирана 1,5 л			
Минерална вода негазирана 1 л			
Минерална вода негазирана 1,5 л			
Сок од парадајза 200 мл			
Сок од цвекле 200 мл			
Сок од шаргарепе 200 мл			
Сок од парадајза 700 мл			
Сокови од цвекле 700 мл			
Сокови од шаргарепе 700 мл			
Готова порција			
Проја –према рецептури 80 г			
Проја –према рецептури 150 г			
Качамак (кукурузни гриз 40 г) остали састојци према рецептури око 120 г			

Качамак (кукурузни гриз 60 г) остали састојци према рецептури око 180 г			
Качамак (кукурузни гриз 70 г) остали састојци према рецептури око 210 г			
Качамак (кукурузни гриз 80 г) остали састојци према рецептури око 240 г			
Пуџић са сиром 1 ком (сир 40г) остали састојци према рецептури око 100 г			
Бухтла са џемом 1 ком(џем 20г) остали састојци према рецептури око 100 г			
Воћни колач 100 г (воће 50 г) остали састојци према рецептури 1 ком			
Колаци разни према рецептурама 1 ком 100 г			
Сутлијаш на млеку са шећером- према рецептури 200 г			
Сутлијаш на млеку без шећера- према рецептури 200 г			
Гриз на млеку са шећером –према рецептури 200 г			
Гриз на млеку без шећера –према рецептури 200 г			
Какако са кексом на млеку- према рецептури 200 г			
Млевена плазма са млеком – (100 г плазма и 200 мл млека)			
Потаж од гриза –према рецептури 200 мл			
Потаж од шаргарепе –према рецептури 200 мл			
Говеђа супа са резанцима – према рецептури 200 мл			
Пилећа супа са резанцима - према рецептури 200 мл			
Пилећа супа са пиринчем – према рецептури 200 мл			
Говеђа супа са пиринчем – према рецептури 200 мл			
Парадајз чорба према – рецептури 200 мл			
Слузава супа са пиринчем – према рецептури 200 мл			
Бујон од меса и поврћа- према рецептури 200 мл			
Риба (барена, печена, пржена) 60г			
Риба (барена, печена, пржена) 100 г			
Риба (барена, печена, пржена) 150 г			
Јунеће месо (барено,печено динстано) 60 г			

Јунеће месо (барено, печено динстано) 100 г			
Јунеће месо (барено, печено динстано) 150 г			
Пилеће месо – батак – карабатак (барено, динстано, печено) 60 г			
Пилеће месо – батак-карабатак (барено, динстано, печено) 100 г			
Пилеће месо – батак – карабатак (барено, динстано, печено) 150 г			
Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 60 г			
Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 100 г			
Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 150 г			
Ћуреће месо- бело месо(барено, динстано, печено) 60 г			
Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 100 г			
Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 150 г			
Свињско месо (печено, динстано) 60 г			
Свињско месо (печено, динстано) 100 г			
Свињско месо (печено, динстано) 150 г			
Јунећа шницла у сафту (месо 60 г) остали састојци према рецептури			
Јунећа шницла у сафту (месо 100 г) остали састојци према рецептури			
Јунећа шницла у сафту (месо 150 г) остали састојци према рецептури			
Пире од кромпира – према рецептури 100 г			
Пире од кромпира – према рецептури 150 г			
Пире од кромпира – према рецептури 250 г			
Барен кромпир 100 г			
Барен кромпир 150 г			
Барен кромпир 250 г			
Печен кромпир 100 г			
Печен кромпир 150 г			
Печен кромпир 250 г			
Рестован кромпир – према рецептури 250 г			
Кромпир салата – према рецептури 250 г			
Пире од свежег спанаћа – према рецептури 100 г			

Пире од свежег спанаћа – према рецептури 150 г			
Пире од свежег спанаћа – према рецептури 250 г			
Пире од карфиола – према рецептури 100 г			
Пире од карфиола – према рецептури 150 г			
Пире од карфиола – према рецептури 250 г			
Барен карфиол 100 г			
Барен карфиол 150 г			
Барен карфиол 250			
Пире од тиквица – према рецептури 100 г			
Пире од тиквица – према рецептури 150 г			
Пире од тиквица – према рецептури 250 г			
Динстане тиквице – према рецептури 100 г			
Динстане тиквице –према рецептури 150 г			
Динстане тиквице – према рецептури 250 г			
Динстана шаргарепа – према рецептури 100 г			
Динстана шаргарепа – према рецептури 150 г			
Динстана шаргарепа – према рецептури 250 г			
Барена шаргарепа 100 г			
Барена шаргарепа 150 г			
Барена шаргарепа 250г			
Динстана боранија – према рецептури 100 г			
Динстана боранија – према рецептури 150 г			
Динстана боранија – према рецептури 250 г			
Салата од бораније –према рецептури 250 г			
Динстани купус – према рецептури 250 г			
Вариво од пасуља (пасуљ 50 г) – остали састојци према рецептури око 200 мл			
Вариво од пасуља (пасуљ 70 г) – остали састојци према рецептури око 250 мл			
Вариво од мешаног поврћа – према рецептури 250 г			
Вариво од мешаног поврћа са месом (поврће 200 г, месо 50 г) – остали састојци према рецептури око 250 г			
Динстани пиринач (пиринч 60 г) – остали састојци према рецептури око 180 г			
Динстани пиринач (пиринч 80 г) – остали састојци			

према рецептури око 250 г			
Јунећи рижото (јунетина 50 г, пиринач 60 г)- остали састојци према рецептури око 250 г			
Пилав пилећи (пилеће месо 50 г, пиринач 60 г) – остали састојци према рецептури око 250 г			
Ограте са сиром (резанци 60 г, сир 50 г) – остали састојци према рецептури око 250 г			
Тестенина са сиром (тестен.60 г, сир 50 г) – остали састојци према рецептури око 230 г			
Тестенина са млевеним месом и парадајз сосом (тестенина 60 г месо 50 г) – остали састојци према рецептури око 250 г			
Гибаница са сиром и спанаћем (коре 100 г, сир 40г, спанаћ 50г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Пројара са сиром и блитвом (гриз 60 г, сир 30 г, блитва или спанаћ 30г г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Пита са сиром (гриз 60 г, сир 60 г, блитва или спанаћ 30 г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Гибаница са сиром (коре 100 г, сир 80 г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Пита са месом (коре 100 г, месо 50 г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Погачица са сиром (сир 30 г) – остали састојци према рецептури око 75 г			
Мусака од кромпира (кромпир 200 г, месо 50 г) – остали састојци према рецептури око 250 г			
Мусака од осталог поврћа (поврће 250 г, месо 50 г) остали састојци према рецептури око 250 г			
Пуњена паприка – тиквица (месо 50 г,поврће 150 г) – остали састојци према рецептури 1 ком			
Сарма од киселог или слатког купуса (купус 150 г, месо 50 г)- остали састојци према рецептури 1 ком			
Кромпир салата – према рецептури 250 г			
Салата од конзервираног поврћа 50 г			
Салата од конзервираног поврћа 100 г			
Салата од свежег парадајза –према рецептури 100 г			
Салата од свежег краставца –према рецептури 100 г			
Салата од свежег купуса-према рецептури 100г			

Зелена салата – према рецептури 50 г			
Салата од куване или печене цвекле- према рецептури 100 г			
Млеко 2,8%мм 200 мл			
Какао млеко- према рецептури 200 мл			
Бела кафа –према рецептури 200 мл			
Кувана пилећа виршла 40 г			
Кувана ћурећа виршла 40 г			
Кувано јаје кокошије 1 ком			
Кајгана (1 јаје) – према рецептури 1 порц			
Поширано јаје 1 ком			
Печена јабука 200 г			
Печена бундева 200 г			
Компот од воћа (воће 100г) без шећара 200 мл			
Компот од воћа (воће 100г) са шећером 200 мл			
Компот од сувих шљива (шљиве без коштица 50 г) 200 мл			
Пире од воћа без шећера 200 г			
Пире од воћа са шећером 200 г			
Пудинг без шећера (на млеку)-према рецептури 200г			
Пудинг са шећером (на млеку) –према рецептури 200 г			
Пудинг индустријски упакован 170 г			
Чај са шећером 200 мл			
Чај без шећера 200 мл			
УКУПНА ЦЕНА СВИХ НАМИРНИЦА ИНДИВИДУАЛНЕ ДИЈЕТЕ (без ПДВ-а):			
ПДВ _____ %			
УКУПНА ЦЕНА СВИХ НАМИРНИЦА ИНДИВИДУАЛНЕ ДИЈЕТЕ (са ПДВ-ом):			

НАПОМЕНА: УДЕО ИНДИВИДУАЛНИХ ДИЈЕТА КОД НАРУЧИОЦА (КОЛИЧИНСКИ И ВРЕДНОСНО) ЈЕ ДО 4% СТАНДАРДНИХ ДИЈЕТА.

ОСТАЛИ КОМЕРЦИЈАЛНИ УСЛОВИ:	ПОПУЊАВА ПОНУЂАЧ:
УКУПНА ВРЕДНОСТ ПОНУДЕ: (укупна цена свих стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а + 4% од укупне цене свих стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а). ПОЈАШЊЕЊЕ: Износ од 4% представља удео индивидуалних дијета у односу на укупну количину стандардних дијета код наручиоца на годишњем нивоу.	
РОК ПЛАЋАЊА (Наручилац ће плаћање извршити вирмански по извршеној испоруци добара, понуде које садрже авансно плаћање ће бити одбијене као неприхватљиве). Наручилац захтева од понуђача да понуђени рок плаћања буде исказан у данима. Рок плаћања не може бити краћи од 45 дана, нити дужи од 90 дана, од дана достављања уредног рачуна.	
РОК ВАЖНОСТИ ПОНУДЕ: (Наручилац ће одбити као неприхватљиве понуде чији је рок важења краћи од предвиђеног рока од 60 дана)	

Понуду дајем (заокружити а или б или в)

а) самостално,

б) са подизвођачем:

1. _____

2. _____

3. _____

(навести назив и седиште свих подизвођача)

в) као заједничку понуду:

1. _____

2. _____

3. _____

(навести назив и седиште свих учесника у заједничкој понуди)

Због великог броја ставки у предметном поступку јавне набавке, а ради ефикаснијег и бржег уноса података у записник о јавном отварању понуда, наручилац обавештава понуђаче да на интернет страници наручиоца www.kcs.ac.rs, могу преузети табеле из прилога број 3 из конкурсне документације у excel-у у које ће уносити захтеване податке само у поља која су означена сивом бојом.

Овако попуњене табеле, понуђачи треба да сними на CD и доставе у коверти уз понуду. Наручилац неће одбити понуде понуђача који у оквиру својих понуда не доставе податке на CD-у. Наручилац посебно напомиње да је за оцену понуда меродавна само она понуда која је поднета у писаној форми на образцима из конкурсне документације.

ОБЕРАВА ПОНУЂАЧ

ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ/ ПОДИСПОРУЧИЛАЦ

Пословно име подизвођача/подиспоручиоца	
--	--

Седиште	Улица и број	
	Место	
	Општина	
Законски заступник/ Одговорно лице		
Особа за контакт		
Телефон		
Телефакс (уколико постоји)		
Рачун – Банка		
Матични број понуђача		
Порески идентификациони број подизвођача/подиспоручиоца		
Проценат учешћа подизвођача/подиспоручиоца у предметној јавној набавци	_____ %	
Део предмета набавке који се врши преко подизвођача/подиспоручиоца		

НАПОМЕНЕ:

- Уколико ће извршење набавке делимично бити поверено већем броју подизвођача/подиспоручиоца, образац копирати у довољном броју примерака.
- Обавезно уписати проценат учешћа подизвођача/подиспоручиоца у предметној набавци и део предмета набавке који се врши преко подизвођача/подиспоручиоца.
- **Уколико понуђач не намерава да извршење дела предмета јавне набавке делимично повери подизвођачу/подиспоручиоца, овај образац не треба попуњавати.**

ПОДАЦИ О ЧЛАНУ ГРУПЕ ПОНУЂАЧА

Пословно име члана групе	
--------------------------	--

Седиште	Улица и број	
	Место	
	Општина	
Законски заступник/ Одговорно лице		
Особа за контакт		
Мобилни телефон особе за контакт		
Телефон		
Телефакс (уколико постоји)		
Електронска адреса		
Рачун – Банка		
Матични број понуђача		
Порески идентификациони број подизвођача		

НАПОМЕНА:

- Образац копирати уколико понуду доставља већи број чланова групе.
- Уколико понуду не подноси група понуђача, овај образац не треба попуњавати.

У складу са чланом 75. 76 и 77. Закона о јавним набавкама, НАРУЧИЛАЦ у сврху докaзивања испуњености услова, захтева достављање следећих доказа:

Редн и број	ПОДАЦИ О ДОКУМЕНТУ				Прилог број	Број страна у прилогу
	Назив доказа	Број	Датум	Издат од стране		
1.	Услов: Да је понуђач регистрован код надлежног органа, односно уписан у одговарајући регистар. (члан 75. став 1. тачка 1. Закона) Доказ:Извод из регистра Агенције за привредне регистре, односно извода из регистра надлежног Привредног суда. <i>(Напомена: Податак је јавно доступан на интернет страници АПР-а на основу матичног броја).</i>					
2.	Услов: Да понуђач и његов законски заступник није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре (члан 75. став 1. тачка 2) Закона) Докази за правно лице: 1.Уверење надлежног Основног суда на чијем подручју се налази седиште правног лица (односно седиште представништва или огранка страног правног лица) којим се потврђује да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за неко од кривичних дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре. 2.Извод из казнене евиденције Посебног одељења за организовани криминал Вишег суда у Београду да правно лице није осуђивано за неко од кривичних дела из надлежности тог суда. Доказ за законског заступника/е: -Извод из казнене евиденције надлежне Полицијске управе да законски заступник (ако их има више – за сваког од њих) није осуђиван за неко од кривичних дела као члан организоване криминалне групе, да није осуђиван за кривична дела против привреде, кривична дела против заштите животне средине, кривично дело примања или давања мита, кривично дело преваре. Ако понуду подноси предузетник потребно је да достави само Извод из казнене евиденције надлежне Полицијске управе. <i>(захтев за издавање овог уверења се може поднети надлежно полицијској управи према месту рођења или месту пребивалишта).</i> Доказ не може бити старији од два месеца пре отварања понуда.					

Напомене у вези надлежности за издавање потврда и уверења да понуђач није осуђиван за кривична дела из члана 75, став 1, тачка 2 ЗЈН:

- Правна лица:

- Чланом 32. став 5. Закона о одговорности правних лица за кривична дела („Службени гласник РС“, бр. 97/2008) прописано је да казнену евиденцију води првостепени суд на чијем подручју је седиште домаћег правног лица, односно седиште представништва или огранка страног правног лица.

- За кривична дела из члана 75. став 1. тачка 2) Закона надлежни првостепени суд према Закону о уређењу судова („Службени гласник РС“, бр. 116/2008, 104/2009, 101/2010, 31/2011 – др. закон, 78/2011 – др. закон и 101/2011), може бити како основни суд, тако и виши суд.

- За уверење (извод) из казнене евиденције за кривична дела из члана 75. став 1. тачка 2) Закона, осим за кривична дела организованог криминала, правно лице се може обратити надлежном основном суду. **У потврди коју даје основни суд, мора бити наведено да се потврда односи на кривична дела за која је у првом степену надлежан основни суд и за кривична дела за која је у првом степену надлежан виши суд. Уколико то није наглашено, потребно је прибавити посебну потвду за кривична дела за која је у првом степену надлежан виши суд.** Дакле, понуђач доставља једну потврду у којој су обухваћена наведена кривична дела за која је у првом степену надлежан основни суд и кривична дела за која је у првом степену надлежан виши суд **или** две потврде – једну за кривична дела за која је у првом степену надлежан основни суд а другу за кривична дела за која је у првом степену надлежан виши суд.

- За кривична дела из члана 2. Закона о организацији и надлежности државних органа у сузбијању организованог криминала, корупције и других посебно тешких кривичних дела („Службени гласник РС“, бр. 42/2002, 27/2003, 39/2003, 67/2003, 29/2004, 58/2004 – др. закон, 45/2005, 61/2005, 72/2009, 72/2011 – др. закон, 101/2011 – др. закон и 32/2013), а према члану 12. став 1. и члану 13. став 1. истог закона, **надлежно је Посебно одељење Вишег суда у Београду.**

Ближа обавештења могу се наћи на интернет страници Вишег суда у Београду.

- Уколико правно лице има више законских заступника, тражене доказе је потребно доставити за сваког од законских заступника.

3.	Услов: Да понуђачу није изречена мера забране обављања делатности, која је на снази у време објављивања односно слања позива за подношење понуда (члан 75. став 1. тачка 3. Закона) Доказ за правно лице: Потврде привредног и прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања делатности, или потврде Агенције за привредне регистре да код овог органа није регистровано, да му је као привредном друштву изречена мера забране обављања делатности која је на снази у време објаве позива за подношење понуда; Доказ за предузетника: Потврда прекршајног суда да му није изречена мера забране обављања делатности или потврде Агенције за привредне регистре да код овог органа није регистровано, да му је као привредном субјекту изречена мера забране обављања делатности која је на снази у време објаве позива за подношење понуда; Докази из ове тачке морају бити издати након објављивања позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки. Напомена: Потврда АПР-а <u>се не односи само на делатност која је предмет јавне набавке</u>, већ је потребно да ниједна забрана није на снази.					
----	--	--	--	--	--	--

4.	Услов: Да је понуђач измирио доспеле порезе, доприносе и друге јавне дажбине у складу са прописима Републике Србије или стране државе када има седиште на њеној територији (члан 75. став 1. тачка 4) Закона Докази: 1. Уверења Пореске управе Министарства финансија да је измирио доспеле порезе и доприносе и 2. Уверења надлежне јединице локалне самоуправе да је измирио обавезе по основу изворних локалних јавних прихода. Овај доказ достављају сви понуђачи било да су правна лица или предузетници. Доказ не може бити старији од два месеца пре отварања понуда. Напомена: Уколико се понуђач налази у поступку приватизације, прилаже потврду Агенције за приватизацију да се налази у поступку приватизације.					
5.	Услов: Дозвола надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке. (члан 75 став 1 тачка 5 Закона) Доказ: Решење министарства надлежног за послове пољопривреде о испуњености ветеринарско – санитарних услова објекта за прераду меса и млека (укључујући и млечне производе) или о непостојању ветеринарско-санитарних сметњи за увоз рибе. Напомена: Уколико понуђач није и произвођач предметно Решење понуђач доставља за произвођача.					
6.	Услов: Уписаност у Централни регистар објеката који води министарство надлежно за послове пољопривреде (члан 75 став 1 тачка 5 Закона) Доказ: Важећа потврда о извршеном упису у Централни регистар објеката издата од стране министарства надлежног за послове пољопривреде					
7.	Услов: Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави изјаву којом потврђује под кривичном и материјалном одговорношћу да је при састављању своје понуде поштовао обавезе које произилазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да гарантује да је ималац права интелектуалне својине (члан 75. став 2. Закона). Доказ: Од стране одговорног лица понуђача потписан и печатом оверена изјава (текст изјаве садржан у прилогу бр. 5/2 ове конкурсне документације) Напомена: Уколико понуду подноси група понуђача, сви чланови групе морају дати ову изјаву!					

Додатни услови за учешће у поступку (члан 76 Закона)						
8.	Понуђач је дужан да у оквиру своје понуде достави фотокопију сертификата НАССАР за понуђача.					
9.	Услов: Гаранција континуитета снабдевања наручиоца добрима која су предмет набавке и доказивање следљивости и порекла робе. Доказ: За учествовање у предметном поступку понуђач је дужан да достави: - уговор закључен са <u>произвођачем или његовим дистрибутером за Србију или veleprodajним трговцем</u> - или - овлашћење за учествовање у отвореном поступку издато од стране <u>произвођача или његовог дистрибутера за Србију или veleprodajног трговца.</u> Напомена: Уколико понуђач производи одређена понуђена добра, уместо наведеног доказа за та добра потребно је да достави изјаву која је сачињена на меморандуму понуђача којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу изјављује да је произвођач понуђених добара. Напомена: Понуђач у оквиру своје понуде мора доставити Решење министарства надлежног за послове пољопривреде Управе за ветерину, о испуњености ветеринарско – санитарних услова за место где се риба складишти (ако је у питању увозна риба). Место где се риба складишти мора имати ветеринарски контролни број. Уколико понуђач није и титулар права својине места где се риба складишти у оквиру своје понуде дужан је да достави правни основ по коме место где је риба ускладиштена користи. Поред наведеног, понуђач је дужан да у оквиру понуде достави и фотокопију Решења о испуњености ветеринарско санитарних услова за увоз риба и њихових производа који су предмет понуде, а које издаје министарство надлежно за послове пољопривреде.					
10.	Технички капацитет Услов: Најмање 6 специјализованих теретних возила намењених превозу хране по НАССАР – у Доказ: Фотокопија очитане саобраћајне дозволе. Напомена 1: Уколико понуђач није титулар права својине на возилима потребно је да достави правни основ по основу којег држи и користи возила (уговор о лизингу, закупу, и сл.) Напомена 2: Наручилац може извршити увид у возила ради утврђивања испуњености услова.					

11.	Кадровски капацитет Услов: - Минимум 1 дијететичар – нутрициониста који мора бити на располагању наручиоцу од 06.30 до 18.00 часова сваког дана као и викендом. - минимум 10 квалификованих куvara - минимум 2 технолога прехранбене струке Доказ: Понуђач доставља изјаву у којој ће навести структуру запослених (образац изјаве које попуњава понуђач садржан је у прилогу бр. 5/3). Као доказ понуђач прилаже фотокопије радних књижица запослених као и фотокопије пријава на осигурање.					
12.	Финансијски капацитет: Услов: минимум 350.000.000,00 дин промета без ПДВ-а за претходне 3 године за набавку истоврсне предметне набавке Доказ: Фотокопије реализованих уговора (из 2012., 2013. и 2014.); потврде наручилаца (сауговараца) оверене печатом и потписом законског заступника о висини реализованих уговора и о томе да је понуђач у свему извршио уговорне обавезе. (образац потврде које попуњава понуђач садржан је у прилогу бр. 5/4).					
13.	Пословни капацитет: Услов: понуђач је у обавези да има регистровану адресу производног погона уписану у Централни регистар објеката који води министарство надлежно за послове пољопривреде која се налази на територији града Београда не веће удаљености од 10 км од седишта Клиничког центра Србије. Доказ: Изјава понуђача сачињена на меморандуму понуђача којом под пуном материјалном и кривичном одговорношћу изјављује да има регистровану адресу производног погона уписану у Централни регистар објеката који води министарство надлежно за послове пољопривреде који се налази на територији града Београда, не веће удаљености од 10 км од седишта Клиничког центра Србије (образац потврде које попуњава понуђач садржан је у прилогу бр. 5/5).					

НАПОМЕНА:

Приликом стручне оцене понуда а пре доношења одлуке о додели уговора у поступку утврђивања испуњености услова, Комисија задржава право обиласка објеката понуђача и провере уписаних података у достављеним изјавама.

Сви докази из овог упутства могу се достављати у неоввереним копијама осим уколико је конкурсном документацијом назначено да морају бити у оригиналу.

Понуђач није дужан да доставља доказе који су јавно доступни на интернет страницама надлежних органа као, на пример:

Конкурсна документација за јавну набавку добара –

Исхрана пацијената

број: 133К/2015

страна 33 од 103

- извод о регистрацији понуђача који је регистрован код Агенције за привредне регистре (подаци доступни на интернет страници Агенције за привредне регистре).

Предузетник/правно лице уписано у регистар понуђача који се води код Агенције за привредне регистре, није дужно да приликом подношења понуде доказује испуњеност обавезних услова из чл.75, ст. 1, тач. 1) – 4).

Пожељно је да понуђачи који су уписани у регистар понуђача, уместо достављања доказа из чл.75, ст. 1, тач. 1) – 4), изричито наведу ту чињеницу на посебном папиру или на други јасан и погодан начин.

Понуђач је дужан да без одлагања, а најкасније у року од 5 дана од дана настанка промене писмено обавести наручиоца о било којој промени у вези са испуњеношћу услова из поступка предметне јавне набавке која наступи до доношења одлуке о додели уговора односно до тренутка закључења уговора и да је документује на прописани начин.

Уколико понуђач подноси понуду са подизвођачем, дужан да докаже да подизвођач испуњава обавезне услове из чл. 75, ст.1, тач.1-4) ЗЈН. Ако је за извршење дела јавне набавке чија вредност не прелази 10% укупне вредности јавне набавке потребно испунити обавезан услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона понуђач може доказати испуњеност тог услова преко подизвођача којем је поверио извршење тог дела набавке.

У случају подношења заједничке понуде, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из чл. 75, ст. 1, тач. 1)- 4) и услов из чл.75, став 2, док остале услове испуњавају заједно. Услов из члана 75. став 1. тачка 5) Закона дужан је да испуни понуђач из групе понуђача којем је поверено извршење дела набавке за који је неопходна испуњеност тог услова.

ПОНУЂАЧ:

ОБРАСЦИ ИЗЈАВА

ИЗЈАВА О НЕЗАВИСНОЈ ПОНУДИ

Овим путем изјављујем под пуном материјалном и кривичном одговорношћу да је ова понуда сачињена независно и без договарања са осталим учесницима у поступку јавне набавке.

Место _____

ЗАКОНСКИ ЗАСТУПНИК

Датум _____

М.П.

- потпис -

име и презиме

Напомена:

1. Изјаву обавезно попунити, потписати и оверити печатом, у супротном, понуда ће бити одбијена као неприхватљива.
2. Уколико понуду подноси група понуђача, изјава мора бити попуњена, потписана и оверена печатом од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача.

ИЗЈАВА О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА КОЈЕ ПРОИЗЛАЗЕ ИЗ ВАЖЕЋИХ ПРОПИСА

У вези са чланом 75.став 2. Закона о јавним набавкама, **као законски заступник** понуђача

..... ,
(назив понуђача)

под пуном моралном, материјалном и кривичном одговорношћу потврђујем да именовани понуђач поштује обавезе које произлазе из важећих прописа о заштити на раду, запошљавању и условима рада, заштити животне средине, као и да је ималац права интелектуалне својине.

Место _____

ЗАКОНСКИ ЗАСТУПНИК

Датум _____

М.П.

- потпис -

име и презиме

Напомена:

1. Изјаву обавезно попунити, потписати и оверити печатом, у супротном, понуда ће бити одбијена као неприхватљива.
2. Уколико понуду подноси група понуђача, изјава мора бити попуњена, потписана и оверена печатом од стране овлашћеног лица сваког понуђача из групе понуђача.

ИЗЈАВА О КАДРОВСКОМ КАПАЦИТЕУ

У циљу доказивања испуњености услова из тачке 11 прилога бр. 4 конкурсне документације за предметни поступак јавне набавке, под пуном моралном, материјалном и кривичном одговорношћу, као законски заступник

понуђача....., изјављујем да именовани
(назив понуђача)

понуђач испуњава услов предвиђен тачком 11 прилога бр. 4 конкурсне документације и у прилог томе достаљамо следећу списак запослених у којем је јасно наведена структура запослених.

Р. број	Име и презиме	Датум заснивања радног односа	Врста радног односа	Занимање/радно место из уговора о раду
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				

Потврђујем печатом и потписом да су горе наведени подаци тачни и уз ову изјаву прилажем неоверене копије радних књижица запослених као и фотокопије пријава на осигурање за запослене са списка.

Место: _____

Датум: _____

законски заступник
-потпис-

М.П.

Напомена:

- Изјаву обавезно потписати и оверити печатом. У супротном, понуда ће бити одбијена.

ОБРАЗАЦ ПОТВРДЕ
за јавну набавку број: 133K/2015

Назив наручиоца: _____

Седиште: _____

Улица и број: _____

Контакт особа: _____

Телефон: _____

Матични број: _____

ПИБ: _____

ПОТВРДА
којом потврђујем да је

Подносилац понуде _____

(назив и седиште подносиоца понуде)

у временском периоду од претходне три обрачунске године извршио уговорне обавезе, у укупном износу од _____ динара без ПДВ-а, а на основу закључен(ог/их) уговора број:

_____ од 2012.године.

_____ од 2013. године.

_____ од 2014. године.

И да је у свему испунио своје уговорне обавезе.

Потврда се издаје на захтев подносиоца понуде _____, ради учешћа у отвореном поступку јавне набавке добара ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА, број: 133K/2015 коју је расписао КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР СРБИЈЕ – Београд, и у друге сврхе се не може користити.

Да су подаци тачни, својим печатом и потписом потврђује:

Датум:

Законски заступник

- потпис-

Напомена:

Образац копирати у потребном броју примерака. Потврду је потребно да овери и потпише законски заступник издаваоца потврде, у супротном понуда ће бити одбијена.

М.П.

ИЗЈАВА О ПОСЛОВНОМ КАПАЦИТЕТУ

У циљу доказивања испуњености услова из тачке 13 прилога бр. 4 конкурсне документације за предметни поступак јавне набавке, под пуном моралном, материјалном и кривичном одговорношћу, као законски заступник понуђача....., изјављујем да је моја

(назив понуђача)

регистрована адреса производног погона уписана у Централни регистар објеката који води министарство надлежно за послове пољопривреде, која се налази на територији града Београда и није веће удаљености од 10 км од седишта Клиничког центра Србије.

Да су подаци тачни, својим печатом и потписом потврђује:

Датум:

Законски заступник

12 потпис-

М.П.

Напомена:

- Изјаву обавезно потписати и оверити.

У супротном, понуда ће бити одбијена.

**МОДЕЛ УГОВОРА О ЈАВНОЈ НАБАВЦИ ДОБАРА
ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА**

(Модел уговора понуђач је у обавези да у целости попуни, овери печатом и потпише, чиме потврђује да се слаже са моделом уговора)

Београд2015. године

1.....
.....
.....
(Навести привредног субјекта, адресу, седиште и име лица које га заступа)

Шифра делатности:

Матични број:

ПИБ:

Текући рачун:

Тел/факс

(у даљем тексту овог уговора: **Добављач**)

и

13 Клинички центар Србије – Београд, Пастерова бр. 2, кога заступа
директор, проф. др Миљко Ристић,

Шифра делатности: 85110;

Регистарски број: 01607089503;

Матични број: 7089503;

ПИБ:100118429;

Текући рачун: 840-667667-80;

Тел/факс 2656 473, 2685 579

(у даљем тексту овог уговора: **Наручилац**).

Заједнички назив за потписнике овог уговора је: **УГОВОРНЕ СТРАНЕ**

Члан 1.

Уговорне стране сагласно констатују следеће:

УГОВОРНЕ СТРАНЕ сагласно констатују да је Наручилац на основу Закона о јавним набавкама и Позива за подношење понуда од _____ године спровео поступак јавне набавке добара – *исхрана пацијената*, и да је после спроведеног поступка, примењујући критеријуме из конкурсне документације уговор доделио Добављачу који је у поступку јавне набавке доставио понуду бр. _____ од _____.

Члан 2.

Предмет овог Уговора је испорука хране за пацијенте према спецификацији и ценама у складу са конкурсном документацијом и понудом Добављача.

Комерцијални и други услови које је Добављач дао у понуди број _____ од _____ 2015. године, а на основу које је Наручилац уговор за ову јавну набавку доделио понуђачу, саставни су део овог Уговора.

Процедура и начин сачињавања јеловника, требовање, испорука, контрола и остали услови битни за извршавање уговорних обавеза из ове јавне набавке садржани су у прилогу бр. 7 конкурсне документације која је саставни део овог уговора и по којем је Добављач дужан да поступа. Непридржавање било којег од услова или захтева повлачи за собом могућност раскида уговора.

Члан 3.

Уговорну цену чини јединична цена сваког obroка из дијете из усвојене понуде без ПДВ-а. Превоз и испорука хране до пунктова за пријем хране пада на терет Добављача и урачунати су у цену.

Укупна вредност овог уговора износи _____ без ПДВ-а.

Уговор ће се извршавати до висине вредности уговора из претходног става.

Уговорена цена из става 1 овог члана кориговаће се уколико дође до повећања/смањења индекса раста цена на мало, за тромесечје, а који је већи од 5%, на основу званично објављених података Републичког завода за статистику из Службеног гласника Републике Србије.

У том случају цене се аутоматски коригују за сваки % изнад наведеног.

Члан 4.

Добављач се обавезује да Наручиоцу од 01. до 05. у месецу за претходни месец испостави рачун који представља основ за плаћање уговорене цене. Рачун мора бити сачињен по клиникама којима

је храна испоручена на такав начин да садржи број испоручених obroka на месечном нивоу, цену сваког испорученог obroka и укупну цену испоручених obroka на месечном нивоу.

Добављач рачун испоставља Клиникама којима је у месецу обрачуна испоручивао храну.

Наручилац се обавезује да у року до _____ дана од пријема исправно испостављеног рачуна исплати цену за претходни месец у односу на месец у коме се врши плаћање и то на рачун Добављача, број _____, код _____ банке.

Уколико Добављач има више текућих рачуна и жели да се плаћање изврши на рачун који није назначен у овом уговору, обавезан је да то назначи у достављеној факури.

Плаћање по овом уговору у 2015. години вршиће се до нивоa финансијских средстава обезбеђеним Финансијским планом Наручиоца за 2015. годину, за ове намене. За обавезе по овом уговору које доспевају у 2016. години Наручилац ће извршити плаћање Добављачу по обезбеђивању финансијских средстава усвајањем финансијског плана Наручиоца за 2016. годину или доношењем одлуке о привременом финансирању. У супротном уговор престаје да важи без накнаде штете због немогућности преузимања обавеза од стране Наручиоца.

Члан 5.

Добављач се обавезује да храну – оброке испоручује три пута дневно, у складу са потребама, количинама и према захтеву Наручиоца, у складу са достављеним требовањем.

Добављач се обавезује да сва накнадна требовања (прилог 7. тачка 6.) испоручи најкасније у року од 1 часа по примљеном требовању.

Члан 6.

Добављач је обавезан да храну испоручује у амбалажи/транспортном посуђу која испуњава све прописане хигијенске и техничке услове и стандарде за ову врсту робе. Амбалажа/транспортно посуђе мора бити таква да храну штити од могућих механичких и других оштећења и просипања у току транспорта, утовара, претовара и истовара.

Амбалажу/транспортно посуђе Наручиоца Добављач мора да чува и према истом се опходи пажњом доброг привредника, те свако оштећење уредно евидентира у писаној форми и о томе обавести Наручиоца.

Након закључења уговора, Добављач ће од Наручиоца добити списак посуђа које ће бити коришћено у извршењу обавеза из овог уговора.

Добављач је дужан да, у случају оштећења транспортног посуђа Наручиоца кривицом Добављача, које оштећење је таквог карактера да предметно посуђе не може више да се користи, исто о свом трошку замени новим истих или бољих карактеристика и квалитета, а исте запремине.

Храну која је предмет овог Уговора Добављач ће испоручивати на пунктовима по Клиникама који списак пунктова је саставни део конкурсне документације и овог уговора.

Члан 7.

Квалитет испоручене хране мора у свему одговарати конкурсној документацији, документацији достављеној у понуди, важећим прописима и стандардима из области производње, припреме, паковања, промета, транспорта и безбедности хране.

Члан 8.

Пријем хране врши се на пунктовима/Клиникама са списка у складу са чланом 6. овог Уговора и то уз присуство овлашћеног радника Наручиоца који потписом отпремнице Добављача верификује пријем уговорене количине. О евентуалним рекламацијама од стране Наручиоца на испоручену количину и/или квалитет хране Наручилац обавештава Добављача без одлагања.

Добављач је дужан да у погледу евентуалних примедби на квалитет и/или количину испоручене хране исту испоручи у складу са примедбама Наручиоца, у року не дужем од 30 минута од пријема обавештења.

Наручилац је овлашћен да у било које време, без претходне најаве врши контролу хране која се треба испоручити и то на месту производње и припремања хране, на месту пријема, током и после испоруке. Наручилац је овлашћен да контролу испоручених дијета и/или намирница из сваког obroka врши насумичним узимањем узорака испоручених дијета и/или намирница из сваког obroka. Добављач је дужан да располаже одећом и обућом која се користи приликом вршења контроле из претходног става и да у случају контроле из претходног става предметну одећу и обућу стави на располагање лицима овлашћеним од стране наручиоца за вршење предметне контроле.

Наручилац може узорке узете при вршењу контроле из претходних ставова да достави независној специјализованој институцији ради анализе. У случају да независна специјализована институција утврди одступања од уговореног квалитета производа, трошкови анализе иду на терет Добављача.

За све остале међусобне обавезе примењиваће се услови из конкурсне документације и понуде, а ако у њима нису дефинисане, примењиваће се одредбе позитивних прописа и стандарда.

Члан 9.

Добављач је дужан да у року од 10 (десет) дана од дана потписивања Уговора преда наручиоцу финансијску гаранцију за добро извршење посла у форми банкарске гаранције која мора бити безусловна, неопозива и на први позив платива, у висини од 10% уговорене вредности без обрачунатог ПДВ-а, са роком важења од најмање 30 дана дуже од дана истека рока за коначно извршење посла.

Уколико добављач у уговореном року из оправданих разлога, не достави наручиоцу финансијску гаранцију за добро извршење посла, уговор не ступа на снагу (одложни услов), а наручилац може да остави добављачу примерен рок од најдуже 7 (седам) дана за испуњење обавезе. Уколико добављач не испуни обавезу ни у накнадно остављеном примереном року, наручилац може да потпише уговор са следећим најбоље ранжираним понуђачем.

Ако у току трајања уговора дође до истека рока важења достављене финансијске гаранције за добро извршење посла, добављач је у обавези да изврши продужење исте.

Уколико добављач не изврши продужење финансијске гаранције за добро извршење посла, уговор престаје да производи правна дејства.

Наручилац ће приложени финансијску гаранцију за добро извршење посла искористити у сврху накнаде штете у следећим случајевима:

- а. у случају неизвршења уговорних обавеза у роковима и на начин који су предвиђени уговором о јавној набавци,
- б. у случају неоснованог једностраног раскида уговора о јавној набавци од стране Добављача,
- ц. у другим случајевима неиспуњења уговорних обавеза који могу довести до угрожавања рада Наручиоца и нанети штету или угрозити живот и здравље пацијента на било који начин.

Члан 10.

Уговор ступа на снагу даном потписивања од стране овлашћених лица уговорних страна и важи годину дана од дана закључења, односно до реализације вредности Уговора у складу са чланом 3. овог уговора.

Уколико Добављач своје уговорне обавезе извршава неадекватно и супротно одредбама и духу овог уговора, односно уколико извршавање уговорних обавеза не одговара неком од елемената садржаном у позиву за подношење понуда и прихваћеној понуди, као и уколико независна специјализована институција утврди одступања од уговореног квалитета производа у складу са чланом 8. овог уговора, Наручилац има право да једнострано раскине уговор, активира финансијску гаранцију за добро извршење посла и да од Добављача захтева накнаду штете.

Активирање средства обезбеђења не искључује право Добављача на потпуну накнаду штете.

Члан 11

Добављач је дужан да без одлагања, а најкасније у року од 5 дана од дана настанка промене у било којем од података прописаних чланом 77. Закона о јавним набавкама, о промени писмено обавести Наручиоца и да је документује на прописан начин.

Добављач је посебно обавезан да, у случају истека важења Решења министарства надлежног за послове пољопривреде о испуњености ветеринарско – санитарних услова објекта за прераду меса (укључујући и рибе) и млека (укључујући и млечне производе) и/или уписа у Централни регистар објеката који се води код министарства надлежног за послове пољопривреде у току трајања овог уговора, Наручиоцу достави доказ о продужењу важења Решења и/или уписа, најкасније првог наредног дана од дана престанка важења уписа.

Комуникација

Члан 12

Целокупна комуникација уговорних страна у вези примене одредби овог уговора вршиће се преко контакт особа, у писаној форми, електронском поштом или факсом на адресе контакт особа.

Уговорне стране су дужне да, непосредно по потписивању овог уговора, размене писана обавештења која ће садржати податке о контакт особама, бројевима мобилних телефона, бројевима телефакса и електронским адресама контакт особа преко којих се остварује комуникација у вези примене одредби овог уговора.

Уговорне стране су дужне да, без одлагања, у писаној форми, једна другу обавесте о евентуалној промени контакт особе, електронске адресе контакт особа и/или броја контакт телефона/телефакса.

Раскид уговора

Члан 13

Свака уговорна страна незадовољна испуњењем уговорних обавеза друге уговорне стране може захтевати раскид уговора, под условом, да је своје уговорне обавезе у потпуности и благовремено извршила.

Ако је Наручилац незадовољан испуњењем уговорних обавеза друге уговорне стране обавезује се да претходно, другој уговорној страни, достави писано обавештење о разлозима за раскид уговора и да јој остави примерен рок од 1 (једног) дана од дана пријема обавештења за испуњење обавеза.

Конкурсна документација за јавну набавку добара –

Исхрана пацијената

број: 133K/2015

страница 44 од 103

Уколико уговорна страна којој је остављен рок из претходног става за испуњење уговорних обавеза исте не испуни уговор ће бити раскинут у року од 15 дана од истека рока из претходног става (раскидни услов).

Раскид уговора се врши писаним путем.

У случају раскида уговора, уговорне стране задржавају сва права стечена у периоду трајања уговора.

У случају раскида уговора услед неиспуњења уговорних обавеза друге стране, савесна уговорна страна има право на накнаду штете у складу са законом.

Члан 14

Уговор се може раскинути на основу писане сагласности сауговорача.

Уговор се може споразумно раскинути у свако доба, осим у невреме, уколико престане да постоји заједнички интерес уговорних страна за реализацију предмета уговора, уз прецизно дефинисање међусобних права и обавеза насталих до момента раскида уговора.

Споразумом о раскиду уговора, уговорне стране утврђују права и обавеза које проистичу из раскида као и дан престанка важења Уговора.

Уколико се сауговорачи другачије не договоре, уговор престаје да важи истеком рока од 15 дана од дана споразума о раскиду.

Члан 15

Наручилац је посебно овлашћен да једнострано раскине уговор у случају да Добављач не поступа сагласно посебним захтевима Наручиоца постављеним у складу са одредбама овог уговора.

Добављач је овлашћен на једнострано раскид уговора нарочито уколико Наручилац не испуњава своје доспеле, неоспорене финансијске обавезе у складу са одредбама овог уговора. У наведеном случају, Добављач је дужан да претходно Наручиоцу одреди накнадни примерени рок за испуњење неизмирених обавеза који не може бити краћи од 30 дана од дана достављања захтева за испуњење доспелих финансијских обавеза.

Завршне одредбе

Члан 16

Саставни делови овог Уговора су:

1. Прилог 1: Прилог број 7 из конкурсне документације за ову јавну набавку

2. Прилог 2: Понуда Добављача број _____ од _____. _____ 2015. године, (заведено код Наручиоца под бројем _____ од 2015. године).

14 Прилог 3: Финансијска гаранција Добављача.

Члан 17

Уговор се закључује даном потписа од стране уговорних страна, а ступа на снагу даном предаје средства обезбеђења из члана 9 овог Уговора.

За све што овим Уговором није предвиђено примењиваће се одредбе Закона о облигационим односима.

Члан 18

Уговорне стране су сагласне да евентуалне спорове првенствено решавају договором. У случају да исти не могу решити договором, спор ће решавати стварно надлежан суд у Београду уз примену права Републике Србије.

Члан 19

Овај Уговор је сачињен у 4 (четири) истоветна примерка, од којих свака уговорна страна задржава по 2 (два) примерка за своје потребе.

ДОБАВЉАЧ

Директор

НАРУЧИЛАЦ
КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР СРБИЈЕ
Директор

проф. др Миљко Ристић

**ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (спецификације), КВАЛИТЕТ,
КОЛИЧИНА И ОПИС УСЛУГА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И
ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА ЗА ЈАВНУ НАБАВКУ ДОБАРА
ИСХРАНА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ**

Исхрана болесника у стационарним здравственим Установама представља специфичан, најаутентичнији облик друштвене исхране, нераздвојни је део терапијско рехабилитационог режима и из тих разлога мора бити усклађена са потребама лечења.

У КЦС планирају се следеће дијете које се израђују по нормативу јела за болничку исхрану, а то су:

ОПШТА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА, ТЕЧНО КАШАСТА ДИЈЕТА, ЛАГАНА ДИЈЕТА, ЛАГАНА – ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА ЛАГАНА ДИЈЕТА, НЕСЛАНА ДИЈЕТА, ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА НЕСЛАНА ДИЈЕТА, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 1, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 2, ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 1 МИКСИРАНА, ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 2 МИКСИРАНА, СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА, ДЕЧИЈА ДИЈЕТА, ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈЕТА БЕЗ ГЛУТЕНА, КАШАСТА ДИЈЕТА 1, КАШАСТА ДИЈЕТА 2, ДИЈАБЕТИЧНА КАШАСТА ДИЈЕТА, ХИПЕРПРОТЕИНСКА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ, ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА 2, ДИЈЕТА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ НА ХЕМОДИЈАЛИЗИ И ИНДИВИДУАЛНО ПРИЛАГОЂЕНА ДИЈЕТА КОЈУ НЕ ПРАТИ ЈЕЛОВНИК

САСТАВНИ ДЕО Прилога 7. представља:

- СПИСАК СА СВИМ ДИЈЕТАМА СА ПРИМЕРИМА СЕДМОДНЕВНИХ ЈЕЛОВНИКА**
- СПИСАК – ОПШТИ ИЗБОР НАМИРНИЦА КОЈЕ УЧЕСТВУЈУ ЗА ПРИПРЕМУ ДИЈЕТА ПО ГРУПАМА**

ОПШТА ДИЈЕТА**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб бели или полубели 200г	СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла 100г - Шунка 50г - Маслац 20г - Кисели краставац 10 г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА- 200мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА (млевено месо 100г, кисели купус 300г; остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа принцес крофна –према рецептури)	КУВАНО ЈАЈЕ – 1ком Топљени сир (зденка или одговарајући) – 1 ком ШУНКА 30г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл
УТОРАК Хлеб бели или полубели 200г	МАСЛАЦ-20г ЏЕМ-30г МЛЕКО 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК СА СВИЊСКИМ МЕСОМ (грашак 150г, месо 80г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ПИТА СА МЕСОМ (корe 100г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл
СРЕДА Хлеб бели или полубели 100г	ПРОЈА СА СИРОМ (кукурузни гриз 80г, Слани сир 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 300г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ 100г УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа лења пита према рецептури)	ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине 180-200г (сир слан ситни укупне тежине 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл

ЧЕТВРТАК Хлеб бели или полубели 100г	СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла 100г - Шунка 50г - Маслац 20г - Кисели краставац 10 г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 100г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200мл појединачно паковање	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине 180- 200г (џем 30г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм 200мл
ПЕТАК Хлеб бели или полубели 300г	ЏЕМ 30г МАРГАРИН 20г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г)	ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (типа лења пита – према рецептури)	КРОМПИР САЛАТА (кромпир 250 г,остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 100г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200мл (шећер 5г)
СУБОТА Хлеб бели или полубели 100г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80г, остали састојци према рецептури) СЛАН СИР 50г ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ГУЛАШ СА ЈУНЕЋИМ МЕСОМ (месо јунетина 80 г, остали састојци према рецептури) КУВАНА МАКАРОНА 210г (тестенина 70г) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ПИТА СА МЕСОМ (коре 100г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл
НЕДЕЉА Хлеб бели или полубели 200г	КАЈГАНА СА ШУНКОМ -Јаје 1,5 ком -Шунка 50г (остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл	ПИЛЕЋА СУПА 200мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250г , остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ 100г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200мл појединачно паковање	ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир слан 60г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200мл

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 1% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1 % мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)

СРЕДА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1%мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЋУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
ЧЕТВРТАК Хлеб 210 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ВИРШЛА 40 г СИР МЛАД 5,5% мм 50г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
ПЕТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)

СУБОТА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПРОЈА (кукурузно брашно 60 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 180 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)
НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ПАВЛАКА 12% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ОГРАТЕ СА СИРОМ (Интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г (упакована у фолију)

ТЕЧНО-КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ЧАЈ без шећера 200 мл КЕКС 100 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури)	ЧАЈ без шећера 200 мл ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури)
УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл	УЖИНА 2 КОМПОТ 200 мл (воће без опне 100 г)	УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл

ЛАГАНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб бели 250г	СИР МЛАД 5.5 % мм 50г, ПАВЛАКА 12% мм 50г ЧАЈ 200мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5г) УЖИНА 1 ПУДИН 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ 100 г	ПИЛАВ СА ТИКВИЦАМА И ШАРГАРЕПОМ (ПИРИНАЧ 60 г, ТИКВИЦЕ И ШАРГАРЕПА 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
УТОРАК Хлеб бели 250г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5 г) УЖИНА 1 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури БАРЕНИ КРОМПИР 200 г, ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА 100 г (остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	МАКАРОНЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8 % мм180мл
СРЕДА Хлеб бели 100г	ПАЛЕНТА (КУКУРУЗНИ ГРИЗ 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР 5,5% мм 50 г	СУПА пилећа 200 мл, (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ГРИЛОВАНЕ ТИКВИЦЕ (тиквице 150г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	ПУЖИЋ са сиром 2 ком. (180-200 г укупне тежине, 50 г сира, остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (ШЕЋЕР 5г)
ЧЕТВРТАК Хлеб бели 200г	МЕД 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5г) УЖИНА 1 СУТЛИЈАШ 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА 100 г И ПИРЕ КАРФИОЛ 150 г, (остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200мл
ПЕТАК Хлеб бели 200г	СИР МЛАД 5.5% мм 50г ЈАЈЕ 1 КОМ КИСЕЛО МЛЕКО 2.8% мм 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ДИНСТАН ПИРИНАЧ (80 г ПИРИНАЧ, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО ЈУНЕЋЕ МЕСО У СОСУ (ЈУНЕТИНА 100 г)-	БУХТЛЕ 2 КОМ (укупне тежине 180-200г, према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (ШЕЋЕР 5 г)

СУБОТА Хлеб бели 100г	ПАЛЕНТА (70Г КУКУРУЗНИ ГРИЗ, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5.5% мм 50 г ЈОГУРТ 2.8% М.М.200 МЛ	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	МАКАРОНЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, СИР МЛАДИ 5.5% мм 50г., остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2.8% мм180 мл
НЕДЕЉА Хлеб бели 200г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ 200 мл СА ШЕЋЕРОМ (ШЕЋЕР 5 г) ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури ПИЛАВ (ПИРИНАЧ 80г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г	ПУЖИЋИ 2 КОМ (укупне тежине180-200 г, према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл

ЛАГАНА ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5,5% мм 50г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПЕКАРСКИ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ 100г (типа лења пита)	ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком, укупне тежине 180-200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
УТОРАК Хлеб полубели 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60г,остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО ЈУНЕЋЕ МЕСО (јунетина 120 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, ,остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мл.м 200 мл

СРЕДА Хлеб полубели 200г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5%мм 50 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ СА ШАРГАРЕПОМ (Пиринач 60 г., шагарепа 50г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г , месо 50 г, остали састојци према рецептурти) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г	ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5г) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ (типа лења пита 100 г)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели 200г	СИР МЛАД 5,5% мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ЗАПЕЧЕНИ КАРФИОЛ/ТИКВИЦЕ (карфиол 150 г или тиквице 150 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине 180-200 г (према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5% мм 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели 130 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури)	ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир млад 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г . МЛЕКО 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО 120 г УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	ШПАГЕТЕ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ (шпагете 60 г, мл. месо 50 г ,остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)

ДИЈАБЕТИЧНА – ЛАГАНА ДИЈЕТА**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб црни 150г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) БАРЕНА ЈУНЕТИНА У САФТУ (месо 120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	МУСАКА ОД КАРФИОЛА (карфиол 200 г , месо јунеце 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб црни 150 г	ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР 200 г ДИНСТАНЕ ТИКВИЦЕ (тиквице 150 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ИНТЕГРАЛНЕ ШПАГЕТЕ СА МЕСОМ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (интегралне шпaгeтe 60 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 КИСЕЛО МЛЕКО 180 г КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)
СРЕДА Хлеб црни 150 г	ПАВЛАКА 12% мм 50 г СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	РИЖОТО СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 30 г, остали састојци према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)

ЧЕТВРТАК Хлеб црни 120 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 60 г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)
ПЕТАК Хлеб црни 150 г	ЈАЈЕ 1 ком СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г остали састојци према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР 200 г (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СУБОТА Хлеб црни 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР 200 г БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 КОМ ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб црни 150 г	СИР МЛАДИ 5,5 % 50 г ПАВЛАКА 12 %мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНА ПИЛЕТИНА 120 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа 100 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8 м.м 200 мл КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г (упакована у фолију)

НЕСЛАНА ДИЈЕТА (Дијета са редукованим натријумом)**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели неслани 200г	Кајгана (2 јаја) Сир млади 5,5% мм 50г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50% см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (250 г кромпира, остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (месо 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ укупне тежине(180-200г) (Џем 30г, брашно и остали састојци према рецептури) - не од лиснатог теста Млеко 2,8% мм200мл
УТОРАК Хлеб полубели неслани 200г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни колач 100г (нпр. пита са јабукама)	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
СРЕДА Хлеб полубели неслани 200г	ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА 200 или ЧОРБА ОД ПОВРЋА мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	Пужихи са сиром од интегралног брашна укупне тежине (180-200г) (сир млади 50г- остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г (или пита са сиром) (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури)

ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 200г	МАСЛАЦ 20г МЕД 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (мешано поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ -100 г (нпр. пита са јабукама)	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели неслани 250г	ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР -ПИРЕ КРОМПИР И СЕЗОНСКО ДИНСТАНО, БАРЕНО, ИЛИ ПИРЕ ОД ПОВРЋА (нпр.пре кромпир 150 г – и пире карфиол 150 г) (остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели неслани 200г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г - сезонско	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)	СИР МЛАДИ 5.5% м.мм. 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г
НЕДЕЉА Хлеб полубели неслани 250г	СИР МЛАДИ 5.5% мм 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	ПИТА СА СИРОМ (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл

ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

(Кроз сложена јела планирати дневни унос соли до 2г)

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели неслани 200г	Кајгана (2 јаја) Сир млади 5,5% мм 50г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (250 г кромпира, остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (месо 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ укупне тежине 180-200г - не од лиснатог теста Млеко 2,8% мм200мл
УТОРАК Хлеб полубели неслани 200г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни колач 100 г (нпр. пита са јабукама)	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250г, месо 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
СРЕДА Хлеб полубели неслани 200г	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл или ЧОРБА ОД ПОВРЋА мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	Пужихи са сиром од интегралног брашна укупне тежине 180-200г (сир млади 50г- остали састојци према рецептури) – не од лиснатог теста КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г (или пита са сиром) (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури)

ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 200г	МАСЛАЦ 20г МЕД 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (мешано поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ 100 г (нпр. пита са јабукама)	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели неслани 250г	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР -ПИРЕ КРОМПИР И СЕЗОНСКО ДИНСТАНО, БАРЕНО, ИЛИ ПИРЕ ОД ПОВРЋА (нпр.пре кромпир 150 г – и пире карфиол 150 г, остали састојци – према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели неслани 200г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури)	СИР МЛАДИ 5.5% м.мм. 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г
НЕДЕЉА Хлеб полубели неслани 250г	СИР МЛАДИ 5.5% мм 50 г ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 Воћни сок 200мл 50%см (појединачно паковање)	ПИЛЕЋА СУПА или ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	ПИТА СА СИРОМ (Коре 100 г, сир млад 60 г – остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл

ДИЈАБЕТИЧНА-НЕСЛАНА ДИЈЕТА**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 1% мм 200 мл УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	САЛАТА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ – 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
УТОРАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО – 1 ком СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 30 г САЛАТА – 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МЕШАНО ВАРИВО СА ЈУНЕТИНОМ (мешано поврће 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
СРЕДА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПАВЛАКА 12% мм 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (поврће 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ЋУВЕЧ (поврће 200 г, пиринач 15 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)

ЧЕТВРТАК Хлеб 150 г Ражани, интегрални, грахам	ПРОЈА (кукурузно брашно 60 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 30 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ГАРНИР ОД ДИНСТАНОГ ПОВРЋА (карфиол 100 г, шаргарепа 150 г) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	БОРАНИЈА СА ЈУНЕТИНОМ (боранија 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
ПЕТАК Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком СИР МЛАД 5,5% мм 50 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ХЛЕБ 30 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г, јунетина 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)
СУБОТА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) (или проја) ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл УЖИНА И СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 60 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 250 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	ПАВЛАКА 12% мм – 50 г СИР МЛАД 5,5% мм – 70 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)

НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА 12% мм 50 г ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ХЛЕБ 60 г	ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (Интегрални макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 30 г ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл
	УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 30 г	УЖИНА 2 ВОЋЕ 200 г – СЕЗОНСКО	УЖИНА 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30г (упакована у фолију)

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ I

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), куван кромпир са шаргарепом (кромпир 250г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), куван пиринач са шаргарепом –густо скувано (пиринач 60г, шаргарепа 100г), остали састојци према рецептури УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча (пиринач 15г), раскуван пиринач са шаргарепом-густо кувано (пиринач 60г, шаргарепа 100г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча са шаргарепом (пиринач 15г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури, печен кромпир у љусци 250г УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ II

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	Чај без шећера 200мл, сир млад 100г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури , Пире од куваног кромпира (кромпир 300г) и кувана шаргарепа (шаргарепа 50г), кувана пилетина (пилеће месо 120г), остали састојци према рецептури. УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, печена јабука (јабука 200г)	Чај без шећера 200мл, куван пиринач са куваном шаргарепом-густо кувано (пиринач 70г, шаргарепа 50г), остали састојци према рецептури, сир млад 100г. УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	Чај без шећера 200мл, сир млад 100г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури, куван пиринач са шаргарепом-густо кувано (пиринач 70г, шаргарепа 100г) остали састојци према рецептури, кувана пилетина (пилеће месо 120г). УЖИНА 2 Чај без шећера 200мл, печена јабука (јабука 200г)	Слузава супа од пиринча 200мл (пиринач 15г) остали састојци према рецептури, печен кромпир у љусци (кромпир 300г), сир млад 100г. УЖИНА 3 Чај без шећера 200мл, двопек (индустријски) 25г, печена јабука (јабука 200г)

ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 1 МИКСИРАНА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА СЛАНИМ КЕКСОМ И ЧАЈЕМ (двопек 25 г, кекс слани 50 г, чај 200 мл) УЖИНА 1 ПАСИРАН ДВОПЕК СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (двопек 25 г, печена јабука 200 г)	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ (шаргарепа 50 г, кромпир 250 г) УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 50 г, двопек 25 г) УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА СЛАНИМ КЕКСОМ И ЧАЈЕМ (двопек 25 г, кекс слани 50 г, чај 200 мл) УЖИНА 1 ПАСИРАН ДВОПЕК СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (двопек 25 г, печена јабука 200 г)	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 100 г) УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (кромпир 200 г, шаргарепа 50 г, двопек 25 г) УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)

ДИЈЕТА ДИЈАРЕЈА 2 МИКСИРАНА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА МЛАДИМ СИРОМ И ЧАЈЕМ (двопек 100 г, млади сир 5,5% мм 50 г, чај 200 мл) УЖИНА 1 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР, ПАСИРАНА КУВАНА РИБА СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (риба 120 г, шаргарепа 100 г, двопек 25 г) УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 100 г) УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)

УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН ДВОПЕК СА ЈАЈЕТОМ И ЧАЈЕМ (двопек 100 г, кувано јаје 1 ком, чај 200 мл) УЖИНА 1 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР – 200 г ПАСИРАНА КУВАНА ПИЛЕТИНА СА ШАРГАРЕПОМ И ДВОПЕКОМ (пилетина 100 г, шаргарепа 100 г, двопек 25 г) УЖИНА 2 ЈАБУКА СА ПИРИНЧАНОМ КАШОМ (јабука 180 г, пиринач 20 г)	ЧАЈ без шећера 200 мл ПАСИРАН КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ (кромпир 200 г, шаргарепа 50г) ПАСИРАН ДВОПЕК СА МЛАДИМ СИРОМ (двопек 50 г, млади сир 5,5% мм 50 г) УЖИНА 3 ПАСИРАН СЛАНИ КЕКС СА ПИРЕОМ ОД ЈАБУКЕ (кекс слани 50 г, печена јабука 200 г)
---------------------------------------	--	--	---

СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб неслан полубели 250г	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл(према рецептури) пире кромпир (кромпир 300г,остали састојци према рецептури) динстана пилетина (пилеће месо 80г), салата 100г УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, ђувеч (пиринач 20г, поврће 150г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб неслан полубели 100г	Јогурт 2,8%м.м. качамак (кукурузни гриз 60г) УЖИНА 1 Печена јабука (јабука 200г), кекс 50г	Супа пилећа 200мл (према рецептури) куван кромпир (кромпир 200г), пире од спанаћа (спанаћ 150г остали састојци према рецептури) риба печена (ослић 80г) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, динстан пиринач са шаргарепом (пиринач 60г, шаргарепа 150г остали састојци према рецептури)

СРЕДА Хлеб неслан полубели 200г	Чай са шећером (шећер 5г) 200мл, мед 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), динстана шаргарепа (шаргарепа 150г остали састојци према рецептури), динстана пилетина (пилеће месо 80г), САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 печена јабука(јабука 200г)	Чай са шећером (шећер 5г) 200мл, макароне у парадајз сосу (макароне 60г остали састојци према рецептури).
ЧЕТВРТАК Хлеб неслан полубели 300г	Чай са шећером 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) Пире кромпир (кромпир 200г остали састојци према рецептури), пире од карфиола или тиквица или спанаћа (карфиол или тиквица или спанаћа 150г), риба печена (ослић 80г) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чай са шећером (шећер 5г) 200мл, динстано мешано поврће (шаргарепа 50г, карфиол 50г и кромпир 100г, остали састојци према рецептури)
ПЕТАК Хлеб неслан полубели 100г	Јогурт 2,8% м.м. качамак (кукурузни гриз 60г) УЖИНА 1 Печена јабука (јабука 200г), кекс 50г	Супа пилећа 200мл (према рецептури) кромпир куван са блитвом (кромпир 200г, блитва 150г, остали састојци према рецептури), риба печена (ослић 80г) УЖИНА 1 печена јабука (јабука 200г)	Чай са шећером (шећер 5г) 200м л, рижото са поврћем (пиринач 60г) и мешано поврће (шаргарепа, карфиол 150г, остали састојци према рецептури)
СУБОТА Хлеб неслан полубели 200г	Чай са шећером (шећер 5г) 200мл, мармелада 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), пире од спанаћа (спанаћ 150г) остали састојци према рецептури, печена риба (ослић 80г) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чай са шећером (шећер 5г) 200мл, динстан пиринач са шаргарепом, целером и першуном (пиринач 60г, шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури).

НЕДЕЉА Хлеб неслан полубели 200г	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, мед 60г, печена јабука (јабука 200г) УЖИНА 1 Јогурт 2,8% м.м. 200мл	Супа пилећа 200мл (према рецептури) пире кромпир (кромпир 200г), пире од шаргарепе (шаргарепа 150г остали састојци према рецептури), риба печена (ослић 80г), САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 печена јабука (јабука 200г)	Чај са шећером (шећер 5г) 200мл, макароне у парадајз сосу (макароне 60г, остали састојци према рецептури)
---	--	--	--

ДЕЧИЈА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

**УКОЛИКО ЈЕ ПОТРЕБНО УВЕСТИ ДОДАТНУ УЖИНУ (1 или 3) ДИЈЕТЕТИЧАР ЋЕ
КРОЗ СПЕЦИЈАЛНО ТРЕБОВАЊЕ ИСТРЕБОВАТИ АДЕКВАТНЕ НАМИРНИЦЕ**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 100 г	ПАЛЕНТА (60 г кукурузни гриз, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 35 г, шаргарепа -15 г остали састојци према рецептури) ЋУФТЕ У СОСУ -2 ком (јунеће месо 60 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО	КУВАНО ЈАЈЕ -1 ком ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА – 30 г КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл
УТОРАК Хлеб полубели 100 г	КРЕМ СИР 25 г ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури)	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 80 г САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КРОФНА ИЛИ ВОЋНИ КОЛАЧ (према рецептури)	ВИРШЛА 40 г ПАВЛАКА 12%мм 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури)

СРЕДА Хлеб полубели 100 г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање КИФЛА 70 г (печиво бело – према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 150 г, јунетина 60 г , остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПУДИНГ НА МЛЕКУ 100 г (према рецептури)	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (коре за питу 60 г, сир српски 30 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 3 ВОЋЕ 150 г
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 100 г	РОЛ ВИРШЛА 120 г (виршла 40 г према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм – 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНИ ФИЛЕТИ ОСЛИЋА 80г САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО	ПРОЈАРА СА СИРОМ – 2 ком 150 г (сир слани 30 г, кукурузни гриз 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели 100 г	КУВАНО ЈАЈЕ – 1 ком ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА – 30 г МЛЕКО 2,8% мм – 200 мл КИФЛА 70 г (печиво бело – према рецептури)	ЧОРБАСТ ПАСУЉ СА СУВИМ МЕСОМ (пасуљ 50 г, суво месо 50 г нето а остали састојци према рецептури) САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ – 100 г (према рецептури)	ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ 2 ком укупне количине око 150 г (сир слан укупне тежине 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели 100 г	МЕД 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање КИФЛА 70 г (печиво бело –према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА ИЛИ ПУЊЕНА ПАПРИКА ИЛИ ПУЊЕНА ТИКВИЦА -1 ком (млевено месо 60 г, остали састојци према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 100 г а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СУТЛИЈАШ СА ЦИМЕТОМ – 100 г (према рецептури)	ПИТА СА СИРОМ 150 г (коре за питу 60 г, сир српски (или одговарајући) 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм – 200 мл

НЕДЕЉА Хлеб полубели 100 г	КИФЛА 70 г (пециво бело – према рецептури) ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МАСЛАЦ 20 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК 200 мл (грашак 100 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ – 80 г САЛАТА 50г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г – СЕЗОНСКО	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 1 ком укупне тежине око 100 г (џем 30 г, остали састојци према рецептури) ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 1,0% м.м. 250 мл појединачно паковање
---	--	---	---

ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	МЛЕКО СА КЕКСОМ 400 мл. Млеко 2,8 % мм, 330 мл. Кекс 50 г Шећер 20 г., Чај без шећера 200 мл.
УЖИНА 1	ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл. појединачно паковање
РУЧАК	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 500 мл. (течност од терм.ицке обарде до 500 мл.) Јунеће месо 60 г. Кромпир 70 г. Шаргарепа 50 г. Уље 10 г. Со
УЖИНА 2	ПИРЕ ОД ЈАБУКА 200 мл.(100 г јабука, шећер 10 ,вода 90 мл.)
ВЕЧЕРА	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 400 мл. Јунеће месо 50 г Кромпир 70 г. Карфиол 50 г . Уље 10 г. Со
УЖИНА 3	ЈОГУРТ 2,8 % мм. 200 мл.

ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

ДОРУЧАК	МЛЕКО СА КЕКСОМ 400 мл. Млеко 1,0 % мм. 330 мл. Кекс за дијабетичаре 50 г., Маслац 10 г. ЧАЈ без шећера 200 мл.
УЖИНА 1	ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл.
РУЧАК	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 500 мл. (течност од терм.обарде до 500мл.) Јунеће месо 60 г. Кромпир 70 г. Шаргарепа 50 г. Уље 10 г.
УЖИНА 2	ПИРЕ ОД ЈАБУКА 200 мл.
ВЕЧЕРА	ПАСИРАНО МЕСО СА ПОВРЋЕМ 400 мл. Јунеће месо 50 г Кромпир 70 г. Карфиол 50 г . Уље 10 г. Со
УЖИНА 3	ЈОГУРТ 2,8 % мм. 200 мл

ДИЈЕТА БЕЗ ГЛУТЕНА**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб без глутена 150 г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл Пилећа прса 50г Барено јаје УЖИНА 1 БУНДЕВА ПЕЧЕНА 200 г	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ 100 г БАРЕНИ КАРФИОЛ 100 г ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	Пилав са јунетином Пиринач 60г и јунетина 80г (остали састојци по рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)

УТОРАК Хлеб без глутена 150г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г (према рецептури) МЕД – 50 г МАСЛАЦ – 20 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 КОМПОТ 200 мл (воће 100 г)	МУСАКА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)
СРЕДА Хлеб без глутена 150г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДИНОГ БРАШНА ИЛИ ПИРИНЧА СА ЏЕМОМ 2 ком (према рецептури)	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА100г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	ПИЛАВ СА ПИЛЕТИНОМ (пиринч 60 г, пилеће бело месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
ЧЕТВРТАК Хлеб без глутена 150 г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком ПАВЛАКА 12%мм – 50г Пилећа прса 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 СУТЛИЈАШ НА МЛЕКУ 200 г (према рецептури)	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г МЕСАНО ВАРИВО 250 г (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл

ПЕТАК Хлеб без глутена 150 г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА -100г (према рецептури) МАСЛАЦ – 20г ПИЛЕЋА ПРСА – 50г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	СУПА СА КУКУРУЗНИМ ГРИЗОМ 200 мл (према рецептури) РИЗИ – БИЗИ 250 г (пиринач 60 г, поврће тј. остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ (јунетина 100 г остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 50% с.м. 200 мл појединачно паковање	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)
СУБОТА Хлеб без глутена 150 г	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г (према рецептури) ЈАЈЕ КУВАНО -1 ком СИР МЛАДИ 5,5%мм – 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДИНОГ БРАШНА ИЛИ ПИРИНЧА СА ЏЕМОМ 2 ком (према рецептури)	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ПИТА ОД ХЕЉДИНИХ КОРА СА СИРОМ И ЗЕЉЕМ (коре 150 г, сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб без глутена 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	СУПА СА КУКУРУЗНИМ ГРИЗОМ 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНИ КУПУС (купус 300 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЊЕ 100 г ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 СУТЛИЈАШ НА МЛЕКУ 200 мл (према рецептури)	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА – 150 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури)

КАШАСТА ДИЈЕТА 1

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
КАКАО СА КЕКСОМ 300 г (млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (млеко -150 г, гриз -15 г, шећер -10 г, јаје -1ком.) УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% м.м. – 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА -200 мл (према рецептури) ПАСИРАНО ПОВРЋЕ СА ЈУНЕТИНОМ (Шаргарепа – 50 г, Кромпир -200 г, Јунетина –Пилетина 100 г, Уље – 5 г) УЖИНА 2 ПУДИНГ 200 г (млеко -150 г, шећер – 10 г, пудинг прах -10 г)	ПАСИРАНА ШАРГАРЕПА СА ПИЛЕТИНОМ (шаргарепа -100 г, пилетина – 80г) ПАСИРАН КАРФИОЛ СА ДВОПЕКОМ (карфиол -100 г, двопек - 30 г) УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% м.м. – 200 мл

КАШАСТА ДИЈЕТА 2

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК, СРЕДА ПЕТАК, НЕДЕЉА	Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5,5 % мм 70г Чај са шећером 200мл (шећер 5г) УЖИНА 1 Гриз на млеку 200 г (млеко 150г, гриз 15г, јаје 1 ком)	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) Пире од спанаћа (спанаћ 150 г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Воћни сок 50% с.м. 200мл (појединачно паковање)	Палента (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури) Јогурт 2,8 %м.м. 200мл УЖИНА 3 Пудинг 200 г (млеко 150г, шећер 10г, пудинг прах 10г)

УТОРАК, ЧЕТВРТАК СУБОТА	Какао са кексом 300 г (млеко – 250 мл, кекс – 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) Гриз на млеку (млеко 150г,гриз 15г,јаје 1 ком) УЖИНА 1 Кисело млеко 2,8 % мм 180 г	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Динстан пиринач (пиринач 60г, остали састојци према рецептури) Пире шаргарепа (шаргарепа 150г, остали састојци према рецептури) Млевено месо у сосу (јунетина 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Пудинг 200 г (млеко 150г,шећер 10г,пудинг прах 10г)	Пире кромпир (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) Млад сир 5.5 % мм 70г Јогурт 2,8%м.м. 200мл УЖИНА 3 Пудинг 200 г (млеко 150г,шећер 10г, пудинг прах 10г)
--	---	---	---

ДИЈАБЕТИЧНА – КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
КАКАО МЛЕКО СА КЕКСОМ ЗА ДИЈАБЕТИЧАРЕ 300 г (млеко 250г, мл кекс 50г, маслац 10г, какао 3г) ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (млеко 150г, гриз 15г, јаје 1 ком) УЖИНА 1 МЛЕКО 200 мл 2,8 % мм	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПАСИРАНО ПОВРЋЕ СА ЈУНЕТИНОМ: (шаргарепа 50г, кромпир, 200г,јунетина 120г, уље 5г) УЖИНА 2 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180г	ПАСИРАНА ШАРГАРЕПА СА ПИЛЕТИНОМ (шаргарепа 100г, пилетина 100г) ПАСИРАН КАРФИОЛ СА ДВОПЕКОМ (карфиол 100г., двопек 30г) УЖИНА 3 МЛЕКО 200мл 2,8% мм

ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 150 г	СЕНДВИЧ КИФЛА Интегрална кифла 100г Пилећа или ћурећа прса 50 г Намаз крем сир -50г ЈОГУРТ 2,8% м.м. 180 мл УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабуке или поморанџе или банане	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл. (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) БЛИТВА ИЛИ СПАНАЋ (блитва 100г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 Колач –принцес крофна 2 ком. укупне тежине 150г	ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл. ИНТЕГРАЛНИ ПИРИНАЧ -210 г (интегрални пиринач 70 г) ЈУНЕЋА НАТУР ШНИЦЛА У САФТУ – 70г (јунеће месо – 70 г остали састојци према рецептури) САЛАТА -120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО 2,8 % мм -200 мл МАСЛАЦ 20 г МЕД 25 г УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА СА СЕМЕНКАМА СУНЦОКРЕТА 60г (сунцокрет семе -30г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м.180 мл	ПАРАДАЈЗ ЧОРБА 200 мл. (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 150 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ (батак или карабатак са кости) – 150 г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабуке или поморанџе или банане	ПУЖИЋИ СА СИРОМ – 2. ком укупне тежине око 200г (сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.

СРЕДА Хлеб полубели 150г	СЕНДВИЧ КИФЛА Интегрална кифла 100 г Намаз павлаке 12% м.м. 50 г Ћурећа или пилећа прса 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл. УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ СА ЈУНЕЋИМ МЕСОМ (кромпир 250 г., месо јунеће 100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ – 2 ком. лења пита укупне тежине 150 г	ПРОЈА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 50 г, спанаћ 30г., остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 150 г	МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури) ПАЛАЧИНКЕ ОД ХЕЉДЕ СА ЏЕМОМ – 2. ком УЖИНА 1 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ВАРИВО ОД БОРАНИЈЕ (Боранија 250 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ (батак или карабатак са кости)- 150 г САЛАТА- 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК – 50% с.м. 200 мл (појединачно паковање)	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл.
ПЕТАК Хлеб полубели 150г	ИНТЕГРАЛНА КИФЛА - 100 г (упакована у фолију) КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КАЧКАВАЉ 40 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 180 мл. УЖИНА 1 ПУДИНГ – индустријски упакован -170 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ СА ПИЛЕТИНОМ (пиринач 70 г, Пилеће бело месо 120 г, шаргарепа, црни лук, остали састојци према рецептури) САЛАТА- 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабукe или поморанџе или банане	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 60 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл.

СУБОТА Хлеб полубели 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5% мм 50г КИСЕЛО МЛЕКО 180 мл УЖИНА 1 ПИТА ОД ЈАБУКА – 100 г	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150г САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 СВЕЖЕ ВОЋЕ -150 г Јабуке или поморанџе или банане	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (коре 100 г, сир 50 г, спанаћ 50 г) ЈОГУРТ 2,8 %мм 180 мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл. МАСЛАЦ 20 г ЏЕМ 30 г УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА СА СЕМЕНКАМА СУНЦОКРЕТА 60г (сунцокрет семе 30 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м. 180 мл	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) ПУЊЕНА ПАПРИКА (паприка 2 ком, месо јунеће млевено 120 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА – 120 г Свежа салата – купус или зелена салата или парадајз (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ – 2. ком ролат са џемом укупне тежине 150г	Топљени сир (зденка или одговарајући) 60 г (2. ком) КУВАНО ЈАЈЕ – 1. ком. ЈОГУРТ 2,8 %мм 180 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА - 100 г (упакована у фолију) УЖИНА 3 ПУДИНГ- индустријски упакован -170 г

ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА 2

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5.5 % мм 70г, ЈОГУРТ 2,8% мм ПИЛЕЋА ПРСА 50г УЖИНА 1 ЈАЈЕ 1 ком.	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА У САФТУ 100 г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	МАКАРОНИ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (макароне 60 г, месо млевено јунеће 50 г, остали састојци по рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл

УТОРАК Хлеб полубели 200 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5 % мм 50 г УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 50г и топљени сир (ЗДЕНКА СИР или одговарајући)	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КАРФИОЛА (карфиол 200г, млевено јунеће месо 50г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200мл
СРЕДА Хлеб полубели 200 г	ПАВЛАКА 12 % мм 50г ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ЧАЈ без шећера 200 мл УЖИНА 1 ПРОЈАРА СА СИРОМ (70 г кукурузни гриз, сир 50 г, остали састојци према рецептури)	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ (кромпир 250г, остали састојци према рецептури) ЈУНЕЋА ШНИЦЛА 100г у сафту САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ПУЖИЋ 2 ком. (укупне тежине 180-200 г, према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г	СЕНДВИЧ СА ШУНКОМ (качкаваљ рендани 20г, маслац 10г, шунка 50г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл УЖИНА 1 ЈАЈЕ 1 ком.	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (кромпир 80 г, пиринач 60 г, шаргарепа 50г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120г УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% 50 г ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели 200 г	ЈАЈЕ 1 ком КАЧКАВАЉ 40г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл УЖИНА 1 ПРОЈАРА СА СИРОМ (кукурузни гриз 70г, сир 50г, остали састојци према рецептури)	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (80г пиринач, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	ПИТА СА СИРОМ (коре 100г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели 200 г	ПАЛЕНТА (70 г КУКУРУЗНИ ГРИЗ, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5.5% мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 2,8 % мм УЖИНА 1 ИНТЕГРАЛНА КИФЛА И Топљени сир (зденка или одговарајући) 1 ком	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл ПАВЛАКА 50 г 12% мм ЈАЈЕ 1 ком

НЕДЕЉА Хлеб полубели 100 г	СЕНДВИЧ СА ШУНКОМ ШУНКОМ (качкаваљ рендани 20 г, маслац 10г, шунка 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл	СУПА пилећа 200 мл (према рецептури) ПУЊЕНА ПАПРИКА 2 ком (млевено месо по комаду 50 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150г –СЕЗОНСКО	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (спанаћ 50 г, сир 40 г, коре100г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2.8% мм 200 мл
---	---	--	--

ДИЈЕТА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ НА ХЕМОДИЈАЛИЗИ

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Понедељак Хлеб полубели неслани 200гр	Мед- 50гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл Ужина 1 ВОЋЕ 150г – СЕЗОНСКО	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир пире (кромпир 200гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)	Проја са сиром (кукурузни гриз 80гр., сир 60гр.,остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200 мл (шећер 5гр)
Уторак Хлеб полубели- неслани 200гр	Палента (кукурузни гриз 70гр, остали састојци према рецептури) Млеко 2,8%мм – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Кромпир паприкаш са јунетином (кромпир 200гр, јунетина 80гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Ужина 2 Воћни колач – 100гр (лења пита или колач са вишњама)	Кувано јаје – 1ком Млад сир 5,5%мм Чај са шећером 200 мл (шећер 5гр)
Среда Хлеб полубели- неслани 200гр	Џем- 60гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Мусака од бораније (боранија 200гр, месо 50гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Ужина 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	Пујићи – суво пециво, 2 ком.укупне тежине 180- 200гр (према рецептури) Млад сир 5,5%мм Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)

Четвртак Хлеб полубели- неслани 200гр	Кувано јаје – 1ком Сир млад 5,5%мм – 50гр Павлака 12%мм -50гр Чај са шећером – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Ђувеч (мешано поврће 200гр, остали састојци према рецептури) Печена риба -120 гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	Пита са сиром (коре 100гр, сир млад 60гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)
Петак Хлеб полубели- неслани 200гр	Џем- 60гр Маслац -20гр Чај са шећером – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Рестован кромпир (кромпир 200гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)	Проја са сиром (кукурузни гриз 80гр., сир 60гр.,остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)
Субота Хлеб полубели- неслани 200гр	Палента (кукурузни гриз 70гр, остали састојци према рецептури) Млеко 2,8%мм – 200мл	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Пилав (пиринач 60гр, остали састојци према рецептури) Печена пилетина – 100гр САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури)	Пита са сиром (коре 100гр, сир млад 60гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)
Недеља Хлеб полубели- неслани 200гр	Кувано јаје – 1ком Млад сир 5,5%мм Павлака 12%мм – 50гр Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)	Пилећа супа 200мл (према рецептури) Мусака од кромпира (кромпир 200гр, месо 50гр, остали састојци према рецептури) САЛАТА 100г (поврће 100г, остали састојци према рецептури) Ужина 2 ВОЋЕ 150 г-СЕЗОНСКО	Бухтле са џемом 2ком. укупне тежине 180- 200гр (џем 40гр, остали састојци према рецептури) Чај са шећером 200мл (шећер 5гр)

НАПОМЕНА:
НАВЕДЕНЕ ДИЈЕТЕ ПО ДАНИМА ПРЕДСТАВЉАЈУ САМО ПРИМЕР СЕДМОДНЕВНЕ
ДИЈЕТЕ

**ОПШТИ ИЗБОР НАМИРНИЦА КОЈЕ УЧЕСТВУЈУ
ЗА ПРИПРЕМУ ДИЈЕТА ПО ГРУПАМА**

Жита и производи од жита

Редни број	Намирница
1.	Хлеб пшенични бели
2.	Хлеб пшенични полубели
3.	Хлеб пшенични црни
4.	Хлеб (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
5.	Хлеб пшенични полубели-неспани
6.	Хлеб грахам
7.	Хлеб кукурузни
8.	Хлеб безглутенски
9.	Хлеб ражани 100%
10.	Пиринач
11.	Пиринач интегрални
12.	Овсене пахуљице
13.	Гриз пшенични
14.	Гриз пшенични тип 400
15.	Гриз кукурузни
16.	Макарони/шпагети од пшеничног брашна
17.	Макарони/шпагети од пиринчаног брашна
18.	Макарони/шпагети (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
19.	Тестенина/фида за супу са јајима
20.	Тестенина/фида за супу без јаја
21.	Кукурузне пахуљице
22.	Пиринчане пахуљице
23.	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован
24.	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован
25.	Двопек грахам индустријски пакован
26.	Мрвице хлебне (презле)
27.	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле
28.	Пециво типа кифле (50% пшенично,50% ражано од пуног зрна – брашно)
29.	Пециво типа кифле од кукурузног брашна без глутена
30.	Пециво типа кифле од кукурузног брашна са глутеном
31.	Пециво типа кифле од пшеничног брашна – неслане
32.	Пециво типа кифла од ражаног брашна 100%
33.	Пециво типа кифла од интегралног брашна са семенкама сунцокрета
34.	Кекс слатки од пшеничног брашна I класа
35.	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем
36.	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
37.	Коре за питу/гибаницу од пшеничног брашна
38.	Коре за питу/гибаницу (50% пшенично,50% ражано пуног зрна – брашно)
39.	Коре за питу/гибаницу (хељдино брашно)
40.	Тост хлеб

Млеко и млечни производи

Редни број	Намирница
1.	Млеко 1,0% млечне масти
2.	Млеко 1.5% млечне масти
3.	Млеко 2,8% млечне масти
4.	Млеко 3,2 % млечне масти дуготрајно, обогаћено витаминима – 250мл
5.	Млеко без лактозе 2,8% млечне масти -250мл
6.	Млеко у праху обрано

7.	Млеко у праху пуномасно
8.	Јогурт 2,8% млечне масти – 200 мл
9.	Јогурт 1,0% млечне масти са пробиотским културама- 200 мл
10.	Јогурт 0,5% млечне масти са пробиотским културама – 200 мл
11.	Кисело млеко 2,8 % млечне масти – 180 мл
12.	Кисело млеко 3,2% млечне масти – 180 мл
13.	Сурутка у праху
14.	Павлака 12% млечне масти -200 мл
15.	Павлака 20% млечне масти – 200 мл
16.	Сир крављи млади 5,5% млечне масти
17.	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти
18.	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти
19.	Качкавал тип Ементалер или Едамер или Гауда
20.	Сир Фета (грчки тип или одговарајући)
21.	Сир топљени (зденка или одговарајући) појединачно амбалажирано паковање
22.	Сирни намаз 20% млечне масти на с.м.
23.	Чоколадно млеко 1 % млечне масти -250 мл
24.	Сојин сир (тофу)
25.	Сурутка-течна

Месо, риба, јаја и производи

Редни број	Намирница
1.	Јунетина I категорије – без кости
2.	Јунетина I категорије - млевено
3.	Свињски бут без кости I категорије
4.	Свињски бут без кости I категорије- млевено
5.	Пилећа ситнеж за супе
6.	Пилеће бело месо без кости и коже
7.	Пилеће месо батак , карабатак
8.	Ђуретина бело месо без кости и коже – прса
9.	Пилећа прса
10.	Ђурећа прса
11.	Прашка шунка
12.	Ослић- филети без кости
13.	Ослић
14.	Туњевина у уљу са отвараčem – комади у уљу
15.	Сардина у уљу са самоотвараčem
16.	Пилећа виршла
17.	Ђурећа виршла
18.	Јаје кокошије А класе
19.	Јаје кокошије у праху

Поврће и производи од поврћа

Редни број	Намирница
1.	Пасуљ
2.	Боранија свежа у сезони
3.	Боранија смрзнута
4.	Грашак зелени у зрну свежи у сезони
5.	Грашак зелени смрзнати
6.	Шаргарепа
7.	Лук црни
8.	Лук бели
9.	Празилук
10.	Краставац свежи у сезони
11.	Краставац кисели

12.	Кромпир
13.	Купус свежи
14.	Купус кисели у сезони
15.	Парадајж свежи у сезони
16.	Паприка свежа у сезони
17.	Тиква- бундева
18.	Цвекла свежа
19.	Цвекла конзервисана
20.	Паприка кисела
21.	Броколи
22.	Карфиол свежи у сезони
23.	Карфиол смрзнути
24.	Спанаћ свежи у сезони
25.	Спанаћ смрзнути
26.	Блитва свежа у сезони
27.	Сочиво
28.	Целер
29.	Сок од парадајза
30.	Пире од парадајза
31.	Конзервисано поврће за ђувеч
32.	Зеље свеже у сезони
33.	Тиквице свеже у сезони
34.	Зелена салата у сезони
35.	Корен першуна
36.	Лист першуна свежи
37.	Лист першуна сушени
38.	Кељ
39.	Сок од парадајза
40.	Сок од цвекле
41.	Сок од шаргарепе
Напомена: Остало сезонско поврће доступно на тржишту Поврће које се користи за припрему дијета мора бити I класе (плодови одговарајуће сорте, технолошке/конзумне зрелости, чврсти без икаквих оштећења)	

Воће и производи од воћа

Редни број	Намирница
1.	Јабукe I класе
2.	Брескве у сезони
3.	Нектарине у сезони
4.	Кајсије у сезони
5.	Суве шљиве без коштице
6.	Лимун
7.	Поморанџа
8.	Џем- мешани
9.	Мармелада – мешана амбалажирано појединачно паковање
10.	Компот од брескве – конзервисани
11.	Крушка
12.	Банана
13.	Мандарина
14.	Лубеница
15.	Грожђе црно и бело
16.	Воћни сок бистри, кашасти 50% с.м. паковање 200 мл
17.	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање 200 мл
18.	Џем појединачно амбалажирано паковање
19.	Вишња смрзнута
Напомена: Остало сезонско воће доступно на тржишту	

Воће које се користи за припрему дијета мора бити I класе (плодови одговарајуће сорте, технолошке/конзумне зрелости, чврсти без икаквих оштећења)

Масти,уља и производи

Редни број	Намирница
1.	Уље сунцоретово
2.	Маслац појединачно амбалажирано паковање
3.	Маргарин софт (од биљних уља)
4.	Уље маслиново

Шећер,мед,зачини,остало

Редни број	Намирница
1.	Шећер кристал
2.	Мед појединачно амбалажирано паковање
3.	Пудинг у праху (различити укуси)
4.	Пудинг индустријски упакован
5.	Чај индустријски кутија –филтер са кончићем и без кончића (нана, камилица, ува)
6.	Сирће-алкохолно
7.	Кухињска со
8.	Додатак јелима (концентрат сувог поврћа)
9.	Мешавина биљних зачина(без кухињске соли)
10.	Минерална вода 1-1,5л газирана
11.	Минерална вода 1-1,5л негазирана
12.	Сирће воћно-јабуково 4%,
13.	Какао прах
14.	Бибер млевени

НЕОПХОДНО ЈЕ ДА ИЗАБРАНИ ПОНУЂАЧ ДОСТАВИ ПРЕДЛОГЕ РЕЦЕПТУРА ЗА НАВЕДЕНА ЈЕЛА У ДАТОМ СЕДМОДНЕВНОМ ПРИМЕРУ ЈЕЛОВНИКА ЗА СВЕ СТАНДАРДНЕ ДИЈЕТЕ ПО ЗАКЉУЧЕЊУ УГОВОРА.

НЕОПХОДНО ЈЕ ДА ИЗАБРАНИ ПОНУЂАЧ ОМОГУЋИ ДА СЕ ПРЕ СВРСТАВАЊА ЈЕЛА У ЈЕЛОВНИКЕ УРАДЕ МИНИМАЛНЕ КОРЕКЦИЈЕ ПРЕДЛОГА РЕЦЕПТУРА ЗА СВАКУ ДИЈЕТУ

РОК ЗА КОРЕКЦИЈУ ПРЕДЛОГА РЕЦЕПТУРА ЈЕ МИНИМУМ 3 НЕДЕЉЕ.

СВЕ КОРЕКЦИЈЕ ПРЕДЛОГА РЕЦЕПТУРА ТРЕБА ДА УРАДИ СЛУЖБА ЗА БОЛНИЧКУ ЕПИДЕМИОЛОГИЈУ И ХИГИЈЕНУ ИСХРАНЕ КЦС У САРАДЊИ СА ИЗАБРАНИМ ПОНУЂАЧЕМ .

Изабрани Понуђач је у обавези да за израду наведених-стандардних дијета обезбеди све намирнице са списка које су потребне за израду дијета планирајући их према сезонској доступности.

Изабрани Понуђач је у обавези да за израду индивидуалних дијета и специјалних требовања обезбеди све намирнице са списка које су потребне за израду дијета током целе године.

I-ТРЕБОВАЊЕ

1. Изабрани Понуђач је у обавези да на основу требовања овлашћених лица наручиоца (нутрициониста) а по утврђеном временском распореду доставља број и врсту дијета на Клинике и Центре КЦС- а.
2. Сви оброци морају бити пропраћени адекватном документацијом (отпремнице, доставнице), које потписује особа на Клиници задужена за пријем хране.
3. Наручилац се обавезује да дијетну листу за наредни дан (број и врсту дијета) достави изабраном понуђачу до 14 h (данас за сутра).
4. Дијетне листе ће се достављати до 14 h двојачко и то:
 - а) наручилац ће листе достављати у петак за суботу, недељу и понедељак
 - б) наручилац ће листе за празнике доставити последњег радног дана пре наступања празника закључно са првим радним даном након празника.
5. Наручилац задржава право да коригује већ достављено требовање дијета за наредни дан (+/- 10%).
6. Изабрани Понуђач се обавезује да сва накнадна требовања: дијета, појединачних намирница, оброка, индивидуално прилагођених дијета (од намирница и јела са списка појединачних јела (прилог-списак појединачних јела и намирница), достави по захтеву нутриционисте, који ће му бити прослеђен минимум 1h пред оброк за који се тражи требовање.
7. Изабрани Понуђач је у обавези да благовремено (од 1 до 10. у текућем месецу) достави у писаној форми предлог јеловника за све дијете за наредни месец руководећи се датим количинама и избором намирница за сваку дијету. Наручилац ће достављене предлоге јеловника прегледати и по потреби кориговати. Евентуални кориговани јеловник наручилац је у обавези да достави изабраном понуђачу у писаној форми до 20. у текућем месецу. За свако ново уведено јело изабрани Понуђач је у обавези да приложи предлог рецептуре и омогућити евентуалну минималну корекцију.
8. Изабрани Понуђач је у обавези да одобрене јеловнике за наредни месец у штампаној форми достави на сваку Клинику до краја текућег месеца.
9. Избор дозвољених намирница за планирање оброка за сваку дијету као и начини термичке обраде биће достављени уз кориговане рецептуре.
10. Изабрани Понуђач може у месецу за који су одобрени јеловници да изврши благовремену измену оброка уз поштовање адекватних замена у оквиру група намирница и дозвољених јела за одређену дијету уз сагласност Главног нутриционисте-дијететичара КЦС.

II –ИСПОРУКА

1. Изабрани Понуђач је дужан да испоруку врши сопственим транспортним средствима и особљем, **у посуђу наручиоца** где ће свака посуда бити прописно обележена, појединачно за сваку клинику (етикета са називом Клинике, врстом и количином дијета, намирница), са могућношћу коришћења и адекватног посуђа изабраног понуђача уколико се за тим јави потреба. Обележавање врши изабрани понуђач за сваки оброк појединачно.
2. Испорука хране ће се вршити на пунктовима чији се списак налази у прилогу. Под пунктом се подразумева дистрибутивна кухиња на Клиници.
3. Динамика редовне испоруке оброка по захтеву наручиоца:
Доручак од 6 и 30 до 7 и 30h
Ручак од 10 и 45 до 12 и 30h
Вечера од 16 до 17 и 30 h

Наведени термини се односе на време редовне испоруке оброка за све клинике. Тачно време за испоруку изабрани понуђач и наручилац ће прецизирати за сваку Клинику појединачно по закљученом уговору.

4. Ужине се испоручују уз оброк и чине саставни део оброка (ужина 1 уз доручак, ужина 2 уз ручак, ужина 3 уз вечеру)
5. Дневне количине хлеба по дијетама изабрани понуђач се обавезује да испоручи пред први оброк, тј. доручак у интервалу од 6h-7h (наручилац ће време прецизирати за сваку Клинику појединачно по закљученом уговору). Изабрани понуђач се обавезује да појединачне намирнице испоручи порционисане пратећи грамаже исказане кроз дневне јеловнике за све дијете, изузетак је хлеб свих врста за све дијете.

Изабрани Понуђач је обавезан да поседује или изнајми одговарајућа превозна средства за вршење предметне набавке за све време трајања уговора, и то : **МИНИМУМ 6 (шест) специјализованих транспортних возила намењених превозу хране по ХАЦЦАП-у.**

III-КОНТРОЛА

1. Овлашћена лица за праћење и контролу рада изабраног Понуђача ће свакодневно по пријему испоручене хране контролисати и вредновати квалитет и квантитет испоручене хране, у складу са условима уговора.
Уколико овлашћено лице наручиоца након пријема хране утврди неадекватан квалитет и квантитет, о предметним рекламацијама овлашћено лице наручиоца обавештава изабраног Понуђача без одлагања. Изабрани понуђач је дужан да у погледу евентуалних примедби на квалитет и/или количину испоручене хране исту испоручи у складу са примедбама овлашћеног лице наручиоца, у року не дужем од 30 минута од пријема обавештења, као и да о свом трошку изврши адекватну замену (Приликом замене хране саставиће се обострано потписани Образац - Рекламација на испоручену храну)
2. Наручилац задржава право да у објекту где се врши складиштење и припрема оброка врши увид и дегустацију оброка у виду најављених, као и ненајављених обилазака при чему ће:
- вредновати квалитет пружених услуга у складу са условима из уговора (о евентуалним неправилностима саставиће се обострано потписани записник).

IV-ОСТАЛИ УСЛОВИ

1. Изабрани Понуђач се обавезује да обезбеди континуирану комуникацију стручног лица -нутрициониста са нутриционистима клиника наручиоца.
2. Изабрани Понуђач мора поштовати прописане поступке припремања дијета и операције које се примењују на намирницама до њиховог достављања.
3. Изабрани Понуђач је у обавези да достави рецептуре јела .
4. Изабрани Понуђач гарантује адекватан квалитет, квантитет оброка (количина, нутритивна вредност, температура оброка).
5. Изабрани Понуђач се обавезује да предметну испоруку хране обавља ажурно, стручно и квалитетно, у свему према важећим прописима, професионалним стандардима струке, системима квалитета, који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница.
6. Изабрани Понуђач се обавезује :
- да у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране Републике Србије и НАССАР принципима.

ОБЕРАВА ПОНУЂАЧ

НАЗИВИ КЛИНИКА/ЦЕНТАРА КЦС-а ГДЕ ЋЕ СЕ ВРШИТИ ДИСТРИБУЦИЈА ХРАНЕ

	НАЗИВ КЛИНИКА/ЦЕНТАРА:	БРОЈ ЗГРАДА	БРОЈ ПУНКТОВА-ДИСТРИБУТИВНЕ КУХИЊЕ
1.	КЛИНИКА ЗА УРОЛОГИЈУ Ул. Ресавскабр. 51	1	1
2.	КЛИНИКА ЗА УРОЛОГИЈУ Ул. Пастерова бр. 2	1	1
3.	КЛИНИКА ЗА НЕФРОЛОГИЈУ Ул. Пастеровабр. 2	1	1
4.	КЛИНИКА ЗА ДИГЕСТИВНЕ БОЛЕСТИ Ул. КостеТодоровићабр. 6	1	1
5.	КЛИНИКА ЗА ОРТОПЕДСКУ ХИРУРГИЈУ И ТРАУМАТОЛОГИЈУ Ул. Вишеградскабр .26	1	1
6.	КЛИНИКА ЗА ОРТОПЕДСКУ ХИРУРГИЈУ И ТРАУМАТОЛОГИЈУ Ул. Војводе Миленика бр. 25	1	1
7.	КЛИНИКА ЗА КАРДИОХИРУРГИЈУ КЛИНИКА ЗА ВАСКУЛАРНУ ХИРУРГИЈУ КЛИНИКА ЗА КАРДИОЛОГИЈУ(клиничко од 1 И 2) ЦЕНТАР ЗА ПЕЈС-МЕЈКЕР ЦЕНТАР ЗА ЕНДОКРИНОЛОГИЈУ Ул. КостеТодоровићабр. 8	1	1
8.	КЛИНИКА ЗА ГИНЕКОЛОГИЈУ И АКУШЕРСТВО Ул. Вишеградска бр. 26	1	1
9.	КЛИНИКАЗА ГРУДНУ ХИРУРГИЈУ КЛИНИКА ЗА ПУЛМОЛОГИЈУ Ул.Вишеградска бр. 26	1	1
10.	КЛИНИКАЗА ГАСТРЕНТЕРОЛОГИЈУ КЛИНИКА ЗА ХЕМАТОЛОГИЈУ КЛИНИКА ЗА АЛЕРГОЛОГИЈУ Ул. Косте Тодоровића бр. 2	1	1
11.	КЛИНИКА ЗА НЕУРОХИРУРГИЈУ Ул. КостеТодоровића бр. 4	1	1
12.	КЛИНИКА ЗА ОПЕКОТИНЕ,ПЛАСТИЧНУ И РЕКОНСТРУКТИВНУ ХИРУРГИЈУ Ул. Звечанска бр. 9	1	1
13.	ЦЕНТАР ЗА ПРИЈЕМ И ЗБРИЊАВАЊЕ УРГЕНТНИХ СТАЊА Ул. Пастерова .бр. 2	1	1
14.	КЛИНИКА ЗА КОЖНЕ И ВЕНЕРИЧНЕ БОЛЕСТИ Ул. Пастерова бр. 2	1	1
15.	КЛИНИКА ЗА ОЧНЕ БОЛЕСТИ Ул. Пастерова бр .2	1	1
16.	КЛИНИКА ЗА ЕНДОКРИНОЛОГИЈУ ДИЈАБЕТЕС И БОЛЕСТИ МЕТАБОЛИЗМА КЛИНИКА ЗА КАРДИОЛОГИЈУ(клиничкоодељење III) Ул. ДрСуботића бр .13.	1	1
17.	КЛИНИКА ЗА ПСИХИЈАТРИЈУ- ВЛАДИМИР Ф ВУЈИЋ Ул. Пастерова бр. 2	1	1
18.	ЦЕНТАР ЗА ПАРЦИЈАЛНУ ХОСПИТАЛИЗАЦИЈУ МЕНТАЛНИХ ПОРЕМЕЋАЈА МИТАР МИЛОВАНОВИЋ Ул. Пастерова бр. 2	1	1
19.	КЛИНИКА ЗА ИНФЕКТИВНЕ ИТРОПСКЕ БОЛЕСТИ Ул. Булевар ослобођења бр.16	1	1
20.	КЛИНИКА ЗА НЕУРОЛОГИЈУ Ул. Др Суботићабр 6.	1	1
21.	КЛИНИКА ЗА ОРЛ И МФХ Ул. Пастерова бр. 2	1	1
22.	ПОЛИКЛИНИКА Ул. Вишеградска бр. 26	1	1

Назив понуђача: _____									
Адреса и седиште: _____									
ПИБ број: _____									
Број понуде : _____									
Датум: _____									
Предмет : Образац структуре цена добара: ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА									
ПОПУЊАВА ПОНУЂАЧ									
Ред. бр.	ОПИС	Количина	Јед. цена без ПДВ-а	Сви трошкови који чине јединичну цену (царина, транспорт испорука и сл.)	Стопа ПДВ-а	Износ ПДВ-а на јединичну цену	Укупна цена без ПДВ-а (3x4)	Износ ПДВ-а на укупну цену	Укупна цена са ПДВ-ом (8+9)
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Општа дијета	1025							
2	Дијабетична дијета	284							
3	Течно-кашаста дијета	71							
4	Лагана дијета	122							
5	Лагана-хиперпротеинска дијета	227							
6	Дијабетична лагана дијета	71							
7	Неслана дијета	164							
8	Хепатична дијета	45							
9	Дијабетична-неслана дијета	96							
10	Дијета код дијареје 1	35							
11	Дијета код дијареје 2	29							
12	Дијета дијареја 1 миксирана	5							
13	Дијета дијареја 2 миксирана	5							
14	Строго хепатична дијета	6							
15	Дечија дијета	41							
16	Дијета за носну сонду	5							
17	Дијабетична дијета за носну сонду	22							
18	Дијета без глутена	8							
19	Кашаста дијета 1	21							
20	Кашаста дијета 2	74							
21	Дијабетична кашаста дијета	18							
22	Хиперпротеинска дијета и дијета за труднице	202							
23	Хиперпротеинска дијета 2	100							
24	Дијета за пацијенте на хенмодијализи	40							

Ред. број ставки	Опис	Јед.цена без ПДВ-а	Сви трошкови који чине јединичну цену (царина, транспорт испорука и сл.)	Стопа ПДВ-а	Износ ПДВ-а на јединичну цену	Укупна јединична цена са ПДВ-ом
1.	Хлеб полубели 600 г					
2.	Пшенични црни хлеб 500 г					
3	Пшенични полубели неслани 600 г					
4	Хлеб безглутенски 50 г					
5	Хлеб безглутенски 100 г					
6	Хлеб ражани 100% 50 г					
7	Хлеб ражани 100% 100 г					
8	Хлеб ражани 100% 500 г					
9	Пиринач полиран- некуван 1 кг					
10	Пиринач интегрални – некуван 1 кг					
11	Овсене пахуљице –сирове 30 г					
12	Кукурузне пахуљице-сирове 30 г					
13	Пиринчане пахуљице-сирове 30 г					
14	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 140 г					
15	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 250 г					
16	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 300 г					
17	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 140 г					
18	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 250 г					
19	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 300 г					
20	Двопек грахам индустријски пакован 140 г					
21	Двопек грахам индустријски пакован 250 г					
22	Двопек грахам индустријски пакован 300 г					
23	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле(слано/неслано) 50г					
24	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле(слано/неслано) 100 г					
25	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-без глутена) 50 г					
26	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано-без глутена) 100 г					

27	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано са глутеном) 50 г					
28	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано са глутеном) 100 г					
29	Интегрална кифла (слано/неслано) 50 г					
30	Интегрална кифла (слано/неслано) 100 г					
31	Интегрална кифла са семенкама сунцокрета 50 г					
32	Интегрална кифла са семенкама сунцокрета 100 г					
33	Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 50 г					
34	Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 100 г					
35	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 50 г					
36	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 100 г					
37	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 50 г					
38	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 100 г					
39	Плазма кекс паковање 150 г					
40	Плазма млевена 300 г					
41	Тост хлеб 25 г					
42	Тост хлеб 500 г					
43	Млеко 3,2% млечне масти дуготрајно, обогато витамином –појединачно паковање 250 мл					
44	Млеко без лактозе 2,8% млечне масти-дуготрајно -Појединачно паковање 250 мл					
45	Млеко 1.5% млечне масти дуготрајно-Појединачно паковање 500 мл					
46	Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно – појединачно паковање 1л					
47	Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно-Појединачно паковање 1 л					
48	Млеко у праху обрано 50 г					
49	Млеко у праху обрано 100 г					
50	Млеко у праху пуномасно 50 г					
51	Млеко у праху пуномасно100 г					
52	Јогурт 2,8% мм 200 мл					
53	Јогурт 1,0% млечне масти са					

	пробиотским културама 200 мл					
54	Јогурт 0% млечне масти са пробиотским културама 200 мл					
55	Кисело млеко 2,8 % млечне масти 180 г					
56	Кисело млеко 3,2% млечне масти 180 г					
57	Павлака 12% млечне масти 50 г					
58	Павлака 12% млечне масти 200 г					
59	Павлака 20% млечне масти 50 г					
60	Павлака 20% млечне масти 200 г					
61	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 50 г					
62	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 70 г					
63	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 100 г					
64	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 50 г					
65	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 70 г					
66	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 100 г					
67	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти (сир фета-грчки тип или одговарајући) 50г					
68	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип или одговарајући) 70 г					
69	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип или одговарајући) 100 г					
70	Качкавал тип Гауда 50 г					
71	Качкавал тип Гауда 70 г					
72	Сир топљени (зденка или одговарајући) појединачно амбалажирано паковање 1 ком					
73	Крем сир 20% млечне масти на с.м. 50 г					
74	Крем сир 20% млечне масти на с.м. 100 г					
75	Чоколадно млеко 3,2 % млечне масти-појединачно паковање 250 мл					
76	Сојин сир (тофу) 50 г					
77	Сурутка –течна 1 л					
78	Сурутка у праху од крављег млека 50 г					
79	Сурутка у праху од крављег млека 100 г					
80	Пилећа прса 50 г					
81	Пилећа прса 70 г					
82	Пилећа прса 100 г					

83	Ћурећа прса 50 г					
84	Ћурећа прса 70 г					
85	Ћурећа прса 100 г					
86	Прашка шунка 50 г					
87	Прашка шунка 70 г					
88	Прашка шунка 100 г					
89	Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 80 г – комади у уљу					
90	Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 160 г – комади у уљу					
91	Сардина у уљу са отвараčem 125 г					
92	Месна паштета пилећа 30 г					
93	Месна паштета пилећа 50 г					
94	Месна паштета пилећа 75 г					
95	Јаје кокошије у праху 50 г					
96	Јаје кокошије у праху 100 г					
97	Џем,Мармелада мешана појединачно паковање 30 г					
98	Компот од брескве – конзервисани нето плода 820 г					
99	Воћни сок бистри,кашати 50% с.м. појединачно паковање 200 мл					
100	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 200 мл					
101	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 1 л					
102	Лимун 100 г					
103	Поморанца 150 г					
104	Мандарина 150 г					
105	Банана 150 г					
106	Јабука 150 г					
107	Грожђе бело 150 г					
108	Грожђе црно 150 г					
109	Лубеница 150 г					
110	Нектарина 150 г					
111	Бресква 150 г					
112	Крушка 150 г					
113	Маслац појединачно паковање 20 г					
114	Маргарин софт за мазање(билни и млечни) 20 г					
115	Шећер кристал 1 кг					
116	Мед појединачно паковање 25 г					
117	Мед појединачно паковање 1 кг					

118	Чај индустриски (нана) кутија-филтер 20 кесица са кончићем					
119	Чај индустриски (камилица) кутија-филтер 20 кесица са кончићем					
120	Чај индустриски (ува) кутија-филтер 20 кесица са кончићем					
121	Чај индустриски (нана) кутија-филтер 20 кесица без кончића					
122	Чај индустриски (камилица) кутија-филтер 20 кесица без кончића					
123	Чај индустриски (ува) кутија-филтер 20 кесица без кончића					
124	Кухињска со 1 кг					
125	Бибер млевени 100 г					
126	Минерална вода газирана 1 л					
127	Минерална вода газирана 1,5 л					
128	Минерална вода негазирана 1 л					
129	Минерална вода негазирана 1,5 л					
130	Сок од парадајза 200 мл					
131	Сок од цвекле 200 мл					
132	Сок од шаргарепе 200 мл					
133	Сок од парадајза 700 мл					
134	Сок од цвекле 700 мл					
135	Сок од шаргарепе 700 мл					
Готова порција						
136	Проја –према рецептури 80 г					
137	Проја –према рецептури 150 г					
138	Качамак (кукурузни гриз 40 г) остали састојци према рецептури око 120 г					
139	Качамак (кукурузни гриз 60 г) остали састојци према рецептури око 180 г					
140	Качамак (кукурузни гриз 70 г) остали састојци према рецептури око 210 г					
141	Качамак (кукурузни гриз 80 г) остали састојци према рецептури око 240 г					
142	Пужић са сиром 1 ком (сир 40г) остали састојци према рецептури око 100 г					
143	Бухтла са џемом 1 ком(џем 20г) остали састојци према рецептури око 100 г					
144	Воћни колач 100 г (воће 50 г) остали састојци према рецептури 1 ком					
145	Колачи разни према рецептурама 1 ком 100 г					
146	Сутлијаш на млеку са шећером- према рецептури 200 г					
147	Сутлијаш на млеку без шећера- према рецептури 200 г					
148	Гриз на млеку са шећером -према рецептури 200 г					

149	Гриз на млеку без шећера -према рецептури 200 г					
150	Какао са кексом на млеку- према рецептури 200 г					
151	Млевена плазма на млеку – 100 г плазме и 200 мл млека					
152	Потаж од гриза -према рецептури 200 мл					
153	Потаж од шаргареле -према рецептури 200 мл					
154	Говећа супа са резанцима - према рецептури 200 мл					
155	Пилећа супа са резанцима - према рецептури 200 мл					
156	Пилећа супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
157	Говећа супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
158	Парадајз чорба према - рецептури 200 мл					
159	Слузава супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
160	Бујон од меса и поврћа- према рецептури 200 мл					
161	Риба (барена, печена, пржена) 60г					
162	Риба (барена, печена, пржена) 100 г					
163	Риба (барена, печена, пржена) 150 г					
164	Јунеће месо (барено,печено динстано) 60 г					
165	Јунеће месо (барено, печено динстано) 100 г					
166	Јунеће месо (барено, печено динстано) 150 г					
167	Пилеће месо –батак - карабатак (барено, динстано, печено) 60 г					
168	Пилеће месо – батак-карабатак (барено, динстано, печено) 100 г					
169	Пилеће месо –батак - карабатак (барено, динстано, печено) 150 г					
170	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 60 г					
171	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 100 г					
172	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 150 г					
173	Ћуреће месо- бело месо(барено, динстано, печено) 60 г					
174	Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 100 г					
175	Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 150 г					
176	Свињско месо (печено, динстано) 60 г					

177	Свињско месо (печено, динстано) 100 г					
178	Свињско месо (печено, динстано) 150 г					
179	Јунећа шницла у сафту (месо 60 г) остали састојци према рецептури					
180	Јунећа шницла у сафту (месо 100 г) остали састојци према рецептури					
181	Јунећа шницла у сафту (месо 150 г) остали састојци према рецептури					
182	Пире од кромпира - према рецептури 100 г					
183	Пире од кромпира - према рецептури 150 г					
184	Пире од кромпира - према рецептури 250 г					
185	Барен кромпир 100 г					
186	Барен кромпир 150 г					
187	Барен кромпир 250 г					
188	Печен кромпир 100 г					
189	Печен кромпир 150 г					
190	Печен кромпир 250 г					
191	Рестован кромпир - према рецептури 250 г					
192	Кромпир салата - према рецептури 250 г					
193	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 100 г					
194	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 150 г					
195	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 250 г					
196	Пире од карфиола - према рецептури 100 г					
197	Пире од карфиола - према рецептури 150 г					
198	Пире од карфиола - према рецептури 250 г					
199	Барен карфиол 100 г					
200	Барен карфиол 150 г					
201	Барен карфиол 250					
202	Пире од тиквица - према рецептури 100 г					
203	Пире од тиквица - према рецептури 150 г					
204	Пире од тиквица - према рецептури 250 г					
205	Динстане тиквице - према рецептури 100 г					
206	Динстане тиквице -према рецептури 150 г					

207	Динстане тиквице - према рецептури 250 г					
208	Динстана шаргарепа - према рецептури 100 г					
209	Динстана шаргарепа - према рецептури 150 г					
210	Динстана шаргарепа - према рецептури 250 г					
211	Барена шаргарепа 100 г					
212	Барена шаргарепа 150 г					
213	Барена шаргарепа 250г					
214	Динстана боранија - према рецептури 100 г					
215	Динстана боранија - према рецептури 150 г					
216	Динстана боранија - према рецептури 250 г					
217	Салата од бораније -према рецептури 250 г					
218	Динстани купус - према рецептури 250 г					
219	Вариво од пасуља (пасуљ 50 г) - остали састојци према рецептури око 200 мл					
220	Вариво од пасуља (пасуљ 70 г) - остали састојци према рецептури око 250 мл					
221	Вариво од мешаног поврћа - према рецептури 250 г					
222	Вариво од мешаног поврћа са месом (поврће 200 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
223	Динстани пиринач (пиринач 60 г) - остали састојци према рецептури око 180 г					
224	Динстани пиринач (пиринач 80 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
225	Јунећи рижото (јунетина 50 г, пиринач 60 г)- остали састојци према рецептури око 250 г					
226	Пилав пилећи (пилеће месо 50 г, пиринач 60 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
227	Ограте са сиром (резанци 60 г, сир 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
228	Тестенина са сиром (тестен.60 г, сир 50 г) - остали састојци према рецептури око 230 г					
229	Тестенина са млевеним месом и парадајз сосом (тестенина 60 г месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
230	Гибаница са сиром и спанаћем (коре 100 г, сир 40г, спанаћ 50г) - остали састојци према рецептури 1 ком					

231	Пројара са сиром и блитвом (гриз 60 г, сир 30 г, блитва или спанаћ 30г г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
232	Пројара са сиром (гриз 60 г, сир 60 г, блитва или спанаћ 30 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
233	Пита са сиром (коре 100 г, сир 80 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
234	Пита са месом (коре 100 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
235	Погачица са сиром (сир 30 г) - остали састојци према рецептури око 75 г					
236	Мусака од кромпира (кромпир 200 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
237	Мусака од осталог поврћа (поврће 250 г, месо 50 г) остали састојци према рецептури око 250 г					
238	Пуњена паприка - тиквица (месо 50 г, поврће 150 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
239	Сарма од киселог или слатког купуса (купус 150 г, месо 50 г)- остали састојци према рецептури 1 ком					
240	Кромпир салата - према рецептури 250 г					
241	Салата од конзервираног поврћа 50 г					
242	Салата од конзервираног поврћа 100 г					
243	Салата од свежег парадајза -према рецептури 100 г					
244	Салата од свежег краставца- према рецептури 100 г					
245	Салата од свежег купуса – према рецептури 100 г					
246	Зелена салата -према рецептури 50 г					
247	Салата од куване или печене цвекле-према рецептури 100 г					
248	Млеко 2,8%мм 200 мл					
249	Какао млеко- према рецептури 200 мл					
250	Бела кафа -према рецептури 200 мл					
251	Кувана пилећа виршла 40 г					
252	Кувана ћурећа виршла 40 г					
253	Кувано јаје кокошије 1 ком					
254	Кајгана (1 јаје) - према рецептури 1 порц					
255	Поширано јаје 1 ком					
256	Печена јабука 200 г					
257	Печена бундева 200 г					
258	Компот од воћа (воће 100г) без шећара 200 мл					
259	Компот од воћа (воће 100г) са					

	шећером 200 мл					
260	Компот од сувих шљива (шљиве без коштица 50 г) 200 мл					
261	Пире од воћа без шећера 200 г					
262	Пире од воћа са шећером 200 г					
263	Пудинг без шећера (на млеку)- према рецептури 200 г					
264	Пудинг са шећером (на млеку) -према рецептури 200 г					
265	Пудинг индустријски упакован 170 г					
266	Чај са шећером 200 мл					
267	Чај без шећера 200 мл					

Упутство за попуњавање: Понуђач попуњава овај образац тако што у предвиђена поља уноси тражене податке.

ОВЕРАВА ПОНУЂАЧ

ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДЕ

[illegible]

Објашњење: У табелу је потребно унети све трошкове које сте имали приликом припремања понуде у складу са Чланом 88. Закона о јавним набавкама.

Предмет: **ИЗЈАВА О ВРСТИ ФИНАНСИЈСКЕ ГАРАНЦИЈЕ**

На основу **Закона о јавним набавкама** («Службени гласник Републике Србије», бр.124/12 и 14/15), као ПОНУЂАЧ по позиву за подношење понуда примљеном од стране Клиничког центра Србије, за набавку добара

ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА
јавна набавка бр. 133K/2015

изјављујемо да ћемо приликом потписивања уговора доставити НАРУЧИОЦУ финансијску гаранцију, за добро извршење посла и то у форми:

1. Банкарске гаранције

У 2015. године

П О Н У Ђ А Ч

.....

ЛОГО БАНКЕ

Предмет: Модел гаранције

С обзиром на то да је _____ (у даљем тексту Понуђач)
(назив ПОНУЂАЧА)

доставио дана _____ своју понуду за испоруку _____
(назив УСЛУГЕ)
_____ (у даљем тексту ПОНУДА),
(назив добара)

овим путем обавештавамо све заинтересоване да се обавезујемо да ћемо МИ

_____ из _____
(назив банке) (седиште банке)
са регистрованом канцеларијом у _____ (у даљем тексту Банка),
(адреса банке)

Или наши правни следбеници извршити плаћање износа
од _____ РСД,

Словима : _____

у корист **КЛИНИЧКОГ ЦЕНТРА СРБИЈЕ**, на текући рачун бр. **840-667667-80**.

Оверено главним печатом банке на дан _____

УСЛОВИ ове обавезе су:

- Ако понуђач повуче своју ПОНУДУ током периода важења понуде, назначеног од стране Понуђача у формулару за ПОНУДУ; или
- Ако ПОНУЂАЧ, пошто је обавештен о прихватању његове понуде у току периода њеног важења:
(а) не потпише или одбије да потпише формулар уговора или (б) не обезбеди или одбије да достави финансијску гаранцију наведену у понуди, према **Закону о јавним набавкама** **МИ** преузимамо на себе обавезу да платимо Наручиоцу суму до горе наведеног износа по пријему првог писменог захтјева, при чему Наручилац не мора да докаже свој захтев, под условом да је у истом навео да је износ чије се плаћање захтева доспео с обзиром на наступање једног или више услова, као и да је назначио услов или услове који су наступили.

Потпис Банке _____

На основу:

- Члана 84. и 85. Закона о јавним набавкама Републике Србије, комисија за јавну набавку је донела:

ОДЛУКУ О
О УТВРЂИВАЊУ КРИТЕРИЈУМА
за доделу уговора у поступку јавне набавке
Добро: Исхрана пацијената
Број јавне набавке: 133K/2015

Уговор ће бити додељен применом критеријума „економски најповољнија понуда“, сагласно одредбама члана 85. Закона о јавним набавкама.

I. Утврђује се критеријум за избор најповољније понуде „економски најповољнија понуда“

Редни број	Елементи критеријума	Пондер
1.	Понуђена укупна цена свих стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а	95
2.	Понуђена укупна цена намирница индивидуалне дијете без ПДВ-а	5
СВЕГА:		100

II. Методологија примене елемената критеријума наведених у табели под тачком I.

1. ЕЛЕМЕНТ КРИТЕРИЈУМА: ПОНУЂЕНА УКУПНА ЦЕНА СВИХ СТАНДАРДНИХ ДИЈЕТА НА ГОДИШЊЕМ НИВОУ БЕЗ ПДВ-а: 95 ПОНДЕРА

Елемент критеријума понуђена укупна цена свих стандардних дијета израчунава се математичком формулом:

$$\frac{\text{најнижа понуђена цена свих стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а}}{\text{понуђена цена свих стандардних дијета на годишњем нивоу без ПДВ-а}} \times 95 =$$

2. ЕЛЕМЕНТ КРИТЕРИЈУМА: ПОНУЂЕНА УКУПНА ЦЕНА НАМИРНИЦА ИНДИВИДУАЛНЕ ДИЈЕТЕ БЕЗ ПДВ-а: 5 пондера

Елемент критеријума понуђена укупна цена намирница индивидуалне дијете израчунава се математичком формулом:

$$\frac{\text{најнижа понуђена укупна цена намирница индивидуалне дијете без ПДВ-а}}{\text{понуђена укупна цена намирница индивидуалне дијете без ПДВ-а}} \times 5 =$$

У случају да применом основног критеријума наручилац не може да донесе Одлуку о додели уговора тј. уколико постоји две или више понуда са истом понуђеном ценом, уговор о јавној набавци ће бити додељен применом „резервног“ елемента критеријума „дужи рок плаћања“.

Уколико постоји две или више понуда са истом понуђеном ценом и роком плаћања, наручилац ће донети одлуку о додели уговора применом другог „резервног“ елемента критеријума-жеребањем (извлачење из шешира).

(Уколико се јави потреба за применом овог елемента критеријума, наручилац ће позвати све понуђаче да присуствују жребању, на који начин ће се обезбедити јавност и транспарентност у поступку јавне набавке, и о истом ће бити сачињен записник)