



**КЛИНИЧКИ ЦЕНТАР
СРБИЈЕ**

11000 БЕОГРАД, Пастерова бр.2
СРБИЈА

КОНКУРСНА ДОКУМЕНТАЦИЈА

за јавну набавку добара:
ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА
редни број јавне набавке за текућу годину
K65/2014

На основу члана 61. Закона о јавним набавкама („Сл. гласник Републике Србије“, бр.124/12 од 29.12.2012.), и члана 2. Правилника о обавезним елементима конкурсне документације и начину доказивања испуњености услова („Сл. гласник Републике Србије“ бр.29/13 од 29.03.2013), 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: **65K/2014**

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
3. ОБРАЗАЦ ПОНУДЕ – Прилог бр. 3
4. 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
5. ОБРАСЦИ ИЗЈАВА– Прилог бр. 5
6. МОДЕЛ УГОВОРА – Прилог бр.6
7. ВРСТА, ТЕХНИЧКЕ КАРАКТЕРИСТИКЕ (спецификације), КВАЛИТЕТ, КОЛИЧИНА И ОПИС ДОБАРА, НАЧИН СПРОВОЂЕЊА КОНТРОЛЕ И ОБЕЗБЕЂИВАЊА ГАРАНЦИЈЕ КВАЛИТЕТА, РОК ИЗВРШЕЊА, МЕСТО ИЗВРШЕЊА ИЛИ ИСПОРУКЕ ДОБАРА, ЕВЕНТУАЛНЕ ДОДАТНЕ УСЛУГЕ И СЛ.(Осим у случају набавке кредита као финансијске услуге када се сачињава кредитни захтев) – Прилог бр. 7
8. ОБРАЗАЦ СТРУКТУРЕ ПОНУЂЕНЕ ЦЕНЕ, СА УПУТСТВОМ КАКО ДА СЕ ПОПУНИ– Прилог бр. 8
9. ОБРАЗАЦ ТРОШКОВА ПРИПРЕМЕ ПОНУДА – Прилог бр.9
10. НАВОЂЕЊЕ ВРСТА ФИНАНСИЈСКИХ ОБЕЗБЕЂЕЊА КОЈИМА ПОНУЂАЧИ ОБЕЗБЕЂУЈУ ИСПУЊЕЊЕ СВОЈИХ ОБАВЕЗА У ПОСТУПКУ ЈАВНЕ НАБАВКЕ, КАО И ИСПУЊЕЊЕ СВОЈИХ УГОВОРНИХ ОБАВЕЗА (банкарске гаранције итд.) – Прилог бр. 10+ модел текста банкарске гаранције.
11. 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 од 29.12.2012.године, 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 од 29.03.2013.године и 108/13, 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 ће имати одбијање понуде.

1) Подаци о језику на којем понуда мора бити састављена

- a. Наручилац припрема конкурсну документацију и води поступак на српском језику.
- b. 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.
- c. 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

- a. Понуда се доставља у писаном облику, на образцима које ПОНУЂАЧ преузима са Портала Управе за јавне набавке или са интернет странице НАРУЧИОЦА.
- b. 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 мора да попуни, а сваку страницу овери печатом и потпише, чиме потврђује да су тачни подаци који су у образцу 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 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 – **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

- а. Понуде са варијантама нису дозвољене.

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

У року за подношење понуде понуђач може да измени, допуни или опозове своју понуду, писменим 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 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 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

- а. Понуђач који је самостално поднео понуду не може истовремено да учествује у заједничкој понуди или као подизвођач.

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 конкурсној документацији и не утичу на одговорност понуђача.

Понуђач 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.

Понуђач 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. Закона, сваки понуђач из групе понуђача мора да испуни обавезне услове из члана 75. став 1. тач.

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.

Задруга може поднети понуду самостално, у своје име, а за рачун задругара или заједничку понуду у име и за рачун задругара. Ако задруга подноси понуду у своје име за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци одговара задруга и задругари у складу са законом. Ако задруга подноси заједничку понуду у име и за рачун задругара за обавезе из поступка јавне набавке и уговора о јавној набавци неограничено солидарно одговарају задругари.

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, 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;

- а. Вредности се у поступку јавне набавке исказују у динарима, без Пдв-а.
- б. На основу члана 19. став 2. Закона, Наручилац ће у Прилогу бр. 3 (по потреби) да дозволи понуђачу да цену у понуди искаже у једној страној 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.

- в. 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.
- г. **Образац понуде – Прилог бр. 3** конкурсне документације садржи упутство и услове за сачињавање прихватљиве понуде.
- д. Наручилац може да одбије понуду због неубичајно 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 за неко 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 и привреде 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.

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 понуђач у остављеном, примереном року који, 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 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 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, осим ако другачије не произилази из природе поступка јавне набавке.

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.

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 11)

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;

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

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 попуни и 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 (прилог бр. 5/2).

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:

- a. Захтев за заштиту права може да поднесе понуђач, подносилац пријаве, кандидат, односно заинтересовано лице (у даљем тексту: подносилац захтева).
- b. Захтев за заштиту права може да у име лица из става 1. члана 148. Закона поднесе и пословно удружење.
- c. Захтев за заштиту права може да поднесе Управа за јавне набавке, Државна ревизорска институција, јавни правобранилац и грађански надзорник.
- d. Захтев за заштиту права подноси се Републичкој комисији, а предаје наручиоцу.
- e. Захтев за заштиту права може се поднети у току целог поступка јавне набавке, против сваке радње наручиоца, осим ако Законом није другачије одређено.
- f. 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.
- g. У случају подношења захтева за заштиту права из претходног става, долази до застоја рока за подношење понуда.
- h. 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.
- i. 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.
- j. 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.
- k. 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.
- l. 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.
- m. Подносилац захтева је дужан да у складу са чланом 156. Закона на рачун буџета Републике Србије уплати таксу у износу од 80.000,00 динара уколико се захтев подноси пре отварања понуда или ако процењена вредност јавне набавке, односно понуђена цена понуђача којем је додељен уговор није већа од 80.000.000,00 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. Број жиро рачуна је: 840-742221843-57, шифра плаћања: 153, позив на број: 97 50-016, сврха: Републичка административна такса, са назнаком набавке на коју се односи, корисник: 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 достављања одлуке о додели Уговора.

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. Уз понуду, сви понуђачи достављају :

- а) ФИНАНСИЈСКУ ГАРАНЦИЈУ ЗА ОЗБИЉНОСТ ПОНУДЕ на износ од 10 % од вредности понуде без обрачунаог ПДВ-а,

23.2. Финансијска гаранција за озбиљност понуде

23.2.1. Понуђач ће приложити, као део своје понуде, финансијску гаранцију на износ од 10 % од вредности понуде без обрачунаог ПДВ-а.

23.2.2. 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.

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

- банкарске гаранције од стране банке, са роком важности 30 календарских дана од дана јавног отварања понуда;

23.2.4. Свака понуда која није осигурана финансијском гаранцијом биће одбијена од стране НАРУЧИОЦА као неприхватљива.

23.2.5. Финансијска гаранција биће враћена неуспешним понуђачима што је пре могуће након завршеног избора, а најкасније у року од 30 календарских дана од датума истека важности понуде.

23.2.6. Изабраном понуђачу финансијска гаранција за озбиљност понуде биће враћена након што понуђач потпише уговор и када поднесе финансијску гаранцију за добро извршење посла.

23.3. Финансијска гаранција за повраћај авансног плаћања (уколико је таква могућност дозвољена конкурсном документацијом)

23.3.1. Финансијска гаранција за повраћај авансног плаћања мора бити издата у форми банкарске гаранције и мора да траје најкраће до правдања аванса.

Висина наведене банкарске гаранције може се смањити ако та гаранција покрива делимичне или сукцесивне испоруке или ситуационо извођење радова, када је то дозвољено, при чему мора бити наведени начин смањивања вредности гарантованог износа.

23.4. Финансијска гаранција за добро извршење посла

23.4.1 Понуђач је обавезан да уколико му буде додељен уговор о јавној набавци, на основу Одлуке о додели уговора, у моменту потписивања уговора о јавној набавци наручиоцу достави финансијску гаранцију за добро извршење у висини од 10% вредности уговора без обрачунаог ПДВ-а. Банкарска гаранција мора бити безусловна, неопозива и на први позив платива.

23.4.2 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 продавца,
- 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.

23.5. Финансијска гаранција за отклањање грешака у гарантном року

23.5.1 Понуђач је обавезан да у моменту потписивања уговора достави наручиоцу финансијску гаранцију за отклањање грешака у гарантном року у висини од 10% вредности уговора без обрачунаог ПДВ-а, са роком трајања у дужини гарантног рока предвиђеног уговором а од момента квалитативног пријема и пуштања у рад предмета уговора. Ова финансијска

23.6. 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 таквог понуђача, а у том случају НАРУЧИЛАЦ може уговор да додели следећем најповољнијем оцењеном понуђачу или да поново распише позив за подношење понуда.

24) Рок важења понуде

Рок важења понуде одређује наручилац 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.

25) Рок у коме ће понуђач чија је понуда изабрана као најповољнија приступити закључењу уговора

Наручилац ће позвати изабраног понуђача 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 не 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 писмено обавестити све понуђаче.

26) 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.

27) 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.

28) 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.

29) Паковање и достављање понуде

- а. Сви документи поднети у понуди, изузев менице и меничног овлашћења, 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.**

- b. 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.
- c. На задњој страни коверте треба обавезно навести име и адресу понуђача, што омогућава да понуда буде враћена неотворена, у случају да се прогласи неблаговременом.
- d. Понуде се достављају у затвореној коверти препорученом поштом 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: 65К/2014
ДОБРА: ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА**

30) 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.

31) 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.

32) 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**

Прилог бр.3

Број понуде : _____
Датум: ____/____/____/

ПОДАЦИ О ПОНУЂАЧУ:

Понуђач : _____

Адреса: _____

Матични број: _____

Регистарски број: _____

Шифра делатности: _____

ПИБ: _____

**ПРЕДМЕТ : ПОНУДА ЗА НАБАВКУ ДОБАРА – ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА: 21 СТАНДАРДНА ДИЈЕТА
И 1 ИНДИВИДУАЛНА ДИЈЕТА**

Дневни просек obroка по дијетама са детаљним описом дијета у прилогу бр. 7:

Редни број:	Назив производа	Количина (+/-10%)	ПОПУЊАВА ПОНУЂАЧ	
			Јединична цена (без ПДВ-а)	Укупна цена (без ПДВ-а) (3x4)
1	2	3	4	5
1/1	Општа дијета	849		
	- доручак			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	Укупна цена свих obroка опште дијете (без ПДВ-а)			
1/2	Дијабетична дијета	384		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
	Укупна цена свих obroка дијабетичне дијете (без ПДВ-а)			
1/3	Течно-кашаста дијета	86		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
	Укупна цена свих obroка течно-кашасте дијете (без ПДВ-а)			
1/4	Лагана дијета	120		
	- доручак			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	Укупна цена свих obroка лагане дијете (без ПДВ-а)			
1/5	Лагана-хиперпротеинска дијета	306		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	Укупна цена свих obroка лагане -хиперпротеинске дијете (без ПДВ-а)			
1/6	Дијабетична лагана дијета	40		

	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroка дијабетичне лагане дијете (без ПДВ-а)				
1/7	Неслана дијета	208		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка неслане дијете (без ПДВ-а)				
1/8	Хепатична дијета	30		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка хепатичне дијете (без ПДВ-а)				
1/9	Дијабетична-неслана дијета	30		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroка дијабетично-неслане дијете (без ПДВ-а)				
1/10	Дијета код дијареје 1	30		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroка дијете код дијареје 1 (без ПДВ-а)				
1/11	Дијета код дијареје 2	20		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroка дијете код дијареје 2 (без ПДВ-а)				
1/12	Строго хепатична дијета	10		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
Укупна цена свих obroка строго хепатичне дијете (без ПДВ-а)				
1/13	Дечија дијета	56		
	- доручак			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroка дечије дијете (без ПДВ-а)				
1/14	Дијета за носну сонду	16		
	- доручак			

	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroka дијете за носну сонду (без ПДВ-а)				
1/15	Дијабетична дијета за носну сонду	21		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroka дијабетичне дијете за носну сонду (без ПДВ-а)				
1/16	Дијета без глутена	15		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
Укупна цена свих obroka дијабетичне дијете без глутена (без ПДВ-а)				
1/17	Кашаста дијета 1	29		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroka кашасте дијете 1 (без ПДВ-а)				
1/18	Кашаста дијета 2	56		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroka кашасте дијете 2 (без ПДВ-а)				
1/19	Дијабетична кашаста дијета	10		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
	- ужина 3			
Укупна цена свих obroka дијабетичне кашасте дијете (без ПДВ-а)				
1/20	Хиперпротеинска дијета и дијета за труднице	334		
	- доручак			
	- ужина 1			
	- ручак			
	- ужина 2			
	- вечера			
Укупна цена свих obroka хиперпротеинске дијете и дијете за труднице (без ПДВ-а)				
1/21	Дијета за пацијенте на хемодијализији	38		
	- доручак			

- ужина 1		
- ручак		
- ужина 2		
- вечера		
Укупна цена свих obroka 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 obroka по свакој дијети без ПДВ-а (доручак, ручак, вечера, ужина);
- укупна цена obroka по свакој дијети без ПДВ-а (доручак, ручак, вечера, ужина);
- укупна цена свих obroka 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 и банкарске гаранције:

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.

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

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

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	ПДВ__%	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 25 г			
Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 500 г			
Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 25 г			
Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 500 г			
Двопек грахам индустријски пакован 25 г			
Двопек грахам индустријски пакован 500 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) 50 г			
Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано) 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 125 г			
Плазма млевена 300 г			
Тост хлеб 25 г			
Тост хлеб 500 г			
Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно – појединачно паковање 250 мл			
Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно – појединачно паковање 1л			
Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно- Појединачно паковање 250 мл			
Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно- Појединачно паковање 1 л			
Млеко без лактозе 2,8% млечне масти-дуготрајно -Појединачно паковање 250 мл			
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) 50г			
Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип) 70 г			
Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип) 100 г			
Качкавал тип Ементалер или Едамер или Гауда			
Сир топлјени типа зденке 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 2,8 % 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			
Ћурећа прса 50 г			
Ћурећа прса 70 г			
Ћурећа прса 100 г			
Прашка шунка 50 г			
Прашка шунка 70 г			
Прашка шунка 100 г			
Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 80 г			
Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 125 г			
Сардина у уљу са отвараčem 125 г			
Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 30 г			
Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 50 г			
Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 70 г			
Јаје кокошије у праху 50 г			
Јаје кокошије у праху 100 г			

Лимун 100 г			
Поморанџа 150 г			
Џем,Мармелада мешана појединачно паковање 30 г			
Компот од брескве – конзервисани 200 мл			
Компот од брескве – конзервисани 1л			
Воћни сок бистри,кашасти 50% с.м. појединачно паковање			
Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 250 мл			
Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 1 л			
Банана 150 г			
Јабука 150 г			
Сезонско воће 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,хибискус,нана) кутија-филтер 20 кесица			
Кухињска со 1 кг			
Минерална вода газирана 1 л			
Минерална вода газирана 1,5 л			
Минерална вода негазирана 1 л			
Минерална вода негазирана 1,5 л			
Сокови од поврћа(Парадајз, цвекла, шаргарепа) 200 мл			
Сокови од поврћа(Парадајз, цвекла, шаргарепа) 750 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			
Пужић 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 (воће 100 г) остали састојци према рецептури 1 ком			
Колаци разни према рецептурама 1 ком			
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			
Какао са кексом на млеку- према рецептури 200 г			
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			
Говећа 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			
Ђуреће месо- бело месо(барено, динстано, печено) 60 г			
Ђуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 100 г			
Ђуреће 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 (пиринач 60 г) - остали састојци према рецептури око 180 г			
Динстани пиринач (пиринач 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			
Пројара 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 свежег сезонског поврћа -према рецептури 50 г			
Салата од свежег сезонског поврћа -према рецептури 100 г			
Салата од конзервираног поврћа 50 г			
Салата од конзервираног поврћа 100 г			
Салата од парадајза -према рецептури 50 г			
Салата од парадајза -према рецептури 100 г			
Салата од свежег краставца-према рецептури 50г			
Салата од свежег краставца- према рецептури 100 г			
Салата од куване или печене цвекле- 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 200 г			
Пудинг са шећером (на млеку) -према рецептури 200 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 је минимално 45 дана од дана достављања уредног рачуна.	
РОК ВАЖНОСТИ ПОНУДЕ: (Наручилац ће одбити као неприхватљиве понуде чији је рок важности краћи од предвиђеног рока од 60 дана)	
ПОПУСТИ КОЈЕ НУДИ ПОНУЂАЧ (уколико понуђач нуди попусте или погодности):	

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.

ОВЕРАВА ПОНУЂАЧ

Прилог бр.3/1

ПОДАЦИ О ПОДИЗВОЂАЧУ/ ПОДИСПОРУЧИОЦУ

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.**

Прилог бр.3/2

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 доказивања 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 за делатност која је предмет јавне набавке. (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. (захтев за издавање овог уверења се може поднети надлежно полицијској управи према месту рођења или месту пребивалишта). 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 не могу бити старији од два месеца пре отварања понуда. 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 и привреде да је измирио доспеле порезе и доприносе 2. уверења надлежне 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 <u>потврду Агенције за приватизацију да е налази у поступку приватизације.</u>					
5.	Услов: Дозвола надлежног органа за обављање делатности која је предмет јавне набавке. (члан 75 став 1 тачка 5 Закона) Доказ: Решење Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде о испуњености ветеринарско - санитарних услова објекта за прераду меса (укључујући и рибе) и млека (укључујући и млечне производе). Напомена: Уколико понуђач није и прозвођач предметно Решење понуђач доставља за произвођача.					
6.	Услов: Уписаност у Централни регистар објеката који води Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде (члан 75 став 1 тачка 5 Закона) Доказ: Важећа потврда о извршеном упису у Централни регистар објеката издата од стране Министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде.					
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.	За учествовање у предметном поступку понуђач је дужан да достави уговор закључен са <u>произвођачем</u> или овлашћење за учествовање у отвореном поступку издате од стране <u>произвођача</u> .					
10.	Технички капацитет Услов: Најмање 6 специјализованих транспортних 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: Уколико се из очитане саобраћајне дозволе не види да возила испуњавају услове за превоз хране по НАССАР – у 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 360.000.000,00 дин промета без ПДВ-а за претходне 3 године рачунато од дана објављивања позива за подношење понуда, за делатност производње и промета хране. Доказ: Фотокопије реализованих уговора и изјаве/потврде наручиоца (сауговарача) оверене печатом и потписом законског заступника о висини реализованог уговора.					

НАПОМЕНА:

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

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

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

3. 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.

4. 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

**ИЗЈАВА О ПОШТОВАЊУ ОБАВЕЗА КОЈЕ ПРОИЗИЛАЗЕ
ИЗ ВАЖЕЋИХ ПРОПИСА**

У вези члана 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 и заштити животне средине, као и да је ималац права
интелектуалне својине.

Место _____

ЗАКОНСКИ ЗАСТУПНИК

Датум _____

М.П.

- потпис -

име и презиме

Напомене:

- 1. Изјаву обавезно потписати. У супротном, понуда ће бити одбијена као неприхватљива.**

ИЗЈАВА О КАДРОВСКОМ КАПАЦИТЕУ

У циљу доказивања испуњености услова из тачке 10 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 10 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. У супротном, понуда ће бити одбијена.

МОДЕЛ УГОВОРА О КУПОПРОДАЈИ 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)

Београд2014. године

1.....
.....
.....
(Навести назив предузећа, адресу, седиште и име лица које заступа фирму)

Шифра делатности:

Матични број:

ПИБ:

Текући рачун:

Тел/факс

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

и

2. Клинички центар Србије - Београд, Пастерова бр. 2, кога заступа директор, проф. др Миљко Ристић, (у даљем тексту овог уговора: **Купац**).

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

Члан 1.

Уговорне стране сагласно констатују следеће:

УГОВОРНЕ СТРАНЕ сагласно констатују да је Купац на основу Закона о јавним набавкама и Позива за подношење понуда број _____ године спровео поступак јавне набавке добара – *исхрана за пацијенте*, и да је после спроведеног поступка, примењујући критеријум из конкурсне документације уговор доделио Продавцу 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 Продавца.

Комерцијални и други услови које је Продавац дао у понуди број _____ од _____ 2014. године, а на основу које је Купац 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 Купац 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 Продавца 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.

Уговорне стране су сагласне да у прва три месеца важења овог Уговора не може доћи до корекције цена ни из ког разлога.

Члан 4.

Продавац се обавезује да Купцу 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 obroка на месечном нивоу, цену сваког испорученог obroка и укупну цену испоручених obroка на месечном нивоу.

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

Купац 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 продавца, број _____, код _____ банке.

Уколико Продавац 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 фактури.

Плаћање по овом уговору у 2014. години вршиће се до нивоa финансијских средстава обезбеђеним Финансијским планом купца за 2014. годину, за ове намене. За обавезе по овом уговору које доспевају у 2015.години Купац ће извршити плаћање Продавцу добара по обезбеђивању финансијских средстава усвајањем финансијског плана Купца за 2015. годину или донешењем одлуке о привременом финансирању. У супротном уговор престаје да важи без накнаде штете због немогућности преузимања обавеза од стране купца.

Члан 5.

Продавац се обавезује да храну - оброке испоручује три пута дневно, у складу са потребама, количинама и према захтеву Купца, у складу са достављеним требовањем.

Члан 6.

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

Храну која је предмет овог Уговора Продавац 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 и промета хране (Закон о безбедности хране, Закон о ветеринарству).

Члан 8.

Пријем хране врши се на пунктовима/клиникама са списка из претходног става и то уз присуство овлашћеног радника Купца који потписом отпремнице Продавца верификује пријем уговорене количине. Евентуалне рекламације од стране Купца на испоручену количину и/или квалитет морају бити сачињене у писаној форми и достављене Продавцу у року од _____ часа.

Купац је дужан да на евентуалне примедбе на квалитет и/или количину испоручене хране без одлагања реагује пре могуће и испоручи храну у складу са примедбама овлашћеног лица Купца.

Купац 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. Купац је овлашћен да приликом вршења наведених контрола узимати узорке.

Купац може узорке узете при вршењу контроле из претходног става да достави независној специјализованој институцији ради анализе. У случају да независна специјализована институција утврди одступања од уговореног квалитета производа, трошкови анализе иду на терет Продавца.

У случају из претходног става Купац има право накнаде штете.

У случају било каквих недостатака (у количини и/или квалитету) који нису последица непрописног руковања, односно ускладиштења, Продавац се обавезује да изврши бесплатну замену испоручене хране у најкраћем могућем року.

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.

Продавац је дужан да приликом потписивања Уговора преда 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.

Купац ће приложену 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 продавца,
- ц. у другим случајевима неиспуњења уговорних обавеза који могу довести до угрожавања рада купца и нанесе штету или угрози живот и здравље пацијента на било који начин.

Уколико се ради о уговору са сукцесивним испорукама достављена банкарска гаранција за добро извршење посла мора бити са роком важења од 365 дана од дана закључења уговора, односно, уколико се ради о уговору са једнократном испоруком, са роком важења најмање 5 дана дуже од дана истека рока за коначно извршење посла.

Конкурсна документација за јавну набавку добара –

Исхрана пацијената

број: 65K/2014

страница 39 од 100

Ако се за време трајања уговора промене рокови за извршење уговорне обавезе, важност банкарске гаранције мора да се продужи.

Уколико Продавац не обезбеди и не преда наручиоцу средство обезбеђења за добро извршење посла у уговореном року, уговор не ступа на снагу (одложни услов), а Купац задржава право да потпише уговор са следећим најбоље рангираним понуђачем.

Члан 10.

Уговор ступа на снагу даном потписивања од стране овлашћених лица уговорних страна и важи годину дана од дана закључења.

Уколико Продавац 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, Купац има право да једнострано раскине уговор, активира финансијску гаранцију и од Продавца захтева накнаду штете. Активирање средства обезбеђења не искључује право Продавца на потпуну накнаду штете.

Члан 11

Продавац 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 Купца и да је документује на прописан начин.

Продавац је посебно обавезан да, у случају истека важења Решења министарства пољопривреде, шумарства и водопривреде 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 пољопривреде, шумарства и водопривреде у току трајања овог уговора, Купцу 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.

Уговорна страна која жели да раскине уговор се обавезује 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.

Уколико уговорна страна којој је остављен рок из претходног става за испуњење уговорних обавеза исте не испуни уговор ће бити раскинут.

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 договореле, уговор престаје да важи истеком рока од 5 дана од дана споразума о раскиду.

Члан 15

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

Продавац је овлашћен на једнострано раскид уговора нарочито уколико Купац не испуњава своје доспеле, неоспорене финансијске обавезе у складу са одредбама овог уговора. У наведеном случају, Продавац је дужан да претходно Купцу 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 Давалоца услуга број _____ од _____. 2014. године, (заведено код Наручиоца под бројем _____ од 2014. године).
3. Прилог 3: Финансијска гаранција Давалоца услуга.

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) равногласна примерка, од којих свака уговорна страна задржава по 2 (два) примерка за своје потребе.

ПРОДАВАЦ
Директор

КУПАЦ
Директор

Проф.др Миљко Ристић

ТЕХНИЧКА СПЕЦИФИКАЦИЈА 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, КАШАСТА ДИЈЕТА 1, КАШАСТА ДИЈЕТА 2, ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈАБЕТИЧНА ДИЈЕТА ЗА НОСНУ СОНДУ, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 1, ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 2, ДИЈЕТА БЕЗ ГЛУТЕНА, ХИПЕРПРОТЕИНСКА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ, СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА, ДИЈЕТА ЗА ПАЦИЈЕНТЕ НА ХЕМОДИЈАЛИЗИ, ДЕЧИЈА ДИЈЕТА, ДИЈАБЕТИЧНА КАШАСТА ДИЈЕТА 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 100 г	СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла - 100г - Шунка - 50г - Маслац - 20г ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА – 200 мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА (млевено месо 100 г, кисели купус 300 г; остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (нпр. лења пита, принцес крофна -према рецептури)	ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (сир слан ситни 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ – 200 мл 2,8% м.м
УТОРАК Хлеб бели или полубели 200 г	МАСЛАЦ – 20 г ЏЕМ – 30 г МЛЕКО 2,8% м.м – 200 мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК СА СВИЊСКИМ МЕСОМ (грашак 150 г, месо 80 г остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ -150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (кукурузни гриз 80 г, Слани сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
СРЕДА Хлеб бели или полубели 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% м.м – 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА – 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН КУПУС (купус 300 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ -100 г УЖИНА 2 ВОЋЕ -150 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 70 г, слани сир 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл

ЧЕТВРТАК Хлеб бели или полубели 100 г	СЕНДВИЧ КИФЛА СА ШУНКОМ - Бела кифла – 100 г - Шунка – 50 г - Маслац - 20 г ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА -120 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ (нпр. лења пита, принцес крофна - према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 30 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% м.м -200 мл
ПЕТАК Хлеб бели или полубели 300 г	ЏЕМ – 30 г МАРГАРИН – 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер 5 г)	ВАРИВО ОД ПАСУЉА (пасуљ 70 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ - 150 г	КРОМПИР САЛАТА (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА -120 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г)
СУБОТА Хлеб бели или полубели 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) СЛАН СИР – 50 г ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ЋУВЕЧ (мешано поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ- 100 г САЛАТА 100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ -150 г	ПИТА СА МЕСОМ (коре 100 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб бели или полубели 200 г	КАЈГАНА СА ШУНКОМ - Јаје 1,5 ком - Шунка 50 г (остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г , остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ-100 г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ -150 г	ПОГАЧИЦЕ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине око 150 г (сир слан 60 г) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл

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	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
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	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
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	ЂУВЕЧ (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

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	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
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	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
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	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

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 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	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
---	---	--	--

ТЕЧНО-КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ЧАЈ - 200 мл КЕКС -100 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури)	ЧАЈ - 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 полубели 200 г	СИР МЛАД 5,5% мм - 50г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) РИБА ПЕЦЕНА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ШПАГЕТИ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ (месо 50 г, шпaгeти 60 г остало према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5г)
УТОРАК Хлеб полубели 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА САРГАРЕПА (саргарепа100 г остали састојци према рецептури) БАРЕНА ЈУНЕТИНА У САФТУ(јунетина 100 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
СРЕДА Хлеб полубели 200 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептурама) СИР МЛАДИ 5,5% мм - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринац 60 г саргарепа 50 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г , месо 50 г, остали састојци : према рецептурама) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г	ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г МАСЛАЦ 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА ИЛИ ТИКВИЦЕ (саргарепа 100 г или тиквице 150г остали састојци према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 150 г, остали састојци према рецептур) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ПУЖИЋИ ИЛИ СУВО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)

ПЕТАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5,5% мм- 50 г КУВАНО ЈАЈЕ -1 ком ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР (кромпир 150 г остали састојци према рецептури) ЗАПЕЧЕНИ КАРФИОЛ/ТИКВИЦЕ (карфиол 150 г или тиквице 150 г остали саст. према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир млад 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
СУБОТА Хлеб полубели 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептурама) СИР МЛАДИ 5,5% мм - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г остало према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	ЏЕМ - 30 г МАСЛАЦ - 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептурама) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЏНИ СОК 200 мл.	ПУЖИЋИ ИЛИ СУВО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)

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 -50 г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА – 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г) 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 -100 г (типа лења пита)	ШПАГЕТЕ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ (шпагете 60 г, мл. месо 50 г , остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)
УТОРАК Хлеб полубели 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, 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 САРГАРЕПА (шаргарепа 100 г, остали састојци према рецептури) БАРЕНА ЈУНЕТИНА У САФТУ (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 200 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) ПИЛАВ СА ШАРГАРЕПОМ (Пиринач 60 г. шаргарепа 50 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 : ВОЋНИ СОК 200 мл.	МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 200 г , месо 50 г, остали састојци према рецептурти) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл.
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г	ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г МАСЛАЦ 20 г 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 САРГАРЕПА (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)	ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком, укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл. (шећер 5 г)

ПЕТАК Хлеб полубели 200 г	СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г КУВАНО ЈАЈЕ . 1ком 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 саст.према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г УЖИНА 2 ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ПИТА СА СИРОМ (коре 100 г, сир млад 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели 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) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ДИНСТАНО (месо 120 г остали састојци према рецептури)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макароне 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мл.м 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	ЏЕМ - 30г МАСЛАЦ -2 0г . 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 200 мл	ПУЖИЋИ – СУВО ПЕЦИВО 2 ком - укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мл.м 200 мл

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

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК 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 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
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
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 30г .

ЧЕТВРТАК Хлеб црни 120 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 60 г., сир 50 г, остали састојци према рецептурама) 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 50г. , остали састојци према рецептури). ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл. КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30г
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. 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 50 г. 5,5 % мм КУВАНО ЈАЈЕ 1 КОМ ЧАЈ БЕЗ ШЕЋЕРА 200 мл. УЖИНА 3 КИФЛА ОД ЦРНОГ БРАШНА 30 г ЈОГУРТ 2,8 % мм
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 30г

НЕСЛАНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели неслани 150 г	КУВАНО ЈАЈЕ - 1 ком СИР МЛАДИ 5.5% м.м. - 50г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА-100 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	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)	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл
УТОРАК Хлеб полубели неслани 100 г	ПИЛЕЋА ПРСА 50 г ПАВЛАКА 12% м.м. – 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА – 100 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г, остали састојци - према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА 100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СРЕДА Хлеб полубели неслани 200 г	ПАЛЕНТА 200 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 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)	СИР МЛАДИ 5.5% м.м. 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8%мм 180 г

ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 150 г	МАСЛАЦ - 20г МЕД – 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА -100 г	ПИЛЕЋА СУПА 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)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели неслани 200 г	ПИЛЕЋА ПРСА – 50 г ПАВЛАКА 12% м.м. 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	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)	ИНТЕГРАЛНО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАДИ 5.5% м.м.- 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели неслани 250 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м. 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 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)	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл
НЕДЕЉА Хлеб полубели неслани 200 г	СИР МЛАДИ 5.5% м.м. - 50 г ПАВЛАКА 12% м.м. 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ -100 г (нпр. пита са јабукама)	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

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели неслани 150 г	КУВАНО ЈАЈЕ - 1 КОМ. СИР МЛАДИ 5.5% м.м. - 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА-100 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	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)	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл
УТОРАК Хлеб полубели неслани 100 г	МАСЛАЦ – 20 г ЏЕМ – 30 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ (шећер 5 г) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА – 100 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл ДИНСТАНА БОРАНИЈА (боранија 250 г ,остали састојци- према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г САЛАТА100 г (100 г поврћа остали састојци према рецептури)	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
СРЕДА Хлеб полубели неслани 200 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ЧОРБА ОД ПОВРЋА (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 (100г поврћа остали састојци према рецептури)	СИР МЛАДИ 5.5% м.м. 50 г. КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г

ЧЕТВРТАК Хлеб полубели неслани 150 г	МАСЛАЦ – 20 г МЕД - 25 г МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл, остали састојци према рецептури) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА -100 г	ПИЛЕЋА СУПА 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)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб полубели неслани 200 г	МЛАДИ СИР 5,5% мм 70 г ПАВЛАКА 12% м.м. 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г) НЕСЛАНА ИНТЕГРАЛНА КИФЛА – 100 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	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)	ИНТЕГРАЛНО ПЕЦИВО 2 ком укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАДИ 5.5% м.м. – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
СУБОТА Хлеб полубели неслани 250 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % м.м. 200 мл УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 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)	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептурама) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г
НЕДЕЉА Хлеб полубели неслани 200 г	СИР МЛАДИ 5.5% м.м. 50 г ПАВЛАКА 12% м.м. 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ВОЋНИ КОЛАЧ 100 г (нпр пита са јабукама)	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	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
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	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
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	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

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) ПЕЦЕНА ПИЛЕТИНА 100 г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ-200 г	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 30 г
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	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
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	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 30 г

НЕДЕЉА Хлеб 180 г Ражани, интегрални, грахам	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком ПАВЛАКА12% мм 50 г ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ХЛЕБ 60 г УЖИНА 1 СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ХЛЕБ 30 г	ПОТАЖ ОД ПОВРЋА (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г ХЛЕБ 60 г УЖИНА 2 ВОЋЕ – 200 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 3 ЈОГУРТ 1% мм – 200 мл ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 30 г
--	---	---	--

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈЕ 1**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУ РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ДВОПЕК 25 г УЖИНА 1 ДВОПЕК 25 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) БАРЕНИ КРОМПИР СА ШАРГАРЕПОМ (шаргарепа 50 г, кромпир 250 г) УЖИНА 2 ДВОПЕК 25 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ЧАЈ 200 мл БАРЕНИ ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринац 60 г, шаргарепа 50 г густо скувано) ДВОПЕК (индустријски) 25 г УЖИНА 3 КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ДВОПЕК 25 г УЖИНА 1 ДВОПЕК 25 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл БАРЕНИ ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринац 60 г, шаргарепа 100 г густо скувано) УЖИНА 2 ДВОПЕК 25 г ЧАЈ 200 мл, ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ЧАЈ – 200 мл ПЕЧЕН КРОМПИР У ЉУСЦИ 250 г ДВОПЕК 25 г УЖИНА 3 КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г

ДИЈЕТА КОД ДИЈАРЕЈА 2**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУ РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК СРЕДА ПЕТАК НЕДЕЉА	КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ДВОПЕК 50 г СИР МЛАД 5,5% мм 50 г УЖИНА 1 ДВОПЕК – 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР, (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) БАРЕНА ШАРГАРЕПА – 100 г КУВАНА РИБА 120 г ДВОПЕК 25 г УЖИНА 2 ДВОПЕК 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ЧАЈ 200 мл БАРЕНИ ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ (пиринач 60 г, шаргарепа 100 г густо скувано) ДВОПЕК 50 г СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г УЖИНА 3 КЕКС СЛАНИ – 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г
УТОРАК ЧЕТВРТАК СУБОТА	КЕКС СЛАНИ 50 г ЧАЈ 200 мл ДВОПЕК – 50 г КУВАНО ЈАЈЕ - 1 ком УЖИНА 1 ДВОПЕК 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 мл	СУПА ОД ПИРИНЧА СА ШАРГАРЕПОМ 200 мл (према рецептури) КУВАН КРОМПИР – 200 г БАРЕНА ШАРГАРЕПА – 100 г ПИЛЕТИНА КУВАНА 100 г ДВОПЕК 25 г УЖИНА 2 ДВОПЕК – 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА 200 г	ЧАЈ – 200 мл ПЕЧЕН КРОМПИР У ЛЪУСЦИ – 250 г ДВОПЕК – 50 г СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г УЖИНА 3 КЕКС СЛАНИ – 50 г ЧАЈ 200 мл ПЕЧЕНА ЈАБУКА – 200 г

СТРОГО ХЕПАТИЧНА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Полубели хлеб 200 г неслан	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 40 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ЈОГУРТ-2,8 % мм, 200 мл.	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир 250 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ПИЛЕТИНА (пилетина 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ЂУВЕЧ (поврће 250 г, остали састојци по рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл. (шећер 5 г)
УТОРАК Полубели хлеб 200 г неслан	ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (сир – 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер – 5 г) УЖИНА 1 ПИРЕ ОД ВОЋА – 200 г	ПИЛЕЦА СУПА 200 мл (према рецептури) КУВАН КРОМПИР 200 г ПИРЕ СПАНАЋ (спанаћ 150 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 120 г УЖИНА 2 ВОЋЕ – 150 г	ДИНСТАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ, ЦЕЛЕРОМ И ПЕРШУНОМ (Пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер – 5 г)
СРЕДА Полубели хлеб 200 г неслан	КИФЛА – 100 г МЕД – 30 г МАСЛАЦ - 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер – 5 г) УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% м.м - 200 мл	ПИЛЕЦА СУПА - 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир -200 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА (шаргарепа -150 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ПИЛЕТИНА (месо 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ -150 г	МАКАРОНЕ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (макароне - 60 г остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер - 5г)

ЧЕТВРТАК Полубели хлеб 200 г неслан	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 40 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8 % мм, 200 мл.	ПИЛЕЦА СУПА-200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир -200 г остали састојци према рецептури) ПИРЕ ТИКВИЦЕ или КАРФИОЛ или СПАНАЋ (наведено поврће – 150 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА -120 г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОМПОТ (воће - 100г)	МУСАКА ОД ПОВРЋА СА ПИРИНЧЕМ (поврће 250 г остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г)
ПЕТАК Полубели хлеб 200 г неслан	ПУЖИЋИ СА СИРОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (сир – 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер – 5 г) УЖИНА 1 ПИРЕ ОД ВОЋА 200 г	ПИЛЕЋА СУПА - 200 мл (према рецептури) КУВАН КРОМПИР СА ПЕРШУНОМ, БЛИТВА ЛЕШО (кромпир – 200 г,блитва -150 г) ПЕЧЕНА РИБА -120 г САЛАТА - 100 г (поврће 100 г,остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ - 150 г	ПИЛАВ (пиринач – 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г)
СУБОТА Полубели хлеб 200 г неслан	КИФЛА -100 г МЕД – 25 г МАСЛАЦ – 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ - 200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ЈОГУРТ -2,8% м.м. - 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА – 200 мл (према рецептури) ПИРЕ КРОМПИР (кромпир – 200 г, остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ШАРГАРЕПА ИЛИ КАРФИОЛ (наведено поврће -150 г остали састојци према рецептури) ДИНСТАНА ПИЛЕТИНА (месо -100 г, остали састојци према рецептури) САЛАТА – 100 г (поврће -100 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ – 150 г	ДИНСТАН ПИРИНАЧ СА ШАРГАРЕПОМ, ЦЕЛЕРОМ И ПЕРШУНОМ (Пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г)

НЕДЕЉА Полубели хлеб 200 г неслан	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз – 70 г остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м.- 200 мл УЖИНА 1 ПИРЕ ОД ВОЋА – 200 г	ПИЛЕЋА СУПА -200 мл (према рецептури) ГАРНИР ПОВРЋЕ (кромпир – 200 г,шаргарепа - 150 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА – 120 г САЛАТА 100 г (поврће – 100 г остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПЕЧЕНО ВОЋЕ – 200 г	МУСАКА ОД ПОВРЋА СА ПИРИНЧЕМ (поврће 250 г остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ -200 мл (шећер 5 г)
--	---	---	---

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 100 г	ПАЛЕНТА (40 г кукурузни гриз, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм 200 мл	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 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	КУВАНО ЈАЈЕ -1 ком ЈЕТРЕНА ПАШТЕТА - 30 г КИФЛА 50 г (пецивобело – према рецептури) ЈОГУРТ 2,8%мм 200 мл
УТОРАК Хлеб 200 г	КРЕМ СИР 20 г ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МЛЕКО 2,8% мм 200 мл КИФЛА 50 г (пецивобело –према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 60 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
СРЕДА Хлеб150 г	ЏЕМ 30 г МАСЛАЦ 20 г ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 200 мл КИФЛА 50 г (пецивобело –према рецептури)	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД КРОМПИРА (кромпир 150 г, јунетина 50 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 (корџе 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 100 г	КИФЛА 50 г (пециво бело – према рецептури) ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МАСЛАЦ 20 г МЛЕКО 2,8% мм - 200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНИ ФИЛЕТИ ОСЛИЋА 80 г САЛАТА 50 г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ (сир слани 30 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
ПЕТАК Хлеб150 г	КУВАНО ЈАЈЕ - 1 ком ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА - 30 г МЛЕКО 2,8% мм – 200 мл КИФЛА 50 г (пециво бело – према рецептури)	ЧОРБАСТ ПАСУЉ СА СУВИМ МЕСОМ (пасуљ 50 г, суво месо 30 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 60 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% м.м 200 мл
СУБОТА Хлеб150 г	МЕД 25 г МАСЛАЦ 20 г ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 200 мл КИФЛА 50 г (пециво бело –према рецептури)	ЧОРБА ОД ПОВРЋА 200 мл (према рецептури) САРМА ОД КИСЕЛОГ КУПУСА -1 ком (млевено месо 50 г, кисели купус 150 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 (коре за питу 60 г, сир српски 30 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм – 200 мл
НЕДЕЉА Хлеб 150 г	КИФЛА 50 г (пецивобело – према рецептури) ШУНКА, ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 30 г МАСЛАЦ 20 г МЛЕКО 2,8% мм -200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 100 г, остали састојци према рецептури) СВИЊСКО ПЕЧЕЊЕ - 60 г САЛАТА 50г (поврће 50 г, а остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 1 ком укупне тежине око 100 г (џем 30 г, остали састојци према рецептури) ЧОКОЛАДНО МЛЕКО 200 мл

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 200 мл.
УЖИНА 1	ВОЋНИ СОК 200 мл..
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 200 мл.
УЖИНА 1	ЈОГУРТ 1,0 % 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. (100 г јабука,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 1,0 % мм. 200 мл

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

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 БУНДЕВА ПЕЧЕНА 200 г	СУПА СА ПИРИНЧЕМ 200 мл (према рецептури) ПИЛЕТЊЕ 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 200 мл	ЈАЈЕ КУВАНО 1ком ПАВЛАКА 12% мм - 50г ПРОЈА – 150 г (према рецептури)
УТОРАК	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 (према рецептури)

СРЕДА	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 ШНИЦЛА 100г САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ХЛЕБ ОД БЕЗГЛУТЕНСКОГ БРАШНА -150 г (према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 200 мл	ПИЛАВ СА ПИЛЕТИНОМ (пиринач 60 г, пилеће бело месо 50 г, остали састојци према рецептури) ПРОЈА -150г (према рецептури) САЛАТА -100 г (поврће 100 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
ЧЕТВРТАК	КИФЛА ОД КУКУРУЗНОГ БРАШНА 100 г ЈАЈЕ КУВАНО 1 ком ПАВЛАКА 12%мм – 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	ПАЛЕНТА 200 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл
ПЕТАК	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 200 мл	МУСАКА ОД ПОВРЋА (Поврће 250 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 мл ПРОЈА -150 г (према рецептури)

СУБОТА	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	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	ПАЛЕНТА 200 г (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 (према рецептури)

КАШАСТА ДИЈЕТА 1

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
КАКАО СА КЕКСОМ (млеко - 250 мл, кекс - 50 г, шећер -10 г, маслац -10 г, какао – 3 г) ГРИЗ НА МЛЕКУ (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 (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	ПАЛЕНТА 200 г (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл УЖИНА 1 СУТЛИЈАШ НА МЛЕКУ 200 мл (према рецептури)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ПИРЕ ОД СПАНАЋА (поврће 150 г, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО МЕСО У СОСУ (јунетина 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋНИ СОК 200 мл	ДИНСТАН ПИРИНАЧ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) МЛАДИ СИР 5,5% мм – 70 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (5 г шећера) УЖИНА 3 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г
УТОРАК, ЧЕТВРТАК, СУБОТА	КАКАО СА КЕКСОМ 200 г (према рецептури) ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (према рецептури) УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ДИНСТАН ПИРИНАЧ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПИРЕ ШАРГАРЕПА (поврће 150 г, остали састојци према рецептури) МЛЕВЕНО МЕСО У СОСУ (пилетина 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ПУДИНГ НА МЛЕКУ 200 г (према рецептури)	КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) МЛАДИ СИР 5,5% мм - 70 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл УЖИНА 3 ГРИЗ НА МЛЕКУ 200 г (према рецептури)

ДИЈАБЕТИЧНА - КАШАСТА ДИЈЕТА

Пример седмодневног јеловника

СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
КАКАО МЛЕКО СА КЕКСОМ ЗА ДИЈАБЕТИЧАРЕ (млеко - 250 мл. кекс – 50 г, маслац -10 г, какао – 3 г) ГРИЗ НА МЛЕКУ (млеко -150 г, гриз -15 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 -100 г, Уље – 5 г) УЖИНА 2 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г	ПАСИРАНА ШАРГАРЕПА СА ПИЛЕТИНОМ (шаргарепа -100 г, пилетина - 80 г) ПАСИРАН КАРФИОЛ СА ДВОПЕКОМ (карфиол -100 г, двопек – 30 г) УЖИНА 3 ЈОГУРТ 2,8% м.м. – 200 мл

ХИПЕРПРОТЕИНСКА ДИЈЕТА И ДИЈЕТА ЗА ТРУДНИЦЕ**Пример седмодневног јеловника****СВА ЈЕЛА И НАМИРНИЦЕ СУ ДАТЕ У НЕТО КОЛИЧИНАМА**

	ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
ПОНЕДЕЉАК Хлеб полубели 250 г	МЛЕКО 2,8 % мм 200мл СИР МЛАД 5,5 % мм 70 г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г УЖИНА 1 ВОЋЕ -150 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) ПЕЧЕНА РИБА 150 г САЛАТА (поврће 120 г,остали састојци према рецептури)	ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл. МАКАРОНЕ СА МЛЕВЕНИМ МЕСОМ У ПАРАДАЈЗ СОСУ (интегралне макароне 60 г ,месо 50 г, остали састојци према рецептури)
УТОРАК Хлеб полубели 250 г	МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл МАСЛАЦ 20 г МЕД 25 г УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г	ПАРАДАЈЗ ЧОРБА 200 мл. (према рецептури) ДИНСТАН ГРАШАК (грашак 150 г ,остали састојци према рецептури) ПИЛЕЋЕ ПЕЧЕЊЕ 120 г САЛАТА (поврће 120 г,остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ПУЖИЋИ – 2 ком (или суво пециво,укупне тежине око 200 г према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл.
СРЕДА Хлеб полубели 250 г	ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл. ПАВЛАКА 12 % мм 50 г ПИЛЕЋА ИЛИ ЋУРЕЋА ПРСА 50 г УЖИНА 1 ПИТА ОД ЈАБУКА 100 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ (кромпир 250 г. остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120г САЛАТА (поврће 150 г,остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ПРОЈАРА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (Кукурузни гриз 80 г., сир 30 г, спанаћ 30 г. остали састојци према рецептури) ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл.

ЧЕТВРТАК Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО СА КАКАОМ (млеко 200 мл,остали састојци према рецептури) МАСЛАЦ 20 г ЏЕМ 30 г УЖИНА 1 КИСЕЛО МЛЕКО 2,8% мм 180 г ИНТЕГРАЛНА КИФЛА 70 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МЕШАНО ВАРИВО (поврће 250 г остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г САЛАТА (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл.
ПЕТАК Хлеб полубели 250 г	КУВАНО ЈАЈЕ 1 ком. КАЧКАВАЉ 40 г ЈОГУРТ 2,8 % мм 200 мл. УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 80 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 120 г САЛАТА (поврће 150 г, остали састојци према рецептури)	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 30 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8 мм 200 мл.
СУБОТА Хлеб полубели 250 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 80 г, остали састојци према рецептури) СИР МЛАДИ 5,5 % мм 50 г КИСЕЛО МЛЕКО 180 г УЖИНА 1 ВОЋЕ 150 г	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) РЕСТОВАН КРОМПИР (кромпир 250 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА 150 г САЛАТА (поврће 150 г, остали састојци према рецептури)	ЈОГУРТ 2,8 мм 200 мл ПАВЛАКА 12% мм , 50 г КУВАНО ЈАЈЕ 1 КОМ
НЕДЕЉА Хлеб полубели 200 г	МЛЕКО 2,8 % мм 200 мл. МАСЛАЦ 20 г ЏЕМ 30 г УЖИНА 1 ЈОГУРТ 2,8% мм 200 мл.	ПОТАЖ 200 мл. (према рецептури) ПУЊЕНА ПАПРИКА (паприка 2 ком, месо 100 г остали састојци према рецептури) САЛАТА (поврће 120 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ВОЋЕ 150 г	ПИТА СА СИРОМ И СПАНАЋЕМ (корџе 100 г., сир 40 г, спанаћ 50 г, 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 200 г	МЕД - 50 г МАСЛАЦ – 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ-200 мл (шећер 5 г) УЖИНА 1 ЈАБУКА – 150 г	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА -100 г КУПУС САЛАТА – 100 г (купус 100 г, остали састојци према рецептури)	ОГРАТЕ СА СИРОМ (макарони 60 г, млади сир 50 г, остали састојци према рецептури) МЛАД СИР 5,5% мм- 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
УТОРАК Хлеб полубели - неслани 200 г	ПАЛЕНТА (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм -200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПАПРИКАШ СА ЈУНЕТИНОМ (кромпир 200 г, јунетина 80 г, остали састојци према рецептури) КУПУС САЛАТА -100 г (купус 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 КОЛАЧ СА ВОЋЕМ -100 г (према рецептури)	КУВАНО ЈАЈЕ -1 ком СИР МЛАД 5,5% мм – 50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
СРЕДА Хлеб полубели - неслани 200 г	ЏЕМ - 60 г МАСЛАЦ – 20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) МУСАКА ОД БОРАНИЈЕ (боранија 200 г, месо 50 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ЈАБУКА – 150 г	ПУЖИЋИ – суво пециво 2 ком укупне тежине око 200 г (према рецептури) СИР МЛАД 5,5% мм -50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ-200 мл (шећер 5 г)
ЧЕТВРТАК Хлеб полубели - неслани 200 г	КУВАНО ЈАЈЕ -1ком СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ПАВЛАКА12% мм -50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ЂУВЕЧ (мешано поврће 200 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА РИБА-120 г КУПУС САЛАТА-100 г (купус 100 г, остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ЈАБУКА – 150 г	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 40 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)

ПЕТАК Хлеб Полубели - неслани 200 г	ЏЕМ - 60 г МАСЛАЦ -20 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) КРОМПИР ПИРЕ (кромпир 200 г, остали састојци према ецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА -100 г КУПУС САЛАТА -100 г (купус 100 г, остали састојци према рецептури)	ПРОЈАРА СА СИРОМ (Кукурузни гриз 80 г, сир 60 г, остали састојци према рецептурама) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
СУБОТА Хлеб полубели - неслани 150 г	ПАЛЕНТА- (кукурузни гриз 70 г, остали састојци према рецептури) МЛЕКО 2,8% мм -200 мл	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) ПИЛАВ (пиринач 60 г, остали састојци према рецептури) ПЕЧЕНА ПИЛЕТИНА 100 г КУПУС САЛАТА -100 г (купус 100 г, остали састојци према рецептури)	ПИТА СА СИРОМ (Коре 100 г, сир млад 60 г - остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)
НЕДЕЉА Хлеб полубели - неслани 200 г	КУВАНО ЈАЈЕ – 1 ком СИР МЛАД 5,5% мм - 50 г ПАВЛАКА 12% мм -50 г ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)	ПИЛЕЋА СУПА 200 мл (према рецептури) САРМА ОД СЛАТКОГ КУПУСА (млевено месо 100 г, слатки купус 300 г; остали састојци према рецептури) УЖИНА 2 ЈАБУКА -150 г	БУХТЛЕ СА ЏЕМОМ 2 ком укупне тежине око 200 г (џем 40 г, остали састојци према рецептури) ЧАЈ СА ШЕЋЕРОМ 200 мл (шећер 5 г)

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-неслани
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 пахујице
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
30.	Пециво типа кифле од пшеничног брашна - неслане
31.	Пециво типа кифла од ражаног брашна 100%
32.	Кекс слатки од пшеничног брашна И класа
33.	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем
34.	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно)
35.	Коре за питу/гибаницу од пшеничног брашна
36.	Коре за питу/гибаницу (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно)
37.	Коре за питу/гибаницу (хељдино брашно)
38.	Тост хлеб

Млеко и млечни производи

Редни број	Намирница
1.	Млеко 2,8% млечне масти
2.	Млеко 1.0% млечне масти
3.	Млеко без лактозе 2,8% млечне масти -200мл
4.	Млеко у праху обрано
5.	Млеко у праху пуномасно
6.	Јогурт 2,8% млечне масти – 200 мл
7.	Јогурт 1,0% млечне масти са пробиотским културама- 200 мл
8.	Јогурт 0,5% млечне масти са пробиотским културама – 200 мл
9.	Кисело млеко 2,8 % млечне масти – 180 мл

Конкурсна документација за јавну набавку добара –

Исхрана пацијената

број: 65K/2014

страница 80 од 100

10.	Кисело млеко 3,2% млечне масти – 180 мл
11.	Сурутка у праху
12.	Павлака 12% млечне масти -200 мл
13.	Павлака 20% млечне масти – 200 мл
14.	Сир крављи млади 5,5% млечне масти
15.	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти
16.	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти
17.	Качкавал тип Ементалер или Едамер или Гауда
18.	Сир Фета (грчки тип)
19.	Сир топлјени типа зденке појединачно амбалажирано паковање
20.	Сирни намаз 20% млечне масти на с.м.
21.	Чоколадно млеко 2,8 % млечне масти -200 мл
22.	Сојин сир (тофу)
23.	Млеко 2,8 % млечне масти дуготрајно – 200мл
24.	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.	Ћуретина бело месо без кости и коже - прса
9.	Пилећа прса
10.	Ћурећа прса
11.	Прашка шунка
12.	Ослић- филети без кости
13.	Ослић
14.	Туњевина у уљу са самоотварачем
15.	Сардина у уљу са самоотварачем
16.	Пилећа виршла
17.	Ћурећа 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 смрзнут
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.	Сокови од поврћа (Парадајз, цвекла, шаргареша, мешани) 200мл
Напомена	Остало сезонско поврће доступно на тржишту

Воће и производи од воћа

Редни број	Намирница
1.	Јабукe И класе
2.	Брескве у сезони
3.	Нектарине у сезони
4.	Кајсије у сезони
5.	Суве шљиве
6.	Лимун
7.	Поморанца
8.	Џем- мешани
9.	Мармелада – мешана амбалажирано појединачно паковање
10.	Компот од брескве - конзервисани
11.	Крушка у сезони
12.	Банана
13.	Вишња
14.	
15.	Воћни сок бистри, кашасти 50% с.м. паковање 250 мл
16.	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање 250 мл
17.	Џем појединачно амбалажирано паковање
18.	Вишња смрзнута
Напомена	Остало сезонско воће доступно на тржишту

Масти, уља и производи

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

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

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

НЕОПХОДНО ЈЕ ДА 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 ДОБАВЉАЧЕМ .

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.

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. 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 добављачу 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. Понуђач се обавезује да сва накнадна требовања : дијета, појединачних намирница, obroka, 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 2h пред оброк за који се тражи требовање.
7. 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 понуђачу у писаној форми до 20. у текућем месецу. За свако ново уведено јело Понуђач је у обавези да приложи предлог рецептуре и омогућити евентуалну минималну корекцију.
8. 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 obroka за сваку дијету као и начини термичке обраде биће достављени уз кориговане рецептуре.
10. Понуђач може у месецу за који су одобрени јеловници да изврши благовремену измену obroka уз поштовање адекватних замена у оквиру група намирница и дозвољених јела за одређену дијету уз сагласност Главног нутриционисте-дијететичара КЦС.

II –ИСПОРУКА

1. 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, са могућношћу коришћења и адекватног посуђа изабраног понуђача уколико се за тим јави потреба. Посуђе изабраног понуђача такође мора бити јасно обележено.
2. Испорука хране ће се вршити на захтевани број пунктова (списак пунктова у прилогу)
3. Динамика испоруке obroka 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 доставе obroka за све клинике. Тачно време за доставу уговорени добављач и наручилац ће прецизирати за сваку Клинику појединачно по закљученом уговору.
4. Ужине ће се испоручивати уз оброк (ужина 1 уз доручак, ужина 2 уз ручак, ужина 3 уз вечеру).
5. Дневне количине хлеба по дијетама добављач 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).

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

III-КОНТРОЛА

1. Овлашћена лица за праћење и контролу рада Извршиоца услуга ће свакодневно по пријему испоручених obroka контролисати и вредновати квалитет и квантитет пружених услуга у складу са условима уговора. Уколико овлашћено лице наручиоца након пријема obroka утврди неадекватан квалитет и квантитет испоручилац је дужан да у најкраћем року о свом трошку изврши адекватну замену. (Приликом замене obroka-намирница саставиће се обострано потписани записник).

2. Наручилац задржава право да у објекту где се врши складиштење и припрема obroka врши увид и дегустацију obroka 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. Понуђач услуге мора имати Решење о испуњењу санитарно-хигијенских услова као и адекватну кадровску структуру (потребан број технолога, нутрициониста, и осталог особља) за обављање наведене делатности.
Понуђач је обавезан да достави потписану изјаву у којој ће навести структуру запослених .
Наручилац тражи следећи минимум:
дијететичара – нутриционисту који мора да буде на располагању Наручиоцу од 06.30h – 18.00h сваког дана као и викендом.
10 квалификованих куvara
2 технолога прехранбене струке
2. Понуђач се обавезује да обезбеди континуирану комуникацију стручног лица -нутрициониста са нутриционистима клиника наручиоца.
3. Понуђач мора поштовати прописане поступке припремања дијета и операције које се примењују на намирницама до њиховог достављања.
4. Понуђач је у обавези да достави рецептуре јела .
5. Понуђач гарантује адекватан квалитет, квантитет obroka (количина, нутритивна вредност, температура obroka).
6. Понуђач се обавезује да предметне услуге обавља ажурно, стручно и квалитетно, у свему према важећим прописима, професионалним стандардима струке за ту врсту услуге, системима квалитета, који одговарају прописима о производњи и промету животних намирница.
7. Изабрани добављач се обавезује :
- да у пословању са храном поступа у складу са Законом о безбедности хране Републике Србије и НАССАР принципима.

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

	НАЗИВ КЛИНИКЕ	БРОЈ ЗГРАДА	БРОЈ ПУНКТОВА
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 цен	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	849							
2	Дијабетична дијета	384							
3	Течно-кашаста дијета	86							
4	Лагана дијета	120							
5	Лагана-хиперпротеинска дијета	306							
6	Дијабетична лагана дијета	40							
7	Неслана дијета	208							
8	Хепатична дијета	30							
9	Дијабетична-неслана дијета	30							
10	Дијета код дијареје 1	30							
11	Дијета код дијареје 2	20							
12	Строго хепатична дијета	10							
13	Дечија дијета	56							
14	Дијета за носну сонду	16							
15	Дијабетична дијета за носну сонду	21							
16	Дијета без глутена	15							
17	Кашаста дијета 1	29							
18	Кашаста дијета 2	56							
19	Дијабетична кашаста дијета	10							
20	Хиперпротеинска дијета и дијета за труднице	334							
21	Дијета за пацијенте на хенмодијализи	38							

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 25 г					
15	Двопек од пшеничног брашна индустријски пакован 500 г					
16	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 25 г					
17	Двопек од ражаног брашна индустријски пакован 500 г					
18	Двопек грахам индустријски пакован 25 г					
19	Двопек грахам индустријски пакован 500 г					
20	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле(слано/неслано) 50г					
21	Пециво типа кифле од пшеничног брашна- беле(слано/неслано) 100 г					
22	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано) 50 г					
23	Пециво типа кифле од кукурузног брашна(слано/неслано) 100 г					
24	Интегрална кифла (слано/неслано) 50 г					
25	Интегрална кифла (слано/неслано) 100 г					
26	Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 50 г					
27	Кекс слатки од пшеничног брашна 1 класа 100 г					

28	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 50 г					
29	Кекс слатки (50% пшенично,50% ражано пуног зрна брашно) за оболеле од дијабета у ком је шећер замењен вештачким заслађивачем 100 г					
30	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 50 г					
31	Кекс слани (50% пшенично,50% ражано пуног зрна - брашно) 100 г					
32	Плазма кекс паковање 125 г					
33	Плазма млевена 300 г					
34	Тост хлеб 25 г					
35	Тост хлеб 500 г					
36	Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно – појединачно паковање 250 мл					
37	Млеко 2,8% млечне масти дуготрајно – појединачно паковање 1л					
38	Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно- Појединачно паковање 250 мл					
39	Млеко 1.0% млечне масти дуготрајно- Појединачно паковање 1 л					
40	Млеко без лактозе 2,8% млечне масти- дуготрајно -Појединачно паковање 250 мл					
41	Млеко у праху обрано 50 г					
42	Млеко у праху обрано 100 г					
43	Млеко у праху пуномасно 50 г					
44	Млеко у праху пуномасно100 г					
45	Јогурт 2,8% мм 200 мл					
46	Јогурт 1,0% млечне масти са пробиотским културама 200 мл					
47	Јогурт 0% млечне масти са пробиотским културама 200 мл					
48	Кисело млеко 2,8 % млечне масти 180 г					
49	Кисело млеко 3,2% млечне масти 180 г					
50	Павлака 12% млечне масти 50 г					
51	Павлака 12% млечне масти 200 г					
52	Павлака 20% млечне масти 50 г					
53	Павлака 20% млечне масти 200 г					
54	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 50 г					
55	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 70 г					
56	Сир крављи млади 5,5% млечне масти 100 г					

57	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 50 г					
58	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 70 г					
59	Сир крављи пуномасни 25% млечне масти 100 г					
60	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип) 50г					
61	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип) 70 г					
62	Сир крављи пуномасни 45% млечне масти(сир фета-грчки тип) 100 г					
63	Качкаваљ типа Ементалер или Едамер или Гауда					
64	Сир топљени типа зденке појединачно амбалажирано паковање 1 ком					
65	Крем сир 20% млечне масти на с.м. 50 г					
66	Крем сир 20% млечне масти на с.м. 100 г					
67	Чоколадно млеко 2,8 % млечне масти- појединачно паковање 250 мл					
68	Сојин сир (тофу) 50 г					
69	Сурутка –течна 1 л					
70	Сурутка у праху од крављег млека 50 г					
71	Сурутка у праху од крављег млека 100 г					
72	Пилећа прса 50 г					
73	Пилећа прса 70 г					
74	Пилећа прса 100 г					
75	Ћурећа прса 50 г					
76	Ћурећа прса 70 г					
77	Ћурећа прса 100 г					
78	Прашка шунка 50 г					
79	Прашка шунка 70 г					
80	Прашка шунка 100 г					
81	Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 80 г					
82	Туњевина у уљу са отвараčem 1ком 125 г					
83	Сардина у уљу са отвараčem 125 г					
84	Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 30 г					
85	Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 50 г					
86	Месна паштета (пилећа,ћурећа,јетрна) 70 г					
87	Јаје кокошије у праху 50 г					

88	Јаје кокошије у праху 100 г					
89	Лимун 100 г					
90	Поморанџа 150 г					
91	Џем,Мармелада мешана појединачно паковање 30 г					
92	Компот од брескве – конзервисани 200 мл					
93	Компот од брескве – конзервисани 1л					
94	Воћни сок бистри,кашасти 50% с.м. појединачно паковање					
95	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 250 мл					
96	Воћни сок са пулпом 100% с.м. паковање појединачно паковање 1 л					
97	Банана 150 г					
98	Јабука 150 г					
99	Сезонско воће 150 г					
100	Маслац појединачно паковање 20 г					
101	Маргарин софт за мазање(биљни и млечни) 20 г					
102	Шећер кристал 1 кг					
103	Мед појединачно паковање 25 г					
104	Мед појединачно паковање 1 кг					
105	Чај индустриски (камилица,хибискус,нана) кутија-филтер 20 кесица					
106	Кухињска со 1 кг					
107	Минерална вода газирана 1 л					
108	Минерална вода газирана 1,5 л					
109	Минерална вода негазирана 1 л					
110	Минерална вода негазирана 1,5 л					
111	Сокови од поврћа(Парадајз, цвекла, шаргарепа) 200 мл					
112	Сокови од поврћа(Парадајз, цвекла, шаргарепа) 750 мл					
		Готова порција				
113	Проја –према рецептури 80 г					
114	Проја –према рецептури 150 г					
115	Качамак (кукурузни гриз 40 г) остали састојци према рецептури око 120 г					
116	Качамак (кукурузни гриз 60 г) остали састојци према рецептури око 180 г					
117	Качамак (кукурузни гриз 70 г) остали састојци према рецептури око 210 г					

118	Качамак (кукурузни гриз 80 г) остали састојци према рецептури око 240 г					
119	Пужих са сиром 1 ком (сир 40г) остали састојци према рецептури око 100 г					
120	Бухтла са џеџом 1 ком(џеџ 20г) остали састојци према рецептури око 100 г					
121	Воћни колач (воће 100 г) остали састојци према рецептури 1 ком					
122	Колаци разни према рецептурама 1 ком					
123	Сутлијаш на млеку са шећером- према рецептури 200 г					
124	Сутлијаш на млеку без шећера- према рецептури 200 г					
125	Гриз на млеку са шећером -према рецептури 200 г					
126	Гриз на млеку без шећера -према рецептури 200 г					
127	Какако са кексом на млеку- према рецептури 200 г					
128	Потаж од гриза -према рецептури 200 мл					
129	Потаж од шаргарепе -према рецептури 200 мл					
130	Говеђа супа са резанцима - према рецептури 200 мл					
131	Пилећа супа са резанцима - према рецептури 200 мл					
132	Пилећа супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
133	Говеђа супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
134	Парадајз чорба према - рецептури 200 мл					
135	Слузава супа са пиринчем - према рецептури 200 мл					
136	Бујон од меса и поврћа- према рецептури 200 мл					
137	Риба (барена, печена, пржена) 60г					
138	Риба (барена, печена, пржена) 100 г					
139	Риба (барена, печена, пржена) 150 г					
140	Јунеће месо (барено,печено динстано) 60 г					
141	Јунеће месо (барено, печено динстано) 100 г					
142	Јунеће месо (барено, печено динстано) 150 г					
143	Пилеће месо –батак - карабатак (барено, динстано, печено) 60 г					
144	Пилеће месо – батак-карабатак (барено, динстано, печено) 100 г					
145	Пилеће месо –батак - карабатак (барено, динстано, печено) 150 г					

146	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 60 г					
147	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 100 г					
148	Пилеће месо – бело месо (барено, динстано, печено) 150 г					
149	Ћуреће месо- бело месо(барено, динстано, печено) 60 г					
150	Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 100 г					
151	Ћуреће месо-бело месо(барено, динстано, печено) 150 г					
152	Свињско месо (печено, динстано) 60 г					
153	Свињско месо (печено, динстано) 100 г					
154	Свињско месо (печено, динстано) 150 г					
155	Јунећа шницла у сафту (месо 60 г) остали састојци према рецептури					
156	Јунећа шницла у сафту (месо 100 г) остали састојци према рецептури					
157	Јунећа шницла у сафту (месо 150 г) остали састојци према рецептури					
158	Пире од кромпира - према рецептури 100 г					
159	Пире од кромпира - према рецептури 150 г					
160	Пире од кромпира - према рецептури 250 г					
161	Барен кромпир 100 г					
162	Барен кромпир 150 г					
163	Барен кромпир 250 г					
164	Печен кромпир 100 г					
165	Печен кромпир 150 г					
166	Печен кромпир 250 г					
167	Рестован кромпир - према рецептури 250 г					
168	Кромпир салата - према рецептури 250 г					
169	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 100 г					
170	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 150 г					
171	Пире од свежег спанаћа - према рецептури 250 г					
172	Пире од карфиола - према рецептури 100 г					
173	Пире од карфиола - према рецептури 150 г					
174	Пире од карфиола - према рецептури 250 г					

175	Барен карфиол 100 г					
176	Барен карфиол 150 г					
177	Барен карфиол 250					
178	Пире од тиквица - према рецептури 100 г					
179	Пире од тиквица - према рецептури 150 г					
180	Пире од тиквица - према рецептури 250 г					
181	Динстане тиквице - према рецептури 100 г					
182	Динстане тиквице -према рецептури 150 г					
183	Динстане тиквице - према рецептури 250 г					
184	Динстана шаргарепа - према рецептури 100 г					
185	Динстана шаргарепа - према рецептури 150 г					
186	Динстана шаргарепа - према рецептури 250 г					
187	Барена шаргарепа 100 г					
188	Барена шаргарепа 150 г					
189	Барена шаргарепа 250г					
190	Динстана боранија - према рецептури 100 г					
191	Динстана боранија - према рецептури 150 г					
192	Динстана боранија - према рецептури 250 г					
193	Салата од бораније -према рецептури 250 г					
194	Динстани купус - према рецептури 250 г					
195	Вариво од пасуља (пасуљ 50 г) - остали састојци према рецептури око 200 мл					
196	Вариво од пасуља (пасуљ 70 г) - остали састојци према рецептури око 250 мл					
197	Вариво од мешаног поврћа - према рецептури 250 г					
198	Вариво од мешаног поврћа са месом (поврће 200 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
199	Динстани пиринач (пиринач 60 г) - остали састојци према рецептури око 180 г					
200	Динстани пиринач (пиринач 80 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
201	Јунећи рижото (јунетина 50 г, пиринач 60 г)- остали састојци према рецептури 200 до 250 г					

202	Пилав пилећи (пилеће месо 50 г, ширина 60 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
203	Ограта са сиром (резанци 60 г, сир 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
204	Тестенина са сиром (тестен.60 г, сир 50 г) - остали састојци према рецептури око 230 г					
205	Тестенина са млевеним месом и парадајз сосом (тестенина 60 г месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
206	Гибаница са сиром и спанаћем (коре 100 г, сир 40г, спанаћ 50г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
207	Пројара са сиром и блитвом (гриз 60 г, сир 30 г, блитва или спанаћ 30г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
208	Пројара са сиром (гриз 60 г, сир 60 г, блитва или спанаћ 30 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
209	Гибаница са сиром (коре 100 г, сир 80 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
210	Пита са месом (коре 100 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
211	Погачица са сиром (сир 30 г) - остали састојци према рецептури око 75 г					
212	Мусака од кромпира (кромпир 200 г, месо 50 г) - остали састојци према рецептури око 250 г					
213	Мусака од осталог поврћа (поврће 250 г, месо 50 г) остали састојци према рецептури око 250 г					
214	Пуњена паприка - тиквица (месо 50 г, поврће 150 г) - остали састојци према рецептури 1 ком					
215	Сарма од киселог или слатког купуса (купус 150 г, месо 50 г)- остали састојци према рецептури 1 ком					
216	Кромпир салата - према рецептури 250 г					
217	Салата од свежег сезонског поврћа - према рецептури 50 г					
218	Салата од свежег сезонског поврћа - према рецептури 100 г					
219	Салата од конзервираног поврћа 50 г					
220	Салата од конзервираног поврћа 100 г					
221	Салата од парадајза -према рецептури 50 г					
222	Салата од парадајза -према рецептури 100 г					
223	Салата од свежег краставца- према рецептури 50 г					

224	Салата од свежег краставца- према рецептури 100 г					
225	Салата од куване или печене цвекле- према рецептури 50 г					
226	Салата од куване или печене цвекле- према рецептури 100 г					
227	Млеко 2,8%мм 200 мл					
228	Какао млеко- према рецептури 200 мл					
229	Бела кафа -према рецептури 200 мл					
230	Кувана пилећа виршла 40 г					
231	Кувана ћурећа виршла 40 г					
232	Кувано јаје кокошије 1 ком					
233	Кајгана (1 јаје) - према рецептури 1 порц					
234	Поширано јаје 1 ком					
235	Печена јабука 200 г					
236	Печена бундева 200 г					
237	Компот од воћа (воће 100г) без шећара 200 мл					
238	Компот од воћа (воће 100г) са шећером 200 мл					
239	Компот од сувих шљива (шљиве без коштица 50 г) 200 мл					
240	Пире од воћа без шећера 200 г					
241	Пире од воћа са шећером 200 г					
242	Пудинг без шећера (на млеку)- према рецептури 200 г					
243	Пудинг са шећером (на млеку) -према рецептури 200 г					
244	Чај са шећером 200 мл					
245	Чај без шећера 200 мл					

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

ОВЕРАВА ПОНУЂАЧ

Предмет : **ИЗЈАВА О ВРСТИ ФИНАНСИЈСКЕ ГАРАНЦИЈЕ**

На основу **Закона о јавним набавкама** (»Службени гласник Републике Србије«, бр. 142 од 29.12.2012. године), као ПОНУЂАЧ по позиву за подношење понуда објављеном од стране Клиничког центра Србије, за набавку добара:

ИСХРАНА ПАЦИЈЕНАТА

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

1. Банкарске гаранције

У , 2014.године

П О Н У Ђ А Ч

.....

ЛОГО БАНКЕ

Предмет: Гаранција

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:

1. Ако понуђач повуче своју ПОНУДУ током периода важења понуде, назначеног од стране Понуђача у формулару за ПОНУДУ; или

2. 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 Закона о јавним набавкама

МИ преузимамо на себе обавезу да платимо Наручиоцу суму до горе наведеног износа по пријему првог писменог захтева, 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.

Ова гаранција важи 365 дана од дана потписивања уговора.

Потпис Банке _____

На основу:

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

О Д Л У К У О УТВРЂИВАЊУ КРИТЕРИЈУМА

за доделу уговора у поступку јавне набавке
Добро: Исхрана пацијената
Број јавне набавке: 65K/2014

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, предност ће имати онај понуђач који понуди дужи рок плаћања.

У случају да ни применом првог резервног критеријума наручилац не може да донесе Одлуку о додели уговора, иста ће бити донешена путем жреба (извлачење из шешира).