

Назив понуђача _____

Адреса понуђача _____

ПИБ _____

Телефон/факс _____

На основу вашег позива за достављање понуда број _____ од _____ 2013. године у предмету пружања услуга обуке у области угоститељства, дајемо следећу понуду:

Р.бр.	Назив обуке	Број часова	Број полазника	Цена обуке по полазнику (по наставном часу)
	Обука у области угоститељства и туризма (према приложеном наставном плану и програму).	30	3	
Укупно без ПДВ				
Износ ПДВ				
Свега са ПДВ				

Услови које мора да задовољи понуђач:

- Фонд часова обуке – 30, према програму обуке у прилогу овог позива
Динамика одржавања обуке – радним данима по шест наставних часова од понедељка до петка у преподневним часовима. **Време реализације обуке: од 20. до 24. јануара 2014.године**
- Да је понуђач регистрован – основан за обављање предметне делатности – школовање и обука у области угоститељства. (Уз понуду доставити извод из привредног регистра, не старији од шест месеци, да је фирма регистрована за обављање делатности у области угоститељства и туризма од стране Привредног суда или Министарства просвете, науке и технолошког развоја или Агенције за привредне регистре).
- Место одржавања наставе у Београду – просторије организатора обуке, и адекватан салонски простор за практичне вежбе .
- Реализатор обуке је обавезан да обезбеди стручну литературу за све полазнике.

- Трошкови артикала за припрему и реализацију практичних вежби као и сви трошкови ангажовања људства на практичним вежбама су саставни део понуде.
- Начин плаћања: до 30 дана од дана реализације обуке и испостављања рачуна.
- Рачун за плаћање доставити: **Војнообавештајна агенција МО, улица Кнеза Милоша број 33, 11000 Београд (ПИБ:102116082 МБ: 07093608)**

НАСТАВНИ ПЛАН И ПРОГРАМ ОБУКЕ ПО ТЕМАМА

Т-1 ПОЈАМ, УЛОГА И ЗАДАЦИ ПРОТОКОЛА

- 1.1. Протокол у држави пријема
- 1.2. Пресеанс и пресеанс листа (ORDER OF PRECEDENCE)
- 1.3. Државни пресеанс и пресеанс дипломатско конзуларног представништва
- 1.4. Елементи протокола везани за живот и рад у резиденцији

Т-2 ОБРОЦИ И СВЕЧАНИ ПРИЈЕМИ У ДИПЛОМАТИЈИ

- 2.1. Врсте свечаних пријема у дипломатији.
- 2.2. Одевање у дипломатији
- 2.3. Понашање при доласку, учешћу и одласку са неког свечаног пријема (за столом, на коктејл партију, итд...)

Т-3 ОРГАНИЗАЦИЈА СВЕЧАНИХ ПРИЈЕМА У РЕЗИДЕНЦИЈИ И АМБАСАДИ

- 3.1. Елементи доброг планирања
- 3.2. Припрема и реализација
- 3.3. Избор и припрема хране и пића
- 3.4. Ограничења у исхрани, навикама и обичајима појединих народа
- 3.5. Просторије које су потребне
- 3.6. Услужно особље које је потребно
- 3.7. Инвентар који је потребан
- 3.8. Постављање и аранжирање столова за одређене оброке и пријеме
- 3.9. Распоред седења за столом
- 3.10. Ток услуживања
- 3.11. Здравнице
- 3.12. Уобичајени нормативи и стандарди (количина хране и пића потребних за одређене оброке)

Т-4 ИЗБОР И ПРИПРЕМА ХРАНЕ НА СВЕЧАНИМ ПРИЈЕМИМА У РЕЗИДЕНЦИЈИ И АМБАСАДИ

- 4.1. Презентација јела интернационалне кухиње
- 4.2. Презентација јела националних кухиња (Србије, Италије, Грчке, Русије...)
- 4.3. Ограничења у исхрани на основу припадности одређеним нацијама и вери
- 4.4. Избор, припрема и сервирање хране на свечаном ручку и вечери
- 4.5. Избор, припрема и сервирање хране на коктел партији
- 4.6. Избор, припрема и сервирање хране на хладном бифеу
- 4.7. Избор, припрема и сервирање хране на топлом бифеу
- 4.8. Избор, припрема и сервирање хране на чајанци
- 4.9. Избор, набавка и чување намирница потребних за припрему хране за одређене свечане пријеме
- 4.10. Нормативи и рецептуре за припрему хране за одређене свечане пријеме

Т-5 ИЗБОР И ПРИПРЕМА ПОСЛАСТИЦА НА СВЕЧАНИМ ПРИЈЕМИМА У РЕЗИДЕНЦИЈИ И АМБАСАДИ

- 5.1. Врсте посластица
- 5.2. Избор, припрема и сервирање посластица на свечаном ручку и вечери
- 5.3. Избор, припрема и сервирање посластица на коктел партији
- 5.4. Избор, припрема и сервирање посластица на хладном бифеу
- 5.5. Избор, припрема и сервирање посластица на топлом бифеу
- 5.6. Избор, припрема и сервирање посластица на чајанци
- 5.7. Избор, набавка и чување намирница потребних за припрему посластица за одређене свечане пријеме
- 5.8. Нормативи и рецептуре за припрему посластица за одређене свечане пријеме

Т-6 ХРАНА И ВИНО

- 6.1. Историјат и врсте вина
- 6.2. Географија вина (вина старог и новог света)
- 6.3. Избор и слагање вина и хране
- 6.4. Презентација, отварање, дегустација, декантирање, шамбрирање, фрапирање и сервирање вина у одређеним приликама
- 6.5. Набавка залиха и чување вина (вински подрум)

T-7 АРАНЖИРАЊЕ И ДЕКОРИСАЊЕ ЦВЕЋА

- 7.1. Врсте цвећа погодне за цветне аранжмане
- 7.2. Врсте и облици цветних аранжмана према прилици и простору
- 7.3. Технике рада при изради аранжмана
- 7.4. Набавка и чување цвећа и пратећег материјала потребног за израду цветних аранжмана

T-8 ОБЕДОВАЊЕ

- 8.1. Лепо понашање за столом
- 8.2. Сто постављен по менију
- 8.3. Употреба салвете
- 8.4. Коришћење прибора
- 8.5. Конзумирање пића и хране

T-9 СВЕЧАНИ РУЧАК - показна вежба

У оквиру обуке потребно је да се организују низ показних вежби. Као једну од вежби потребно је организовати свечани ручак за 10 званица, где би се полазницима обуке представила припрема и организација свечаног пријема и проблематика везана за то. Кроз вежбу би се сагледао значај благовремено одрађених припремних радова, стручна обученог и ненаметљивог услужног и производног особља, као и сам ток служења и конзумирања јела и пића за столом.

Место и датум

Понуђач

(штампано име и презиме одговорног лица)

(пун потпис)

М.П.

(шитак отисак печата)