

УСВОЈЕНО
Генерални директор
„Рафинерија нафте Брод“ а.д.



А. В. Караљус
17.12.2025. год.

ТЕХНИЧКИ ЗАДАТАК бр. 8156/25

ЗА ОРГАНИЗАЦИЈУ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ РАДНИКА
„РАФИНЕРИЈЕ НАФТЕ БРОД“ А.Д. У 2026. ГОДИНИ

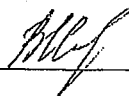
Брод, Република Српска, Босна и Херцеговина

Децембар 2025.

1	Компанија - поштанска адреса - телефон - факс - адреса електронске поште - Директор Друштва	„Рафинерија нафте Брод“ а.д. Ул. Светог Саве бр. 106, 74450 Брод, Република Српска, БиХ +387 53 626 001 +387 53 626 082 BanovicZeljka@rafinerija.com ; rafinerija@rafinerija.com Анатолиј Вацлавич Караџус
2	Предмет услуге	Организацију услуга исхране за раднике „Рафинерије нафте Брод“ а.д.
3	Мјесто и период пружања услуга	3.1. Ресторан друштвене исхране „Рафинерије нафте Брод“ а.д. који се налази у кругу Друштва. 3.2. Период пружања услуга: 01.02.2026. г. – 31.01.2027. г.
4	Врста услуге	4.1. Производни програм (квантитативни показатељ): организација услуга исхране у „Рафинерија нафте Брод“ а.д., састав и обим услуга су детаљно наведени у Прилогу бр. 1 Техничког задатка (у прилогу у xls формату): - За раднике које ради осмочасовно радно вријеме (од 07:00 до 15:00) Извођач обезбјеђује 1 топли оброк или суви оброк (по избору радника) - За руководство које ради током осмочасовног радног времена (од 07:00 до 15:00 часова), Извођач обезбјеђује 1 топли оброк. - За раднике које ради у дванаесточасовном радном времену (од 07:00 до 19:00 часова), Извођач обезбјеђује 1 топли оброк или суви оброк (по избору запосленог) и додатни оброк - пола obroка у облику сувог obroка. - За раднике које раде у дванаесточасовном радном времену (од 19:00 до 07:00) Извођач обезбјеђује 1 оброк у виду сувог obroка и додатни оброк - пола obroка у облику сувог obroка. - Извођач мора обезбедити најмање 5 врста сувих obroка дневно, од којих најмање два морају бити посна, у количини наведеној у Захтеву, коју Наручилац шаље свакодневно. 4.2. По потреби, Извођач ће додатно организовати кетеринг услуге (ручкови, банкети, ужине, пословни ручкови уз претходно одобрење менија са Наручицом) на захтјев Наручиоца. Извођач ову услугу посебно фактурише. 4.3. Извођач, по сопственом нахођењу, организује продају додатног асортимана производа, бифе производа, безалкохолних пића и напитака у ресторану Рафинерије.
5	Начин пружања услуга	5.1. Извођач пружа услуге организације исхране радника Наручиоца сваког дана у трајању од четири радне недеље, током трајања Уговора. 5.2. За обављање ових услуга, Извођач, за вријеме важења уговора, изнајмљује производне просторе на територији Рафинерије нафте Брод, са уграђеном опремом. Подаци о просторијама и опреми наведени су у Прилогу бр. 1 Техничког задатка.
6	Опис периодичности пружања услуга	6.1. Радно вријеме: у складу са захтјевима из Прилога бр. 1 Техничког задатка.
7	Квалитативне карактеристике пружања услуга	7.1. Захтјеви за квалитет пружених услуга су детаљно наведени у Прилогу бр. 1 Техничког задатка.
8	Захтјеви за ресурсе	8.1. Приликом пружања услуга исхране коришћени материјали и опрема морају бити у складу са стандардима квалитета, степеном заштите од пожара и бити сертификовани. 8.2. Сав материјал и компоненте за испуњење уговорних обавеза Извођач набавља о свом трошку.
9	Садржај тендерске понуде	9.1. Комерцијална понуда – попунити Прилог бр. 1.9. 9.2. Квалификациони понуда мора да садржи информације у складу са Прилогом бр. 1.10. 9.3. У складу са упутствима организатора набавке из конкурсне документације.
10	Начин и рок за предавање тендерске понуде (ТП)	10.1. В У складу са смјерницама организатора набавке из тендерске документације.
11	Други услови	11.1. Оцјена тендерских понуда вршиће се у складу са Интерним правилима и процедурама Друштва. 11.2. Тендерска комисија има право да у току спровођења тендерске процедуре захтијева достављање додатних појашњења, упознавање са

		<p>референтним информацијама, додатним информацијама и подацима који су потребни за избор понуде која је најприхватљивија за Компанију.</p> <p>11.3. Приликом оцјењивања понуда, квалификациони услови квалификационе понуде су искључиви за понуђаче.</p> <p>11.4. Са изабраним понуђачем биће закључен уговор о пружању услуга у којем ће бити прецизно дефинисане обавезе уговорних страна.</p>
12	Прилози	<p>Прилог бр. 1</p> <p>Прилог бр. 1.1 – Информације о режиму и обиму послова ресторана;</p> <p>Прилог бр. 1.2 – Приближан дневни оброк за раднике на отвореном у дневној смјени;</p> <p>Прилог бр. 1.3 – Асортиман за формирање цикличног менија;</p> <p>Прилог бр. 1.4 – Захтјеви извршавања услуга;</p> <p>Прилог бр. 1.5 – Приближан састав сувог obroка за 1 радника током 24 часа;</p> <p>Прилог бр. 1.6 – Информација о просторијама које се издају у закуп;</p> <p>Прилог бр. 1.7 – Информација о предаји имовине Наручиоца Извршиоцу (ОС, опрема, МТР);</p> <p>Прилог бр. 1.8 – План почетка и завршетка издавања и дистрибуције топлих obroка по мјестима дистрибуције током прве смјене;</p> <p>Прилог бр. 1.9 – Тарифа за услуге организације друштвене исхране;</p> <p>Прилог бр. 1.10 – Састав квалификационе понуде;</p> <p>Прилог бр. 1.11 – Чек лист за аудит предузећа пружаоца услуге организације исхране.</p>

Сектор за подршку пословања и управљање
складиштем



Василић Ирина

Главни специјалиста за праћење уговора и
оперативна питања



Грабовац Биљана

Прилози Техничког задатка за пружање услуга организације друштвене исхране

Састав:

Прилог бр. 1.1	Информације о режиму и обиму послова ресторана;
Прилог бр. 1.2	Приближан дневни оброк за раднике на отвореном у дневној смјени;
Прилог бр. 1.3	Асортиман за формирање цикличног менија;
Прилог бр. 1.4	Захтјеви извршавања услуга
Прилог бр. 1.5	Приближан састав сувог obroка за 1 радника током 24 часа
Прилог бр. 1.6	Информација о просторијама које се издају у закуп
Прилог бр. 1.7	Информација о предаји имовине Наручиоца Извршиоцу (ОС, опрема, МТР)
Прилог бр. 1.8	План почетка и завршетка издавања и дистрибуције топлих obroка по мјестима дистрибуције током прве смјене
Прилог бр. 1.9	Тарифа за услуге организације друштвене исхране
Прилог бр. 1.10	Састав квалификационе понуде
Прилог бр. 1.11	Чек лист за аудит предузећа пружаоца услуге организације исхране.

Информације о режиму и обиму послова ресторана

ред. бр.	Назив објекта друштвене исхране	Укупна површина тлезарије, кв.м.	Локација објекта друштвене исхране	Број мјеста за сједње	Оријентациони број запослених оброка мјесечно				Режим рада			
					топли оброк	додатна исхрана	оброк за руководство	топли оброк	додатна исхрана (суви оброк)	исхрана у ноћној смјени (суви оброк)	радни дани	
1	Ресторан Рафинерије нафте Брод	203.2	"Рафинерија нафте Брод" а.д., Ул. Светог Саве 106, Брод, РС, БХХ	37	5590	2272	90		07.00-12.00	18.00-20.00	понедељак – недеља	
	Итого	203.2		37	5590	2272	90		07.00-12.00	18.00-20.00		

Основни захтјеви:

- Потребно је обезбједити пружање услуга друштвене исхране запослених Наручиоца свакодневно у току четири радне недеље мјесечно, и тако сваки мјесец током трајања уговора
- За запослене који раде у смјенама у складу са распоредом смјена потребно је обезбједити додатну исхрану. Цијена додатне исхране дефинише се у износу 50% од цијене тоглог obroка.
- За руководство у току радне недеље пружити услугу организације друштвене исхране, као и храну за специјалне догађаје у ресторану друштвене исхране (Дан радника индустрије нафте и гаса, Дан РС, Дан Синдиката, Нова година, корпоративни јубилеји и т.д.)
- Оријентациони број запослених који се хране 314 радника/мјесец (3 руководиоца + 311 радника)
- Наручилац је обавезан да благовремено, а најмање један дан унапријед, писменим путем доставити захтјев за пружање услуга друштвене исхране (за три смјене) у којем се наводи број obroка (окиран оријентациони број), које је потребно припремити за сваку смјену сљедећег радног дана, или најмање два дана унапријед прије дана са скраћеним радним временом, као и прије празника.
- Извршилац врши подјелу хране у кругу предузећа, тј. у ресторану друштвене исхране и на мјестима дистрибуције, наведеним у Прилогу бр. 1.8 овог Техничког задатка, за шта обезбјеђује возило и организује испоруку и дистрибуцију тоглог obroка.
- Извршилац сноси одговорност за набавку и испоруку намирница, квалитет намирница, као и контролу намирница који ће се користити приликом припремања јела.
- Извршилац и Наручилац склапају уговор о закупу просторија – Прилог бр. 1.6
- Извршилац, осим тоглог јела доставља варијанте сувих obroка – Прилог бр. 1.5

Приближан дневни оброк за раднике

Назив	Калоријска вриједност
Топли оброк	1,500
Додатни оброк обед - дневна смјена	750
Оброк за руководство и obroка у оквиру свечаних догађаја	1,500
Топли оброк + додатни оброк (за раднике који имају радно вријеме од 12 сати	2,250

Калорична вриједност дневног obroка (пуни оброк) за једног човјека мора да износи најмање: 1500
Ккал за 24 часа

Асортиман за формирање цикличног менија;

Тежина, гр	Нутр 100 г:				НАЗИВ ОБРОКА
	ккцал	бјеланче вине	масти	угељени хидрати	
ТОПЛИ ОБРОК					
СУПЕ					
150	36.00	2.50	1.20	12.00	ПИЛЕЋА СУПА Пилетина, мркве, резанци, зачини, уље
150	110.00	1.10	2.90	44.00	ПАРАДАЈЗ ЧОРБА Парадајз пире, резанци, зачини
150	156.00	8.90	4.30	25.00	ПОВРТНА СУПА Парадајз пире, резанци, зачини
ГЛАВНА ЈЕЛА					
350	181.00	3.00	5.00	31.00	ПИТА СА КРОМПИРОМ Кромпир, со, бибер, коре за питу, уље
350	230.00	8.60	12.30	22.10	ПИТА СА СИРОМ Сир, со, бибер, коре за питу, уље
350	260.00	7.20	17.28	27.20	БУРЕК Кромпир, со, бибер, коре за питу, уље
200	140.00	7.91	8.05	8.39	ПУЊЕНЕ ПАПРИКЕ Паприке, лук, мрква, мљевено месо, уље, зачини
200	359.00	10.00	1.40	36.00	РИЖОТО Рижа, лук, мкрва, грашак, месо
200	85.00	1.98	1.70	18.10	ПАЛЕНТА Палента, уље, со
200	126.00	13.00	4.20	11.00	САРМА Кисели купус, мљевено месо, зачини, рижа, лук
250	157.90	7.70	4.00	10.50	ГУЛАШ Месо, лук, зачини, мрква, уље, тјестењина
250	97.00	2.00	6.00	11.00	ПАПРИКАШ Кромпир, лук, зачини, месо, мркво
250	356.00	21.00	14.00	40.00	МУСАКА Кромпир, лук, зачини, месо, мркво
250	256.00	11.60	4.30	28.70	БОЛОЊЕЗ Макароне, мљевено месо,, парадајз сос, зачини
250	350.00	28.00	13.20	14.10	ЗАПЕЧЕНЕ МАКАРОНЕ СА СИРОМ И ПИЛЕТИНОМ Кромпир, млијеко, маслац
200	157.00	17.50	15.10	1.70	ПИЛЕЋА ШНИЦЛА Пилеће бијело месо, лук, зачини, уље
250	340.00	15.00	16.00	22.00	ПЉЕСКАВИЦА Мљевено месо, лук, зачини
200	143.00	9.01	0.65	26.22	ПАСУЉ Мљевено месо, лук, зачини
300	220	14.50	18.00	36.00	ЋЕВАПИ Мљевено месо, лук, лепина
250	280.00	15.42	5.00	14.45	ГРАШАК ВАРИВО СА МЕСОМ Месо, грашак, лук, мрква, зачини, уље
150	195.70	13.70	14.80	0.80	ПРЖЕНА ЈАЈА Јаја, уље, зачини
150	250.00	30.00	15.00	4.00	ПРЖЕНО СУВО МЕСО Суво месо, уље, зачини
200	240.00	26.00	9.00	23.00	ПАРИШКА ШНИЦЛА Месо, јаја, уље, зачини
200	71.00	17.00	0.30	0.10	РИБА ОСЛИЋ Ослић, зачини, уље, брашно
200	228.00	12.90	10.70	19.50	РИБЉИ ШТАПИЋИ Рибљи штапићи
250	30.00	1.80	0.00	7.00	БОРАНИЈА ВАРИВО Боранија, мрква, лук, зачини

ДОДАЦИ					
150	158.00	2.75	5.48	25.55	ПОМФРИТ Кромпир, уље, со
100	360.00	6.60	2.70	73.60	РИЖА Рижа, зачини, уље
100	6.00	1.68	0.10	15.71	КУВАНИ КРОМПИР Рижа, зачини, уље
150	356.00	21.00	14.00	40.00	ПИРЕ КРОМПИР Кромпир, млијеко, маслац
70	217.00	7.00	19.00	4.60	ФЕТА СИР Фета сир
180	61.00	3.50	3.30	4.70	ЈОГУРТ Јогурт
30	41.00	40.00	27.00	2.00	ПАРМЕЗАН Сир пармезан
100	65.70	1.00	2.50	7.10	ДИНСТАНИ КУПУС Купус, зачини, уље
50	128.00	19.30	5.09	0.37	ШУНКА Шунка
50	158.00	13.00	19.00	7.00	ВИРШЛЕ Пилеће виршле
САЛАТЕ					
200	6.00	3.91	14.80	33.70	КРОМПИР САЛАТА Кувани кромпир, уље, сирће, лук, сачини
100	23.00	2.00	0.00	4.00	КИСЕЛИ КУПУС Купус
100	28.00	1.30	0.30	4.10	ТУРШИЈА Краставци, паприке, лук, купус, карфиол, меква
100	10.00	0.50	0.20	2.00	КИСЕЛИ КРАСТАВЦИ Краставци
100	25.00	1.28	0.10	5.80	СВЈЕЖИ КУПУС Купус, сирће
100	14.00	0.65	0.11	1.80	СВЈЕЖИ КРАСТАВЦИ Краставци, сирће
100	18.00	0.88	0.20	3.92	ПРАДАЈЗ САЛАТА Парадајз
100	103.00	1.50	9.00	4.80	ШОПСКА САЛАТА Парадајз, сир, паприке, краставци, лук, зачини
ХЉЕБ					
50	330.00	7.00	10.00	54.00	ПРОЈА Кукурузно брашно, вода, уље
50	4.76	7.35	57.10	300.65	ПШЕНИЧНИ ХЉЕБ Пшенично брашно, квасац, сол, вода, уље, шећер
ДЕСЕРТИ					
100	237.00	1.90	11.00	34.00	ПИТА СА ЈАБУКАМА Јабукe, коре, шећер, уље
100	234.00	2.50	5.20	43.70	ХУРМАШИЦЕ Јабукe, коре, шећер, уље
100	213.00	7.70	7.70	64.00	ЧОКОЛАДИЦА СА КРЕМОМ Брашно, чоколада, маргарин, додаци
100	433.00	7.00	14.00	72.00	ОБЛАТНА Коре за облатну, фил
80	406.00	8.00	21.00	67.00	КРОАСАН Тилесто, фил
100	58.00	10.00	0.40	3.60	ВОЊНИ ЈОГУРТ Воће, јогурт

На основу наведеног асортимана, Извршилац формира 4-недељни циклични мени, у складу са условима дневног obroка наведеним у Прилогу 1.2. Извршилац има право додати нове врсте obroка.

Захтјеви за услугу друштвене исхране

Ред. бр.	Назив
1	Организовати исхрану запослених и дистрибуцију топлих и хладних obroка за запослене Друштва.
2	Извршилац сноси одговорност за набавку и испоруку намирница, њихов квалитет, као и контролу квалитета намирница које ће се користити за припремање obroка.
3	Извршилац сноси одговорност за квалитет готових производа у складу са важећим законским прописима, што омогућава безбједну исхрану, благовремено контролише квалитет и количину залиха, организује бирање и обуку персонала, обезбјеђује исправно и пажљиво коришћење опреме која му је повјерена.
4	Извршилац гарантује да је спреман да се придржава цјеновне политике у складу са реалном ситуацијом на тржишту у наведеном сегменту услуга, максимално користећи испоруку сезонских намирница. Све измјене морају бити претходно усаглашене.
5	Организовати исхрану запослених Наручиоца (укључујући по потреби празничне дане, у било које доба дана) у случају неодложних хитних и послова на обнављању. Ако је потребно, топли оброк дистрибуирати на радна мјеста у термо-посудама/или комплетима уз поштовање правила и норми. Ради омогућавања оперативног обезбјеђења топлим и сувим obroцима предвидјети у складиштима намирница Извршиоца довољан број термо-посуда и залиху основних намирница.
6	Обезбједити чишћење столова за ручавање после сваког obroка, као и дневно чишћење трпезарије, ходника и осталих просторија које користи;
7	О свом трошку обезбједити набавку и испоруку професионалних хемикалија (средстава за прање, чишћење, дезинфекцију и др.), ХТЗ опреме, кухињског инвентара, посуђа и прибора за јело који су потребни за квалитетно пружање услуга и поштовање санитарно-епидемиолошких захтјева;
8	Користити средства за прање и дезинфекцију. Користити строго у складу са приложеним упутствима и чувати на специјално означеним мјестима у амбалажи произвођача;
9	Забранити коришћење кухињског и посуђа за јело који су деформисани, са окрњеним ивицама, пукотинама, са оштећеним емајлом, алуминијумски прибор за јело, даске за сјечење од пластике и пресоване шперплоче, даске за сјечење и ситни дрвени прибор са пукотинама и механичким оштећењима.
10	Најмање један пут мјесечно и по потреби вршити генерално чишћење и дезинфекцију за свој рачун. Наручилац на утврђен начин врши дезинсекцију и дератизацију просторија;
11	Обезбједити вођење књиге жалби и приједлога (ако је могуће, проширивши методе информисања Извршиоца путем поште и на др. начине), као и дневника који су усвојени Стандардима и другим нормативним документима Наручиоца и законима Републике Српске и Босне и Херцеговине;
12	Обезбједити да се информације о раду организације јасно и приступачно преносе потрошачу преко потрошачког кутка;
13	На захтјев Наручиоца организовати исхрану запослених приликом одржавања свечаних, репрезентативних догађаја, састанака, (ручкови, банкети, ужине, пословне ручкове, тимбилдинг уз претходно усаглашавање јеловника са Наручиоцем). Ову услугу Наручилац плаћа по посебном рачуну.
14	У циљу оперативног руковођења и сарадње са представницима Наручиоцима у објектима, у периоду важења Уговора, Извршилац је обавезан да именује управника објекта
15	Поштовати технологију припремања јела и кулинарских производа, обезбјеђујући њихов квалитет, нутритивну вриједност и дијетску оријентацију (строго поштовати рецептуру, нормативе за сировине, вријеме припремања јела, ток производног процеса) на основу нормативне документације и интерних стандарда друштва

Ред. бр.	Назив
16	Јеловник треба да се саставља на основу принципа рационалне, уравнотежене, здраве исхране, уз свакодневну промјену асортимана који се понавља не више од један пут у 21 дан.
17	По потреби, на захтјев Наручиоца Извршилац у року од мјесец дана, о свом трошку, развија нове рецепте за јела било ког дијела менија.
18	Организација и одржавање "тематских кухиња", тематика и периодичност се усаглашавају са Наручиоцем (за стационарна мјеста исхране) (Дан радника индустрије нафте и гаса, Дан РС, Дан Синдиката, Нова година, корпоративни јубилеји, дани националне кухиње и т.д.)
19	Извршилац има право да врши слободну продају готових obroка запосленима других предузећа, као и додатних obroка (осим испорученог obroка), као и запосленима других предузећа Наручиоца под условом да таква продаја и дистрибуција хране не угрожава снабдијевање храном запослених Наручиоца.
20	Извршилац има могућност да организује продају додатног асортимана безалкохолних пића и напитака, кафе и чаја у кухињи шанку ресторана друштвене исхране по моделу самопослуживања.
21	Наручилац је обавезан да благовремено, а најмање један дан унапријед, писменим путем доставити захтјев за пружање услуга друштвене исхране (за три смјене) у којем се наводи број obroка (оквиран оријентациони број), које је потребно припремити за сваку смјену сљедећег радног дана; или најмање два дана унапријед прије дана са скраћеним радним временом, као и прије празника. На основу добијених информација, Извођач води евиденцију о стварној испоруци obroка и саставља Записник о извршеним радовима, који шаље Наручиоцу на усаглашавање. Наручилац на основу достављених најава, анализе аутоматског система за евидентирање присуства радника на радном мјесту и аутоматског система евиденције доласка радника у ресторан, усаглашава Записник о извршеним радовима.
22	Сваког мјесеца до 5. у сљедећем мјесецу Извршилац је обавезан да достави на потпис Наручиоцу записник о извршеним радовима уз приложену фактуру.
23	Акт о извршеним пословима мора да садржи: <ul style="list-style-type: none"> • Податке о броју испоручених obroка (укључујући суве оброке) који су припремљени за запослене Наручиоца, • Цијену готовог испорученог obroка (укључујући суви оброк), • Податке о броју додатних пружених услуга кетеринга (пословни ручкови, банкети, ужине) • Податке о цијени извршених услуга (цијена извршене услуге по предмету уговора представља износ извршених набавки и маржи по уговору).
24	Наручилац се обавезује да ће у пуном износу платити Извршиоцу за стварно пружене услуге у складу са записником о пруженим услугама у току 5 (пет) календарских дана, а на основу достављене документације
25	Извршилац се обавезује да снабдјети своје запослене заштитном одјећом у складу са правилима струке, здравственим и санитарним нормама и организује рад у потребном броју смјена, који гарантује подјелу хране.
26	Наручилац не сноси никакве додатне трошкове у вези са обезбјеђењем потребе запослених Извршиоца, за посуђе, потрошни материјал (љкарске прегледе, анализе квалитета воде и хране и томе сл.), као и за потребе услуга Извршиоца (чишћење и чишћење просторија, прање посуђа итд.),
27	За испоруку хране која не одговара важећим нормама по: квалитету, хигијенским и санитарним правилима и томе сл., Понуђач се обавезује да ће сносити сву одговорност и штету према Наручиоцу.

**Приближан састав сувог оброка за 1 радника током 24 часа
(Извршилац предлаже своје опције сувог оброка са цијеном)**

Ред. бр.	Назив робе	Количина, гр	Количина	Цијена	Износ
1	Паштета Carnex	150	1		
	Месни нарезак	100	1		
	Јогурт	0.18	1		
	Хљеб	150	1		
2	Паштета Argeta	95	1		
	Месни нарезак	100	1		
	Јогурт	180	1		
	Хљеб	150	1		
3	Млијеко	0.5	1		
	Плазма кекс	150	1		
	Јабука	150	1		
4	Паризер	200	1		
	Павлака	180	1		
	Јогурт	180	1		
	Хљеб	150	1		
5	Сендвич векна	150	1		
	Чоколадно млијеко	200	1		
	Јабука	150	1		
	Џем	0.2	2		
	Маслац	0.2	2		
6	Интегрална векна	60	1		
	Зобена каша	65	1		
	Јогурт Баланс	250	1		
	Јабука	150	1		
7	Сир у трокутићима	120	1		
	Јогурт	180	1		
	Хљеб	150	1		
	Паштета	50	1		
8	Туна	140	1		
	Рибља паштета	75	1		
	Сок	200	1		
	Хљеб	150	1		
9	Сардина	125	1		
	Туна	140	1		
	Сок	200	1		
	Хљеб	150	1		

Информација о просторијама које се издају у закуп

Назив	Укупна површина, кв.м.
Кухиња (радна зона)	260
Магацин	54.94
Расхладне коморе (1)	18.59
Санитарни чворови (1)	16.57
Закуп ресторана који припада "Рафинерији нафте Брод" а.д./мјесечно	350.10

Извршилац је обавезан да:

Зграде (просторије) и опрема мензи Наручиоца предају се Извршиоцу о трошку Наручиоца.

Одржава зграде, просторије, магацине, опрему, намјештај и инвентар у одговарајућем стању, у складу са важећим санитарним нормама и правилима и захтјевима противпожарне безбједности.

Наручилац предаје извршиоцу ресурсе из Прилога бр. 1.7, а који су потребни за производњу и дистрибуцију хране.

Извршилац ће добијене ресурсе користити савјесно одржавати их у одговарајућем стању, поправљати и редовно одржавати опрему, а по завршетку уговорних односа ће предати ресурсе Наручиоцу у исправном стању.

Ако Извршилац процијени да преузети ресурси нису довољни за ефикасно припремања хране, он има право да инсталира властиту додатну опрему коју ће користити у току важења уговора.

свом трошку врши текуће поправке у просторијама, на интерним инжењерским мрежама, поправке и замјену водоводних, електронских и др. објеката у склопу зграда. О свом трошку набави и испоручи потрошни материјал, материјал за текући ремонт и алат, који су потребни за обављање услуга и техничко одржавање и ремонт опреме изнајмљене опреме.

ЗАКУПОПРИМАЦ се обавезује да ће се пажљиво односити према изнајмљеним просторијама, опреми и инвентару, у смислу да ће: одржавати и редовно сервисивати изнајмљену опрему и инвентар о свом трошку, у складу са техничким упутствима произвођача опреме; направљати изнајмљену опрему и инвентар о свом трошку;

Опрему и инвентар, који се налази у просторијама и који је у власништву ЗАКУПОДАВЦА, уклањати само уз писмену сагласност ЗАКУПОДАВЦА;

За било које дугорочно улагање или повећање вриједности изнајмљених просторија ЗАКУПОПРИМАЦ мора добити претходну писмену сагласност ЗАКУПОДАВЦА и финансијским улагањима са ЗАКУПОПРИМЦЕМ склопити посебан Анекс овог Уговора.

ЗАКУПОПРИМАЦ се обавезује да ће плаћати следеће мјесечне трошкове:

за електричну енергију (сходно читањима бројила и испостављеном рачуну за ел. енергију, у складу са актом који су стране потписале о читањима бројила, сходно којем ЗАКУПОПРИМАЦ надокнађује рачун за потрошњу електричне енергије на основу рачуна добијеног од испоручиоца енергије);

за водоснабдијевање (сходно читањима бројила и испостављеном рачуну за водоснабдијевање, у складу са актом који су стране потписале о читањима бројила, сходно којем ЗАКУПОПРИМАЦ надокнађује рачун за потрошњу воде на основу рачуна добијеног од испоручиоца услуге водоснабдијевања);

за превоз комуналног отпада - у складу са бројем одвезених контејнера, на основу испостављеног рачуна и у складу са актом који су стране потписале о броју одвезених контејнера, сходно којем ЗАКУПОДАВАЦ надокнађује рачун за превоз комуналног отпада на градску депонију на основу испостављеног рачуна из општинског комуналног предузећа;

импулса, на основу испостављеног рачуна, сходно којем ЗАКУПОДАВАЦ компензује рачун за потрошњу телефонских импулса, сходно рачуну добијеном од М:тела;

трошкови интернета – сходно интернет-пакету који се користи, на основу испостављеног рачуна, у складу с којим ЗАКУПОДАВАЦ компензује рачун за интернет, на основу рачуна добијеног од М:тела;

Информација о предаји имовине Наручиоца Извршиоцу (ОС, опрема, МТР)

Ред. бр.	Назив	Број, ком
1	Електрични шпорет са пећницом,	1
2	Електрични казан 150l,	1
3	Електрични кипер 120l,	1
4	фрижидер дупла врата	1
5	Машина за резање хљеба,	1
6	Машина за кромпир.	1
УКУПНО		6

Извршилац је обавезан да обезбиједи:

	Извођач ће располагати примљеним ресурсима као савјестан корисник, одржавати их у исправном стању, вршити поправке и редовно одржавање опреме, а након престанка уговорног односа предати средства Наручиоцу у исправном стању.
	Ако Извођач сматра да постојећи ресурси нису довољни за ефикасну припрему хране има право да инсталира сопствену додатну опрему, коју ће користити током трајања уговора, након што је претходно усагласио локацију, мјесто прикључка и капацитете са Наручиоцем.

**План почетка и завршетка издавања и дистрибуције топлих obroka по мјестима дистрибуције
током прве смјене**

Ред. бр.	Списак мјеста за дистрибуцију хране	Број радника током смјене	Вријеме испоруке obroka	Вријеме одласка са мјеста за дистрибуцију
1	Прерада нафте - Дувалиште	8	09:00	09:10
2	Прерада нафте - Нова контролна	5	09:20	09:25
3	Репресива ЗОП-а	11	09:30	09:35
4	Котловско-турбинско постројење	4	09:40	09:45
5	Погон за обраду вода секција 13	4	09:40	09:45
6	Погон за обраду вода секција 65	4	09:50	09:55
7	Електропостројење	9	10:00	10:05
8	Отпрема	7	10:10	10:15
9	Служба за гас	9	10:20	10:25
10	Лабораторија	11	10:30	10:35
11	Дежурни инструментари	3	10:35	10:45

Напомена:

1. Просјечна дневна километража за испоруку obroka у првој смјени износи 11,50 километара.

2. Превоз obroka се врши на транспорту Извршиоца

3. Захјеви за транспорт који се користе за превоз obroka:

Возила морају бити чиста, дезинфикована и одржавана у добром стању. Температурни услови: суви и проветрени услови. Није дозвољено је транспортовати прехранбене производе заједно са хемикалијама, токсичним материјама и производима који загађују животну средину. Материјали за унутрашњу завршну обраду: морају бити израђени од нерђајућих материјала или материјала који се лако чисте и који су безбједни за контакт са храном.

4. Захјеви за паковање хране

Материјали паковања: морају бити безбједни за контакт са храном и у складу са безбедносним стандардима (БАС ЕН 1186-3:2023). Да не испуштају токсичне супстанце у радним условима (топлота, хладноћа, киселост хране). Амбалажа мора заштитити производ од контаминације, оштећења и губитка квалитета. За течну храну или сосове потребно је херметично паковање.

Тарифа за услуге организације друштвене исхране у објектима
за период од _____ до _____

Трошкови услуге		
Ред. бр.	Ставка трошкова	Износ трошкова, за годину
I	Директни трошкови	
1.	Намирнице	
2.	Трошкови рада, накнада плата и други лични приходи	
3.1.	Бруто зарада запосленог	
3.2.	Исплате за годишње одморе	
3.3.	Материјална помоћ	
3	Комуналне услуге	
3.1.	Електрична енергија	
3.2.	Водоснабдијевање и канализација	
3.3.	Одвоз чврстог отпада	
4.	Амортизација (грађевински објекат и опрема, ситни инвентар и инв.).	
4.1.	Амортизација мелких инструмената и инвентара	
5.	Други трошкови	
5.1.	Помоћни материјал	
5.2.	Канцеларијски прибор	
5.3.	Средства за хигијену и чишћење	
5.4.	ХТЗ опрема	
5.5.	Трошкови амбалаже	
5.6.	Резервни дијелови у складушту	
5.7.	Анализа квалитета хране и воде	
5.8.	Фиксни телефон	
5.9.	Мобилни телефон	
5.10.	Осигурање запослених	
5.11.	Фискалне касе	
5.12.	Превоз запослених	
5.13.	Љекарски прегледи запослених	
II	Индиректни трошкови (ако постоје)	

* У табели, осим горе набројаних позиција, можете навести позиције које сте предвидјели.

Јединична цијена obroка				
Ред. бр.	ОПИС	Јед. мјере	Цијена за јединицу без ПДВ-а	Цијена за јединицу са ПДВ-ом
1	Цијена obroка за запослене	КОМ.		
2	Цијена додатног obroка за запослене	КОМ.		
3	Цијена obroка за руководство	КОМ.		
4	Цијена obroка за посебне догађаје (банкети, ручкови за високе делегације итд.)	КОМ.		
5	Висина марже од продаје додатног асортимана и колача	%		

Закуп				
Ред. бр.	ОПИС	Јед. мјере	Цијена за јединицу без ПДВ-а	УКУПНО, КМ, без ПДВ-а
1	Закуп ресторана која припада "Рафинерији нафте Брод" а.д./мјесец 350,10 м2	м2		

Састав квалификационе понуде

1	Референс-листа за претходне 3 године, укључујући име и презиме и број телефона контакт особе;
2	Писмена изјава понуђача о мјесту припремања хране (ако постоји). Ако се нуди припремање хране у властитим производним објектима, потребно је навести тачну адресу мјеста припремања хране и доставити документа којима се потврђује да понуђач располаже возилима која гарантују безбједну испоруку исправне хране до мјеста дистрибуције у предузећу.
3	Спецификација опреме у писменој форми, коју ће понуђач утврдити ради повећања производних капацитета на територији предузећа.
4	Писмена изјава понуђача о томе да располаже довољним бројем квалификованих запослених за припремање хране у складу са утврђеним нормама из наведене области и за дистрибуцију свјеже хране (како у кантини рафинерије, тако и на мјестима дистрибуције).
5	Писмена изјава понуђача којом потврђује да располаже превозним капацитетима који гарантују безбједну испоруку хране до мјеста дистрибуције у складу са Прилогом бр. 1.8.
6	Писмена изјава понуђача о томе да ће одржавати примљену опрему и ситни инвентар у одговарајућем стању и да ће исту по истеку уговора предати власнику опреме.
7	Писмена изјава понуђача о томе да ће о свом трошку збрињавати органски отпад и намирнице.
8	Писмена изјава понуђача о томе да ће контролисати квалитет припремљених намирница и воде, обезбјеђивати љекарске прегледе запослених у складу са Законом којим се регулише наведена дјелатност и да ће редовно достављати Наручиоцу информације о томе.
9	Писмена изјава понуђача о томе да ће приликом припремања хране користити квалитетне намирнице у складу са роком трајања, што се потврђује документима произвођача или документима о ветеринарској контроли (месо и месни производи и томе сл.).
10	Попуњен прилог бр. 1.9

Чек-лист аудита ресторана друштвене исхране

Датум контроле/вријеме контроле
Предузеће
Номер столовой

Оцјена

% (____ бодова)

1. Опште информације		
1	Визуелизација. Ознака „Радно вријеме“, назив фирме која пружа услуге	
2	Број запослених у ресторану друштвене исхране	
3	Број запослених Друштва који се хране	
4	Број запослених из предузећа-извођача радова који се хране	
5	Доступност продавнице магазина/излога са основним артиклима, производима	
2. Потрошачки кутак		
Максималан број бодова		5
1	Јеловник доступан (печат, потпис, датум, формирање – тежина, цијена, нутритивна и енергетска вриједност, састав)	
2	Књига приједлога доступна Постоје алтернативни начини за предају информација (пошта, флипчарт итд.)	
3	Контакт телефони контролних организација су доступни	
4	Контакт телефони „Извршиоца“ за услугу исхране су доступни	
5	Копија потврде о државној регистрацији предузећа које пружа услуге исхране је доступна	
3. Сала за ручавање		

Максималан број бодова			4
1	Опште сан. стање сале (ЧИСТОЋА) (зидови, под, плафон, прозорске даске, намјештај)		
2	Санитарно стање столова у вријеме сервиса, благовременост чишћења, доступност посуда са зачинима, држачи за салвете попуњени, чисти		
3	Тацне (суве, чисте, недеформисане)		
4	Прибор за јело (чист, сув)		
4. Линија дистрибуције			
Максималан број бодова			7
1	Опште санитарно стање (ЧИСТОЋА) (под, зидови, опрема, сталаже, тацне, витрине)		
2	Опште санитарно-техничко стање (ИСПРАВНОСТ, ОБЛОГЕ) (под, зидови, плафон)		
3	Стоно посуђе (чува се најмање 50 цм од пода, чисто, неокрњено)		
4	Чисто стоно посуђе и прибор износе се у рукавицама		
5	Једнократне посуде (усл. чувања, доње се не користе, поклопљене)		
6	Радници износе јела за подјелу и продају у једнократним рукавицама		
7	Асортиман јела одговара планираном јеловнику		
5. Прикупљање отпада			
Максималан број бодова			2
1	Опште стање платформе за прикупљање отпада (чистоћа, тврда подлога, отпад није на земљи, благовремен одвоз)		
2	Санитарно-техничко стање контејнера (чисти, исправни, за прикупљање с поклопцем)		
6. Остале, чување производа			
Максималан број бодова			7
1	Опште санитарно стање просторије, зидова, подова, сталажа, радних столова (чисти)		
2	Поштовање заједничког третмана и чувања намирница		
3	Температура чувања производа одговара ознаци		
4	Услови чувања (амбалажа затворена, чувају се најмање 15 цм од пода)		
5	Рокови трајања производа		

6	Изглед производа, добар квалитет	
7	Кућне потрештине, амбалажа, једнократне посуде, текстил, средства за чишћење и дезинфекцију чувају се на специјално означеним мјестима	
7. Радне просторије		
Максималан број бодова		8
1	Опште санитарно-техничко стање (под, зидови, плафони, вентилационе решетке, мердевине)	
2	Сан. стање и чување опреме за рад, инвентара	
3	Раскладна опрема (сан. стање, исправна, контролише се температура)	
4	Поштују се рокови чувања производа (укљ. не замрзавају се полупроизводи, остаци, припремљени производи у границама рока)	
5	Запослени поштују правила личне хигијене (изглед, личне ствари)	
6	Лавабо, сапун, једнократни папирни убриси	
7	Канта за смеће (с поклопцем, чиста, попуњена не више од 80%, благовремено се износи)	
8	Доступна посуда са дез. раствором (означена), с поклопцем, чиста крпа за брисање. Поштују се правила чувања средстава за чишћење и дезинфекцију. Запослени су упознати са правилима дезинфекције. Нема спужви и жица за посуђе	
8. Одјељење за прање посуђа		
Максималан број бодова		7
1	Опште санитарно-техничко стање (под, зидови, плафони, вентилационе решетке, мердевине)	
2	Сталаже за чисто посуђе и инвентар исправне, чисте	
3	Машина за прање посуђа исправна, чиста, нема вишка каменца, посуђе је на излазу суво	
4	Квалитет прања посуђа, прибора, тацни	
5	Канта за смеће (с поклопцем, чиста, попуњена не више од 80%, благовремено се износи)	
6	Запослени поштују правила личне хигијене (изглед, личне ствари)	
7	Лавабо, сапун, једнократни папирни убриси	
9. Помоћне и административне просторије, опште		
Максималан број бодова		6
1	Сва опрема за чишћење је исправна, обиљежена и користи се према намени	
2	Користе се средства за чишћење и дезинфекцију дозвољена у јавним угоститељским објектима	

3	Санитарно стање свлационица, ормарића за одјећу је задовољавајуће, одвојено се чувају лична одјећа и ХТЗ опрема	
4	Опште санитарно стање сан. чворова, контрола сан. стања се врши (листа контроле попуњена)	
5	Услови за поштовање правила личне хигијене у сан. чворовима	
6	Глодари и инсекти (нема, нема трагова боравка, нема уочених лешева)	
	10. Документација	
	Максималан број бодова	8
1	Обавјештење о почетку вршења дјелатности	
2	Увјерење за љекарске прегледе (претходне и периодичне) и вакцинацију.	
3	Доступност личних санитарних књижица код свих запослених у предузећу. Љекарски преглед потпуно извршен, благовремено, укљ. вакцинацију	
4	Доступност код Извршиоца интерних нормативних докумената Компаније и Друштва Групе у складу са Уговором о пружању услуга	
5	Доступност и попуњавање дневника евиденције информисања радника Извршиоца с интерним нормативним документима Компаније и Друштва Групе у складу са Уговором о пружању услуга	
6	Технички персонал Извршиоца посједује потребне квалификације и увјерења о врсти дјелатности	
7	Доступне смјернице о заштити на раду на свим радним мјестима	
8	Доступност и попуњавање дневника регистрације обуке радника о заштити на раду на радном мјесту, према важећем утврђеном обрасцу	

Напомена – Извршено – 1 бод; није извршено, дјелимично извршено – 0 бодова.