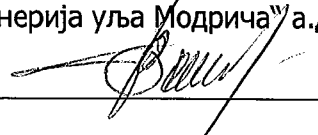


УСВОЈЕНО
Генерални директор
„Рафинерија уља Модрича“ а.д.


Владимир Онищенко
30. 12. 2025. год.

ТЕХНИЧКИ ЗАДАТАК

ЗА ОРГАНИЗАЦИЈУ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ ЗА РАДНИКЕ
„РАФИНЕРИЈЕ УЉА МОДРИЧА“ А.Д. У 2026. ГОДИНИ

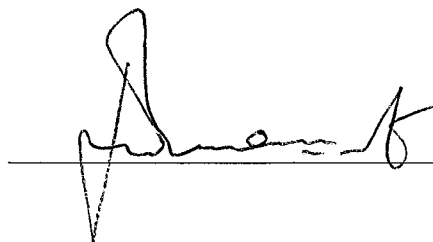
Модрича, Република Српска, Босна и Херцеговина

Децембар 2025.

1	Компанија - поштанска адреса - телефон - факс - адреса електронске поште - Директор Друштва	„Рафинерија уља Модрича“ а.д. Ул. В. С. Степановића бр. 49, 74480 Модрича, Република Српска, БиХ +387 53 810 111, 822 234 +387 53 812 541 milesic@modricaoil.com ; info@modricaoil.com , Владимир Онишченко
2	Предмет услуге	Организацију услуге исхране за раднике „Рафинерије уља Модрича“ а.д.
3	Мјесто и период пружања услуга	3.1. Ресторан друштвене исхране „Рафинерије уља Модрича“ а.д. који се налази у кругу Друштва. 3.2. Период пружања услуге: 01.02.2026. г. – 31.01.2027. г.
4	Врста услуге	4.1. Производни програм (квантитативни показатељ): организација услуга исхране у „Рафинерије уља Модрича“ а.д., састав и обим услуга су детаљно наведени у Прилогу бр. 1 Техничког задатка (у прилогу у . xls формату): <ul style="list-style-type: none"> – 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 2 топла оброк или сува оброка (по избору запосленог). – За раднике које раде у дванаесточасовном радном времену (од 19:00 до 07:00) Извођач обезбјеђује 1 топли оброк (вечера) и 1 суви оброк. – У нерадне дане ресторана, Извођач је обавезан да за све раднике обезбједи суви оброк. – Извођач мора обезбиједити најмање 9 врста сувих оброка дневно, чија цијена и калоријски садржај не смију бити нижи од 50% топлог оброка, од којих најмање два морају бити посна, у количини наведеној у Захтјеву, коју Наручилац шаље свакодневно. 4.2. По потреби, Извођач ће додатно организовати кетеринг услуге (ручкови, банкети, ужине, пословни ручкови уз претходно одобрење менија од стране Наручица) 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 недјеље, током трајања Уговора. 5.2. За обављање ових услуга, Извођач, за вријеме важења уговора, изнајмљује производне просторе на територији Рафинерије уља Модрича, са уграђеном опремом. Подаци о просторијама и опреми наведени су у Прилогу бр. 1.7. Техничког задатка.
6	Опис периодичности пружања услуге	6.1. Радно вријеме: у складу са захтјевима из Прилога бр. 1.1 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 морају 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. 9.2. Квалификациони понуда мора да садржи информације у складу са Прилогом бр. 1.9. 9.3. У складу са упутствима организатора набавке из конкурсне документације.
10	Начин и рок за предавање тендерске понуде (ТП)	10.1. 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 референтним информацијама, додатним информацијама и подацима који су потребни за избор понуде која је најприхватљивија за Компанију.

		<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. 1.1 – Информације о режиму и обиму послова ресторана;</p> <p>Прилог бр. 1.2 – Приближан дневни оброк за раднике;</p> <p>Прилог бр. 1.3 – Асортиман за формирање цикличног менија;</p> <p>Прилог бр. 1.3.1. – Циклични мени</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 – Тарифа за услуге организације друштвене исхране;</p> <p>Прилог бр. 1.9 – Састав квалификационе понуде;</p> <p>Прилог бр. 1.10 – Чек лист за аудит предузећа пружаоца услуге организације исхране.</p> <p>Прилог бр.1.11 – Критеријум оцјењивања</p>

Руководилац сектора логистика



Бојан Милешић

Информације о режиму и обиму послова ресторана

Ред. бр.	Назив објекта друштвене исхране	Укупна површина трпезарије, кв.м.	Локација објекта друштвене исхране	Број мјеста за сједиње	Оријентациони број запослених obroka мјесечно		Режим рада			
					топли оброк	суви оброк	топли оброк	топли оброк	исхрана у ноћној смјени (суви оброк)	радни дани
1	Ресторан Рафинерије уља Модрича	154	"Рафинерија уља Модрича" В.С.Степановића бр.49	100	2637	600	09.00-12.00	18.00-20.00		понедељак – недеља
	Итого	154		100	2637	600	09.00-12.00	18.00-20.00		

Основни захтјеви:

1. Потребно је обезбиједити пружање услуга друштвене исхране запослених Наручиоца свакодневно у току четири радне недеље мјесечно, и тако сваки мјесец током трајања уговора
2. За запослене који раде у сменама у складу са распоредом смена потребно је обезбиједити додатну исхрану. Цијена додатне исхране дефинише се у износу 50% од цијене тоглог obroka.
3. За уводство 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.)
4. Оријентациони број запослених који се хране 149 радника/мјесец
5. 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 obroka (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.
6. Извршилац врши подјелу хране у кругу предузећа, тј. у ресторану друштвене исхране.
7. Извршилац сноси одговорност за набавку и испоруку намирница, као и контролу намирница који ће се користити приликом припремања јела.
8. Извршилац и Наручилац склапају уговор о закупу просторија – Прилог бр. 1.6
9. Извршилац, осим тоглог јела доставља варијанте сувих obroka – Прилог бр. 1.5

Приближан дневни оброк за раднике

Назив	Калоријска вриједност
Топли оброк	1,500
Суви оброк	750
Количина калорија obroка у оквиру свечаних догађаја	1,500
Топли оброк + вечера (топли оброк)	3,000
Вечера + суви 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

**„Рафинерија уља Модрича“ а.д.
Модрича**

**Оброка у ресторану друштвене исхране Рафинерије уља Модрича*
менија за топле оброке**

1. Јунећа супа

№	Намирнице	Примједба
1	Јунећа ребра	
2	Мрква	
3	Целер	
4	Со	
5	Резанци за супу	
6	Зачин	
7	Бибер	
8	Лук црвени	
9	Першун сушени	
Укупно		

2. Пилећа супа

№	Намирнице	Примједба
1	Пилетина	
2	Мрква	
3	Целер сушени	
4	Зачин	
5	Со	
6	Бибер	
7	Резанци за супу	
8	Ловоров лист	
9	Пешун сушени	
Укупно		

№	Намирнице	Примједба
1	Јунећа ребра	
2	Микс чорба	
3	Лук црвени	
4	Со	
5	Уље	
6	Брашно	
7	Бибер	
8	Першун сушени	
9	Зачин	

10	Босиљак сушени	
Укупно		

3. Чорба од поврћа

4. Кромпир чорба

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Лук црвени	
3	Маст	
4	Брашно	
5	Павлака	
6	Со	
7	Зачин	
8	Мрква	
9	Бибер	
10	Босиљак	
Укупно		

5. Парадајз чорба

№	Намирнице	Примједба
1	Рижа	
2	Парадајз пире	
3	Со	
4	Маст	
5	Бибер	
6	Першун сушени	
7	Брашно	
8	Феферони	
9	Рузмарин	
Укупно		

6. Пасуљ са сланином

№	Намирнице	Примједба
1	Сланина	
2	Пасуљ	
3	Маст	
4	Лук црвени	
5	Лук бјели	
6	Мрква	
7	Брашно	
8	Со	
9	Бибер	
10	Алева паприка	
11	Зачин	
12	Феферони	
13	Рузмарин	
Укупно		

7. Пасуља са кобасицом

№	Намирнице	Примједба
1	Кобасица	
2	Пасуљ	
3	Маст	
4	Лук црвени	
5	Лук бјели	
6	Мрква	
7	Брашно	
8	Со	
9	Бибер	
10	Алева паприка	
11	Зачин	
12	Феферони	
13	Ловоров лист	
Укупно		

8. Фаширана шницла

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Лук црвени	
4	Лук бијели	
5	Бибер	
6	Уље	
7	Хљеб - презла	
8	Со	
9	Јаја	
10	Зачин	
Укупно		

№	Намирнице	Примједба
1	Пилеће месо	
2	Лук црвени	
3	Лук бијели	
4	Брашно	
5	Алева паприка	
6	Со	
7	Маргарин	
8	Уље	
9	Парадајз пире	
10	Зачин	
11	Мрква	
Укупно		

9. Пилећи перкелт

10. Босански лонац

№	Намирнице	Примједба
1	Јунетина	
2	Свињетина	
3	Лук црвени	
4	Мрква	
5	Парадајз свјежи	
6	Со	
7	Брашно	
8	Уље	
9	Грашак	
10	Павлака	
11	Целер свјежи	
12	Бибер	
13	Лук бијели	
14	Купус	
15	Паприка свјежа	
16	Боранија	
17	Кромпир	
18	Алева паприка љута	
19	Патлиџан	
20	Парадајз пире	
21	Зачин	
Укупно		

11. Купус каља

№	Намирнице	Примједба
1	Купус	
2	Лук црвени	
3	Лук бијели	
4	Мрква	
5	Свињетина	
6	Уље	
7	Брашно	
8	Со	
9	Зачин	
10	Феферони	
11	Першун сушени	
12	Бибер	
13	Ловоров лист	
14	Парадајз пире	
15	Алева паприка	
16	Ђувеч	

Укупно

12. Рибља чорба

№	Намирнице	Примједба
1	Риба (главе)	
2	Лук црвени	
3	Мрква	
4	Брашно	
5	Парадајз пире	
6	Со	
7	Першун сушени	
8	Бибер	
9	Уље	
10	Зачин	
11	Целер сушени	
12	Паприка красная молотая	
Укупно		

13. Кромпир паприкаш са свињетином

№	Намирнице	Примједба
1	Свињетина	
2	Маст	
3	Кромпир	
4	Лук црвени	
5	Лук бијели	
6	Брашно	
7	Алева паприка	
8	Парадајз пире	
9	Со	
10	Ђувеч	
11	Зачин	
12	Оригано	
13	Босиљак	
14	Першун сушени	
Укупно		

14. Кромпир паприкаш са јунетином

№	Намирнице	Примједба
1	Јунетина са костима	
2	Маст	
3	Кромпир	
4	Лук црвени	
5	Лук бијели	

6	Брашно	
7	Алева паприка	
8	Парадајз пире	
9	Со	
10	Ђувеч	
11	Зачин	
12	Оригано	
13	Босиљак	
14	Першун сушени	
Укупно		

15. Похована пилетина

№	Намирнице	Примједба
1	Пилеће месо - са костима	
2	Јаја	
3	Уље	
4	Со	
5	Брашно	
6	Млијеко	
Укупно		

16. Мусака од кромпира

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Брашно	
3	Свињетина	
4	Бибер	
5	Јаја	
6	Со	
7	Уље	
8	Млијеко	
9	Павлака	
Укупно		

17. Бибер месо

№	Намирнице	Примједба
1	Јунетина	
2	Лук црвени	
3	Паприка свјежа	
4	Патлиџан	
5	Зачин	
6	Парадајз	

7	Со	
8	Бибер	
9	Уље	
Укупно		

18. Бечка шницла

№	Намирнице	Примједба
1	Свињетина	
2	Јаја	
3	Со	
4	Брашно	
5	Презла	
6	Лимун	
7	Уље	
Укупно		

19. Паришка шницла

№	Намирнице	Примједба
1	Свињетина	
2	Јаја	
3	Со	
4	Брашно	
5	Маст	
Укупно		

20. Похована фаширана шницла

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Лук црвени	
4	Јаја	
5	Со	
6	Уље	
7	Зачин	
8	Млијеко	
9	Брашно	
Укупно		

21. Пилеће печење

№	Намирнице	Примједба
1	Пилетина	
2	Со	
3	Уље	

Укупно

22. Свињско печење

№	Намирнице	Примједба
1	Свињетина	
2	Со	
3	Уље	
Укупно		

23. Пржена риба ослић

№	Намирнице	Примједба
1	Риба	
2	Брашно	
3	Уље	
4	Со	
5	Лимун	
Укупно		

24. Пржени шаран

№	Намирнице	Примједба
1	Брашно	
2	Уље	
3	Со	
4	Лимун	
5	Риба	
Укупно		

25. Пуњене паприке

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Рижа	
4	Со	
5	Паприка свјежа	
6	Бибер	
7	Лук црвени	
8	Лук бијели	
9	Уље	
10	Брашно	
11	Алева паприка	
12	Зачин	
13	Парадајз пире	
Укупно		

26. Наравни одрезак

№	Намирнице	Примједба
1	Јунетина	
2	Со	
3	Брашно	
4	Зачин	
5	Уље	
6	Бибер	
7	Сенф	
8	Лук бијели	
Укупно		

27. Шпикована јунетина

№	Намирнице	Примједба
1	Јунетина	
2	Мрква	
3	Сланина	
4	Лук бијели	
5	Уље	
6	Со	
7	Зачин	
Укупно		

28. Ћуфте у парадајз сосу

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Лук црвени	
4	Лук бијели	
5	Парадајз пире	
6	Хљеб	
7	Бибер	
8	Јаја	
9	Маст	
10	Со	
11	Зачин	
12	Алева паприка	
Укупно		

29. Јунећи гулаш

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће месо	
2	Лук црвени	
3	Лик бијели	
4	Мрква	
5	Со	
6	Брашно	
7	Алева паприка	
8	Зачин	
9	Парадајз пире	
10	Босиљак сушени	
11	Уље	
Укупно		

30. Шпагете «Болонез»

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Мрква	
4	Лук црвени	
5	Лук бијели	
6	Со	
7	Зачин	
8	Алева паприка	
9	Парадајз пире	
10	Бибер	
11	Уље	
12	Макароне	
13	Брашно	
14	Целер сушени	
Укупно		

31. Сарма

№	Намирнице	Примједба
1	Јунеће мљевено месо	
2	Свињско мљевено месо	
3	Купус	
4	Лук црвени	
5	Лук бијели	
6	Бибер	
7	Рижа	

8	Зачин	
9	Со	
10	Уље	
11	Парадајз пире	
12	Брашно	
13	Алева паприка	
Укупно		

32. Сатараш

№	Намирнице	Примједба
1	Лук црвени	
2	Лук бијели	
3	Паприка свјежа	
4	Парадајз свјежи	
5	Патлиџан	
6	Мрква	
7	Зачин	
8	Со	
9	Бибер	
10	Уље	
Укупно		

33. Тјестенина кувана

№	Намирнице	Примједба
1	Тјестенина	
2	Со	
Укупно		

34. Палента

№	Намирнице	Примједба
1	Палента	
2	Со	
3	Уље	
Укупно		

35. Слани кромпир

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Уље	
3	Першун сушени	
4	Со	
5	Зачин	
Укупно		

36. Гњечени пасуљ

№	Намирнице	Примједба
1	Пасуљ	
2	Лук црвени	
3	Уље	
4	Со	
5	Зачин	
6	Бибер	
7	Першун сушени	
8	Рузмарин	
9	Алева паприка	
Укупно		

37. Динстани купус

№	Намирнице	Примједба
1	Купус	
2	Бибер	
3	Уље	
4	Со	
5	Зачин	
6	Лук бијели	
Укупно		

38. Пекарски кромпир

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Уље	
3	Со	
4	Зачин	
Укупно		

39. Рестовани кромпир

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Лук црвени	
3	Уље	
4	Со	
5	Зачин	
Укупно		

40. Динстана рижа

№	Намирнице	Примједба
1	Рижа	

2	Уље	
3	Со	
4	Бибер	
5	Лук црвени	
6	Зачин	
Укупно		

41. Динстана боранија

№	Намирнице	Примједба
1	Боранија	
2	Лук црвени	
3	Лук бијели	
4	Со	
5	Уље	
6	Зачин	
7	Бибер	
Укупно		

42. Динстани грашак

№	Намирнице	Примједба
1	Грашак	
2	Со	
3	Уље	
4	Лук црвени	
5	Лук бијели	
6	Бибер	
7	Зачин	
Укупно		

43. Ђувеч

№	Намирнице	Примједба
1	Ђувеч	
2	Уље	
3	Лук црвени	
4	Со	
5	Зачин	
6	Бибер	
Укупно		

44. Кромпир пире

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Со	
3	Млијеко	
4	Маргарин	
Укупно		

45. Кромпир салата

№	Намирнице	Примједба
1	Кромпир	
2	Лук црвени	
3	Уље	
4	Со	
5	Сирће	
Цијена		

46. Салата од свјежег купуса

№	Намирнице	Примједба
1	Купус	
2	Уље	
3	Со	
4	Бибер	
5	Сирће	
Укупно		

47. Салата краставац свјежи

№	Намирнице	Примједба
1	Краставац	
2	Со	
3	Сирће	
Укупно		

48. Салата купус и краставац

№	Намирнице	Примједба
1	Купус	
2	Краставац	
3	Со	
4	Сирће	
5	Уље	
6	Бибер	
Укупно		

49. Салата кисели краставци

№	Намирнице	Примједба
1	Кисели краставац	
Укупно		

50. Салата – цвекла кисела

№	Намирнице	Примједба
1	Цвекла	
Укупно		

51. Салата- кисели купус

№	Намирнице	Примједба
---	-----------	-----------

1	Цвекла	
Укупно		

52. Виршле са јајима

№	Намирнице	Примједба
1	Куване виршле	
2	Печена јаја	
Укупно		

53. Слатки доручак

№	Намирнице	Примједба
1	Мармелада/Џем 20 - 30 г	
2	Мед 20 – 30 г	
3	Маслац/маргарин 10 - 20 г	
Укупно		

54. Хљеб

№	Намирнице	Примједба
1	Хлеб	
Укупно		

Напитци

№	Намирнице	Примједба
1	Млијеко	
2	Компот	
Укупно		

Трећа смјена – суви оброк

Варијанта 1

№	Намирнице
1	Месни нарезак
2	Паштета
3	Јогурт, нето 180г.
4	Хљеб 300г.
5	Јабука
Укупно	

Варијанта 2

№	Намирнице
---	-----------

	Рибља
1	конзерва+рибља паштета
2	Туњевина+рибља паштета
3	Јогурт, нето 180г. или сок од 200мл
4	Хљеб 300 г
5	Јабука
Укупно	

Приликом подјеле сувог obroка радику се издаје хљеб, јогурт и двије конзерве по избору. Укупна маса хране у конзервама треба да је минимум 200-220гр.

Бојан Милешић, Одговорно лице РУМ за рад РДИ

***НАПОМЕНА:**

- Бојан Милешић, Одговорно лице РУМ за рад РДИ

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Бојан Милешић, Одговорно лице РУМ за рад РДИ

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 ценовне 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	Обезбиједити чишћење столова за ручавање после сваког obroка, као и дневно чишћење трпезарије, ходника и осталих просторија које користи;
7	О свом трошку обезбиједити 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	Обезбиједити 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	Обезбиједити 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	Одговорно лице Наручиоца, шаље потписану најаву Извршиоцу сваке седмице, последњег радног дана у седмици, са знаком броја obroка, подијељених према мјесту преузимања (ресторан или дистрибутивни пункт) и врсти (топли оброк или суви оброк). 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 најав, 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 obroка за 1 радника током 24 часа
(Извршилац предлаже своје опције сувог obroка са цијеном)**

Ред. бр.	Назив робе	Количина, гр	Количина
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.
Трпезарија	154,22 м2
Мокри чвор	6,63 м2
Просторија за прање посуђе	15,91 м2
Просторија за припрему хране	16,57 м2
Гардероба	9,98 м2
Кафић	31,55 м2
Мокри чвор	10 м2
Ходник	7,08 м2
Складиште	15,29 м2
Кухиња	61,70 м2
Улаз	6,10 м2
Зграда складишта	116 м2
Закуп ресторана који припада "Рафинерији уља Модрича" а.д./мјесечно	1000,00 КМ с ПДВом

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.

Извршилац је обавезан да:

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.

О свом трошку врши текуће поправке у просторијама, на интерним инжењерским мрежама, поправке и замјену водоводних, електронских и др. уређаја у склопу зграда. О свом трошку набави и испоручи потрошни материјал, материјал за текући ремонт и алат, који су потребни за пружање услуга и техничко одржавање и ремонт опреме изнајмљене опреме. Да потпише уговор о одвозу комуналног отпада.

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;

Поправљати 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 месечне трошкове:

- за електричну енергију (сходно очитањима бројила и испостављеном рачуну за ел. енергију, у складу са актом који су стране потписале о очитањима бројила, сходно којем ЗАКУПОПРИМАЦ надокнађује рачун за потрошњу електричне енергије на основу рачуна добијеног од исторучиоца електричне енергије);
- за водоснабдијевање (сходно очитањима бројила и испостављеном рачуну за водоснабдијевање, у складу са актом који су стране потписале о очитањима бројила, сходно којем ЗАКУПОПРИМАЦ надокнађује рачун за потрошњу воде на основу рачуна добијеног од исторучиоца услуге водоснабдијевања);
- 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	Казан на струју	2
2	Кипер	2
3	Фритеза	1
4	Шпорет + пећница	2
5	Електрична пећница	2
6	Роштиљ	1
7	Машина за прање веша	1
8	Машина за прање суђа са судопером	1
9	Машина за гуљење кромпира	1
10	Машина за мљењење меса	1
11	Конвектомат са седам полица	1
12	Миксер за тијесто	1
13	Хладне коморе за чување намирница	1
14	Машина за резање салате	1
15	Дводјелни фрижидер	2
УКУПНО		20

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.

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 мале инструменуре и инвентару	
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 складишту	
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	Индиеректни трошкови (ако постоје)	

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

Јединична цијена оброка				
Ред. бр.	ОПИС	Јед. мјере	Цијена за јединицу без ПДВ-а	Цијена за јединицу са ПДВ-ом
1	Цијена оброка за запослене	КОМ.		
2	Цијена сувог оброка за запослене	КОМ.		
3	Цијена оброка за руководство	КОМ.		
4	Цијена оброка 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, КОМ, са ПДВ-ом
1	Закуп ресторана која припада "Рафинерији уља Модрича" а.д./мјесец 451,03 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 о томе да ће одржавати примљену опрему и ситни инвентар у одговарајућем стању и да ће исту по истеку уговора предати власнику опреме.
6	Писмена изјава понуђача о томе да ће о свом трошку збрињавати органски отпад и намирнице.
7	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.
8	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.).
9	Попуњен прилог бр. 1.8

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. Оставе, 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 потрепштине, 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 служби 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 намјени	
2	Користе се средства за чишћење и дезинфекцију дозвољена у јавним угоститељским објектима	
3	Санитарно стање свлачионица, 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 учених 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.

Критеријум бодовања понуђача за пружање услуге исхране радника РУМ-а

Критеријум	Вриједност критеријума у бодовима			Удио у укупном броју бодова	
Цијена	Бодовање се врши по следећој формули: $B = \frac{[Цијена (мин.) / Цијена (понуђача)] * 10 \text{ бодова}}{(Максималан број бодова (10) \text{ ће добити понуђач са најмањом цијеном})}$			60	0
Удаљеност сједишта понуђача од ресторана РДИ	до 20км 15 бодова	од 20км до 50км 5 бодова	преко 50 км 0 бодова	15	0
Број дневних obroка према тежим лицима (кетеринг)	преко 100 obroка 10 бодова	од 50 до 100 obroка 5 бодова	мање од 50 obroка 0 бодова	10	0
Радно искуство Извршиоца услуге	2 године и више 10 бодова	Мање од 2 године 0 бодова		10	0
Број планираних запослених радника у првој смјени	3 радника и више 10 бодова	Мање од 3 радника 0 бодова		5	0

Руководилац сектора логистика

Бојан Милешић