

ОРГАНИЗОВАЊЕ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ ЗАПОСЛЕНИХ У АКЦИОНАРСКОМ ДРУШТВУ „ЕЛЕКТРОМРЕЖА СРБИЈЕ“ БЕОГРАД, НА ЛОКАЦИЈИ ВОЈВОДЕ СТЕПЕ БР. 412, БЕОГРАД

Акционарско друштво „Електромрежа Србије“ Београд (у даљем тексту: EMC АД) објављује позив за услугу организовања исхране запослених у постојећим капацитетима Друштва – ресторану са припадајућом дистрибутивном кухињом, на основу уговора о пословно техничкој сарадњи, на локацији Војводе Степе бр. 412, Београд.

Површина простора који се Пружаоцу услуге ставља на располагање без накнаде износи 474,48 m² и састоји се од кухиње, кафе кухиње, ресторана, терасе, хола, тоалета и техничких просторија.

Пружаоцу услуге се на располагање без накнаде ставља и опрема (уређаји, без посуђа и есцајга) садржана у постојећем ресторану.

1. ОПИС, МЕСТО И ВРЕМЕ ПРУЖАЊА УСЛУГЕ

1.1. Опис услуге

Услуга организовања исхране запослених у EMC АД обухвата: испоруку прехранбених артикала наведених у Ценовнику (Образац 2), сервирање и услуживање, обезбеђење ситног инвентара, одржавање хигијене објеката кухиње и ресторана.

Пружалац услуге је у обавези да у изузетним приликама (посебни пословни догађаји) обезбеди јела по поруџбини (пословни ручак, meeting lunch, кетеринг).

1.2. Обим услуге

Оријентациони обим услуге предвиђа се на нивоу од 200 до 300 људи.
EMC АД не гарантује обим услуге Пружаоцу услуге.

1.3. Ниво завршне обраде производа у просторијама EMC АД:

У оквиру ресторана EMC АД који је предмет уступања, могуће је да Пружалац услуге врши:

- Припрему салата,
- Припрему сендвича,
- Врши завршну термичку обраду пецива,
- Припрему брзих јела (кување и печење: јаја, сухомеснатих производа и слично),
- и осталог у договору са EMC АД.

1.4. Локација пружања услуге

Услуга организовања исхране запослених се пружа на адреси: Војводе Степе бр. 412, Београд

1.5. Радно време и динамика пружања услуге

Организовање и послуживање хране запосленима у ЕМС АД се одвија у периоду од 8:30 до 15 часова радним данима, с тим да се ручак почиње служити од 11 часова.

2. ОБАВЕЗЕ

2.1. Обавезе Пружаоца услуге су:

- да организује исхрану радника, као и да обезбеди довољан број извршилаца за квалитетно обављање послова, у ресторану у терминима дефинисаним у тачки 1.5.;
- да по потреби организује исхрану (пословни ручак, meeting lunch, кетеринг), као и да обезбеди довољан број извршилаца за квалитетно обављање послова;
- да обезбеди довољан број извршилаца за квалитетно обављање послова;
- да обезбеди правовремено послуживање оброка у температурно исправном режиму, у складу са НАССР стандардом;
- 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 и добрим пословним обичајима;
- да организује о свом трошку континуиране санитарне прегледе запослених;
- да обезбеди да његови запослени који раде на припреми, дистрибуцији и послуживању хране, пића и топлих напитака изгледају једнообразно (радне униформе), чисто и уредно;
- да се перманентно стара о хигијенским условима који су неопходни за чување, транспорт, припремање и служење хране и пића и да одржава хигијену простора, опреме и ситног инвентара;
- да материјално и кривично сноси одговорност за санитарно - хигијенску исправност оброка и намирница од којих се припрема оброк, као и да послове припреме хране и њене поделе обавља и организује у складу са важећим прописима који регулишу ову област;
- да пажљиво поступа са имовином коју привремено користи, да надокнади евентуалну штету коју нанесу његови запослени;
- да врши редовно текуће одржавање простора и опреме који су му дати на располагање;
- да омогући Комисији ЕМС АД да изврши увид у начин и квалитет пружања услуге код правних лица са којима Пружалац услуге тренутно има важећи уговор, за потребе процене квалитета вршења услуге, а у току трајања јавног позива за избор Пружиоца услуге;
- да сноси трошкове утрошене електричне енергије и воде.

2.2. Обавезе ЕМС АД:

- да Пружиоцу услуге преда на коришћење ресторан са дистрибутивном кухињом и опремом у функционалном стању;
- да обезбеди несметан приступ запосленима Пружаоца услуге објектима кухиње и ресторана;
- да обезбеди несметан приступ возилима Пружиоца услуге;
- да обезбеди редовно снабдевање струјом и водом.

3. ПОСТОЈЕЋИ РЕСУРСИ ЕМС АД КОЈИ СЕ ДАЈУ НА УПОТРЕБУ ПРУЖАОЦУ УСЛУГЕ

Пружалац услуге врши предметну услугу у објекту ЕМС АД који му се са припадајућим инсталацијама стављају на располагање.

Пружаоцу услуге се на располагање даје и опрема садржана у постојећем ресторану. Приликом преузимања ресторана сачиниће се записник којим ће се потврдити примопредаја опреме и њено стање.

4. АСОРТИМАН И ЦЕНА УСЛУГА

4.1 Обавезан асортиман јела

Пружалац услуге је дужан да служи оброке у терминима дефинисаним у тачки 1.5.;

Обавезан минималан асортиман јела мора бити у понуди током дана (радне недеље) у складу са договором са ЕМС АД и Ценовником, с тим да се у недељним циклусима на менију нађу сва јела из Ценовника. Евентуалне корекције морају бити усаглашене са ЕМС АД.

Пружалац услуге треба да у понуди да предлог менија и цену за:

- Пословни ручак 1. и 2. категорије,
- Кетеринг услуге типа Meeting Lunch 1. и 2. категорије,
- Event кетеринг послужење са пићем 1. и 2. категорије.

Пружалац услуга ће на захтев ЕМС АД прилагодити предложене меније у складу са карактером пословног догађаја или учесника (нпр. посни мени, посебан режим исхране и сл.)

4.2 Цена јела

Цену јела предлаже учесник у јавном позиву (понуђач), а примењиваће се Ценовник одабраног понуђача (Пружаоца услуге), који ће бити саставни део Уговора.

Цене пословног ручка, meeting lunch и кетеринга по договореном/прилагођеном менију се усаглашавају.

4.3 Методологија промене цена

Цене из ценовника се могу мењати на следећи начин:

Након истека опције понуде, Комисија формирана од представника ЕМС АД и Пружиоца услуге ће једном годишње, у току месеца новембра, разматрати постојеће цене према тржишним условима и индексу промена трошкова основних животних намирница, а сагласно подацима Завода за статистику Републике Србије. Такође, у случају да у међувремену тржишно дође до пораста ових цена за више од 10% могућа је корекција цена, верификована од стране Комисије.

Уз постигнуту сагласност свих чланова Комисије цене ће бити кориговане.

5. ПРАЋЕЊЕ И КОНТРОЛА РАДА ПРУЖИОЦА УСЛУГЕ УСЛУГА

5.1. Комисија за праћење и контролу рада

ЕМС АД ће одредити представнике - овлашћена лица за праћење и контролу рада Пружиоца услуге које ће заједно са представницима Пружиоца услуге:

- контролисати квалитет и квантитет пружених услуга у складу са условима Уговора,
- решавати све текуће проблеме у вези реализације Уговора;

На основу чињеничног стања приликом вршења контроле, представник ЕМС АД изриче опомену уколико уочи неправилности и даје рок за отклањање исте. Уколико Пружалац услуге у задатом року не отклони неправилности, ЕМС АД има право на једнострано раскид Уговора и наплате средстава обезбеђења за добро извршење посла.

5.2. Контрола квалитета

Пружалац услуге је обавезан да потпише уговор са овлашћеном фирмом или Заводом за јавно здравље Републике Србије, који ће редовно вршити контролу и испитивање јела са аспекта хигијенске исправности намирница, физичко-хемијска и микробиолошка испитивања, као и броматолошке анализе јела, што подразумева састав јела, енергетску вредност јела, микро биолошке особине и друге податке у складу са Законом о здравственом надзору над животним намирницама и предметима опште употребе Републике Србије.

Наведене контроле је обавезно вршити најмање једанпут месечно. Резултати анализа треба да су доступни на увид лицу које ЕМС АД одреди за техничку контролу спровођења Уговора.

6. НАЧИН ПЛАЋАЊА

Плаћање врши сваки запослени за себе.

7. ОСТАЛИ УСЛОВИ

Могућност плаћања безготовинским средствима биће узето у обзир као предност приликом разматрања понуда.

8. ГАРАНЦИЈА ЗА ДОБРО ИЗВРШЕЊЕ ПОСЛА

Понуђач је у обавези да, у случају да буде изабран, на име гаранције за добро извршење посла достави сопствену бланко меницу без протеста, са меничним овлашћењем и копијом картона депонованих потписа.

9. РОК ТРАЈАЊА УГОВОРА, РАСКИД УГОВОРА И ОТКАЗНИ РОКОВИ

По достављању понуда, а пре избора најповољније понуде, ЕМС АД задржава право да позове 3 (три) првопласирана понуђача на преговарање, а након тога са одабраним Пружаоцем услуге закључи Уговор на 3 године, са могућности продужења за још 12 (дванаест) месеци, уз сагласност обе уговорне стране.

Отказни рок је 30 дана.

Поштовање Уговора, раскид Уговора и елементи за раскид Уговора, дефинисаће се Уговором између ЕМС АД и Пружиоца услуге.

10. ПРАВНА ЛИЦА КОЈА ИМАЈУ ПРАВО УЧЕШЋА НА КОНКУРСУ

Услов за подношење понуде је да је понуђач регистрован за обављање делатности производње и послуживања хране односно делатности кетеринга и да:

- да сличне услуге и у приближном обиму врши код минимално 5 својих пословних партнера као што су услуге које су предмет овог јавног позива, што доказује копијом Уговора (оригинал уговора одабрани понуђач мора доставити на увид пре закључења Уговора са ЕМС АД) или оригиналом Потврде оверене од стране овлашћеног лица код кога врши предметне услуге.
- Располаже кетеринг кухињом минималне површине 200м², као и да је регистрован у Централном регистру објеката, што доказује Потврдом о извршеном упису.

- Да располаже довољним кадровским капацитетом и то са минимално 30 лица у радном односу (уместо термина стално запослени), што потврђује Изјавом овереном печатом и потписом законског заступника или овлашћеног лица.
- Да располаже неопходним финансијским капацитетом и то да је у периоду од претходне 2 (две) године (2015. и 2016. година) остварио укупан приход од минимум 120.000.000,00 динара, што доказује билансом стања и билансом успеха за 2015. и 2016. годину.
- Поседује HACCP сертификат, што доказује копијом HACCP сертификата.

11. ИЗБОР ПРУЖАОЦА УСЛУГЕ

Комисија ЕМС АД ће размотрити све благовремене понуде и предложити да се уговор закључи са понуђачем који:

- понуди најповољнију цену узимајући у обзир просечну цену по позицијама из Ценовника и висину попушта (нпр. за куповину три и више компоненти оброка, Нарру hour и сл.);
- поседује додатне сертификате система квалитета
- поседује најбоље референце,

12. ДОСТАВЉАЊЕ ПОНУДА

Понуде достављати у затвореној и запечаћеној коверти на адресу Акционарско друштво „Електромрежа Србије“ Београд, улица Кнеза Милоша број 11, до 12 часова 11.01.2018. године, са назнаком:

**Понуда за ОРГАНИЗОВАЊЕ УСЛУГЕ ИСХРАНЕ ЗАПОСЛЕНИХ У ЕМС АД БЕОГРАД,
НА ЛОКАЦИЈИ ВОЈВОДЕ СТЕПЕ БР. 412, БЕОГРАД - НЕ ОТВАРАТИ**

Све додатне информације и објашњења у вези са припремом понуде могу се добити путем електронске поште под условом да је захтев за истим достављен најкасније три дана пре истека рока за подношење понуда.

Питања треба упутити на адресу: zeljka.mudric@ems.rs, контакт телефон: 064/8029732

CENOVNIK RESTORANA I CAFE POSLASTIČARNICE

RESTORAN

DORUČAK

1	Burek 250 gr	
2	Pogačica 70 gr	
3	Pašteta sa sirom 80 gr	
4	Kroasan 100 gr	
5	Pita sa sirom 100 gr	
6	Pita sa mesom 100 gr	
7	Pizza, parče 200 gr	
8	Sendvič suhomesnato, sir, namaz 200gr	
9	Jaja na oko 3 kom	
10	Omlet sa sirom 3 jaja	
11	Omlet sa slaninom 3 jaja	
12	Hot dog	
13	Kiselo mleko 0,18 lit imlek	
14	Jogurt 0,18 lit imlek	
15	Čokoladno mleko 0,25 mil imlek	
PROSEČNA CENA		

SUPE/ČORBE

16	supe 0,25	
17	čorba/potaž od povrća 0,25	
18	čorba pileća, juneća 0,25	
PROSEČNA CENA		

KUVANA JELA

19	pasulj 400 ml (suvim meso/kobasica 130 gr)	
20	grašak sa svinjskim mesom 400 ml (sadržaj mesa 130gr)	
21	boranija sa svinjskim mesom 400 ml (sadržaj mesa 130gr)	
22	sladak kupus 400 ml (sadržaj mesa 130gr)	
23	pileći paprikaš 400 ml (sadržaj mesa 130gr)	
PROSEČNA CENA		

MUSAKE, PASTE, RIŽOTA

24	pilav sa mesom i povrćem 400 gr (sadržaj mesa 130gr)	
25	musaka od krompira i mesa 400 gr	
26	zapečena pasta sa sirom 400 gr	
27	lasanja sa mesom 400gr	
28	špageti bolonjez/carbonara 350 g	
PROSEČNA CENA		

KUVANO JELO SA PRILOGOM

29	pileći ajmokac 200 gr/prilog 150 gr	
30	sarma 200 gr/prilog 150 gr	
31	punjena paprika 200gr/prilog 150gr	
32	ćufte u paradajz sosu 200 gr/prilog 150 gr	
33	leskovačka mučkalica 200gr/prilog 150gr	
34	juneći gulaš 200 gr/testenina 150gr	
PROSEČNA CENA		

JELA OD MESA**Svinjetina**

35	Bečka šnicla 170 gr.	
36	Pariska šnicla 170 gr.	
37	Natur šnicla svinjska 160 gr.	
38	Lovačka šnicla 160 gr.	
Piletina		
39	Pileće belo grill 160 gr	
40	Pileći batak i karabatak 250 gr pečeni	
41	Pileći batak i karabatak b/k 200 gr pohovan	
42	Pileće belo pohovano 170 gr	
43	Bardirana piletina 160 gr	
44	Karađorđeva šnicla 200 gr.	
Mleveno meso		
45	Pljeskavica 150 gr.	
46	Ćevapčići 150 gr.	
47	Faširana šnicla 150 gr.	
48	Kobasica roštiljska 150 gr.	
Riba		
49	Skuša pečena 250 gr.	
50	Oslić hoki 200 gr. Pohovani	
51	Lignje pohovane 200 gr.	
52	Som pangazius u kukuruzu 200 gr.	
53	Pastrmka 250 gr. pečena	
PROSEČNA CENA		

PRILOZI

54	Pire krompir, prilog 250 gr	
55	Pečeni krompir ,prilog 250 gr	
56	Bareni krompir , prilog 250 gr	
57	Bareni krompir sa blitvom 250 gr	
58	Panirani kroketi od krompira 250 gr	
59	Gašak varivo, prilog 250 gr	
60	Boranija varivo 250 gr	
61	Bareno povrće (carska mesavina) 250 gr	
62	Bareno povrće (zlatna mesavina) 250 gr	
63	Podvarak 250 gr	
64	Pasulj prebranac 250 gr	
65	Pirinač kuani 200 gr	
66	Pomfrit 150 gr	
67	Grilovano povrće 200 gr	
68	Grilovani šampinjoni 200 gr	
PROSEČNA CENA		

SALATE

69	salata sezonska 130 gr	
70	vitaminska salata 130 gr	
71	šopska salata 150 gr	
PROSEČNA CENA		

OBROK SALATE

72	Cezar salata sa piletinom/tunjevinom 350 gr	
73	Salata sa povrćem i pastom 350 gr	
74	Vitaminska salata 350 gr	
PROSEČNA CENA		

VOĆE

75	Jabuka	
76	Banana	
PROSEČNA CENA		

HLEB

77	Hleb, 2 parčeta	
78	Kajzerica bela 80 gr	
79	Kajzerica integralna 80 gr	
PROSEČNA CENA		

CAFE POSLASTIČARNICA**TOPLI NAPICI**

1	Esspreso kafa	
2	Esspreso kafa sa mlekom	
3	Capucino	
4	Neskafa	
5	Kuvana crna kafa	
6	Čaj	

PIĆA

7	Negazirana voda 0,5 lit	
8	Gazirana voda 0,5 lit	
9	Gazirani sok 0,5 lit	
10	Negazirani sok 0,5 lit	
11	Gusti sok 0,2 lit	

KOLAČI

12	Pita sa voćem 100 gr	
13	kolač 100 gr.	
14	torta parče 130 gr.	
PROSEČNA CENA		

Poslovni ručak

1	Poslovni ručak 1. kategorije	
2	Poslovni ručak 2. kategorije	

Catering usluge tipa Meeting Lunch

1	Meeting Lunch 1. kategorije	
2	Meeting Lunch 2. kategorije	

Event Catering posluženje sa pićem

1	Catering posluženje sa pićem 1. kategorije	
2	Catering posluženje sa pićem 2. kategorije	