

POZIV ZA DOSTAVU PONUDA

Tražimo restoran ili ugostiteljski objekat za svakodnevnu isporuku i serviranje toplih obroka za naše zaposlenike

U našem objektu u Usori posluju dvije firme, BOFIL d.o.o. i METHAL d.o.o. Za zaposlenike obje firme tražimo pouzdanog partnera (restoran, catering ili drugi registrovani ugostiteljski objekat) koji će svakog radnog dana isporučivati i servirati svježe pripremljene tople obroke u zajedničkoj prostoriji za obroke. Početak saradnje planiran je od 02.11.2026. godine.

1. Osnovni podaci o usluzi

- **Mjesto isporuke:** zajednički objekat BOFIL d.o.o. i METHAL d.o.o., Srednja Omanjska 117, 74230 Usora.
- **Dani isporuke:** ponedjeljak – petak; subotom po potrebi, uz prethodnu najavu.
- **Termini obroka:** prva smjena – pauza za BOFIL u 10:00, a za METHAL u 10:30 sati; druga smjena – pauza u 18:00 sati. Hrana mora biti na lokaciji i spremna za serviranje prije početka pauze, a topla i svježa za sve termine. Molimo da navedete da li možete isporučivati i servirati obroke i za drugu smjenu u 18:00 sati.
- **Broj obroka:** u objektu trenutno radi oko 150 zaposlenika. Konačan broj obroka još nije poznat jer je organizovana ishrana dobrovoljna: svaki zaposlenik se može uključiti ili isključiti iz organizovane isporuke obroka, u skladu sa svojim zadovoljstvom i interesom. Broj obroka će zato zavisiti i od kvaliteta Vaše usluge. Molimo da ponudite jedinstvenu cijenu po obroku, koja ne zavisi od broja obroka.
- **Naručivanje:** sedmična narudžba, uz mogućnost korekcije broja obroka dan ranije do dogovorenog sata. Navedite koji rok za korekciju možete prihvatiti.

2. Serviranje na licu mjesta

- Tražimo da tokom serviranja na lokaciji bude prisutna Vaša osoba koja servira hranu: u prvoj smjeni orijentaciono od 09:45 do 11:00 sati, a u drugoj smjeni (ako je možete pokriti) za vrijeme pauze u 18:00 sati.
- Hrana se može pripremati u Vašem objektu i dopremiti svježa, ali mora biti servirana topla. Navedite u čemu je dopremate i kako održavate temperaturu (termo posude, grijani bain-marie i sl.).
- U objektu imamo menzu koja može primiti sve zaposlenike i sve što je potrebno za serviranje obroka.
- Navedite ko poslije obroka uklanja ambalažu i ostatke hrane, te kako se odvozi otpad.

3. Zahtjevi u pogledu kvaliteta

Ovi zahtjevi proizlaze iz ankete o zadovoljstvu naših zaposlenika i za nas su jednako važni kao cijena:

- **Topla hrana:** obrok mora biti topao pri serviranju, u svim terminima.
- **Raznovrstan jelovnik:** sedmični jelovnik dostavljen unaprijed (npr. do četvrtka za narednu sedmicu), bez čestog ponavljanja jela.
- **Sastav obroka:** glavno jelo s prilogom, salata, hljeb svaki dan. Molimo da navedete šta još ulazi u obrok (supa/čorba, desert, voće, piće).
- **Salata:** svježa i sezonska, različitih vrsta tokom sedmice, a ne svaki dan ista.
- **Svježe namirnice:** prilozi pripremljeni od svježih namirnica (npr. pire od krompira, a ne iz kesice).
- **Zdravija ponuda:** više kuhanih, pečenih i povrtnih jela, a manje prženih.
- **Vegetarijanska opcija:** molimo da navedete da li je možete ponuditi svaki dan.
- **Posebna ishrana:** molimo da navedete da li možete pripremiti hranu bez svinjskog mesa, dijetalne obroke ili obroke za osobe s alergijama na hranu.
- **Pribor i dodaci:** uz svaki obrok pribor za jelo (viljuška, nož, kašika) i salvete, te so, biber, začini i osnovni umaci (kečap, majoneza i sl.).
- **Gramatura:** navedite gramaturu porcije (meso/glavni dio, prilog, salata).
- **Higijena:** čista i ispravna ambalaža i posuđe, uredno osoblje s ispravnim sanitarnim pregledom, vozilo prikladno za prevoz hrane.

4. Šta ponuda obavezno treba sadržavati

- **Podatke o ponuđaču:** naziv, ID i PDV broj, adresu objekta u kojem se hrana priprema, kontakt osobu i telefon.
- **Jedinstvenu cijenu po obroku u KM,** bez PDV-a i s PDV-om, koja ne zavisi od broja obroka. Cijena uključuje dostavu, serviranje, ambalažu i pribor; ako nešto od toga nije uključeno, navedite koliko košta.
- **Primjer jelovnika** za dvije sedmice (10 radnih dana), s gramaturom porcija.
- **Opis dostave i serviranja:** vrijeme polaska i dolaska, vozilo, posude, održavanje temperature, broj osoba na lokaciji.
- **Vrstu ambalaže:** jednokratna ili višekratna (posuđe); ako je višekratna, ko je pere.
- **Način naručivanja** i rok do kojeg se može mijenjati broj obroka.
- **Dokaze o ispunjavanju uslova:** rješenje o registraciji djelatnosti, rješenje o ispunjenosti sanitarno-tehničkih uslova objekta, primjenu HACCP sistema, sanitarne preglede osoblja.
- **Uslove plaćanja:** fakture se ispostavljaju posebno za svaku firmu (BOFIL d.o.o. i METHAL d.o.o.), jednom mjesečno, prema broju obroka isporučenih zaposlenicima te firme. Predlažemo plaćanje u roku od 15 dana.
- **Postupanje s reklamacijama:** kako i u kojem roku rješavate primjedbe (npr. hladan obrok, nedostatak pribora, kašnjenje).
- **Probni obrok:** spremnost da prije potpisivanja ugovora organizujete probni obrok (degustaciju).
- **Sve ostalo** što smatrate važnim za kvalitetnu saradnju, uključujući dodatne usluge ili pogodnosti.

5. Uslovi saradnje

- S izabranim ponuđačem prvo zaključujemo ugovor na probni period od jednog mjeseca.
- Ako su obje strane zadovoljne, nakon probnog perioda zaključujemo ugovor na duži period.

- Zadovoljstvo zaposlenika redovno pratimo kroz ankete, a rezultate s Vama razmatramo i dogovaramo poboljšanja.
- Hrana mora biti pripremljena, prevezena i servirana u skladu sa Zakonom o hrani i propisima o higijeni hrane.

6. Kriteriji za izbor

- cijena po obroku;
- kvalitet i raznovrsnost jelovnika, te rezultat probnog obroka;
- način dostave i serviranja (tačnost, temperatura hrane, osoblje na licu mjesta);
- dokazi o ispunjavanju uslova.

7. Rok i način dostave ponude

Ponude dostavite najkasnije do **27.10.2026. godine do 12:00 sati** na e-mail **ilderin.kurtic@bofil.ba**, s naznakom „Ponuda – topli obroci“. Za dodatne informacije ili obilazak prostora u kojem se obroci služe kontaktirajte nas na isti e-mail ili na telefon +387 61 890 249.

Ponuđače koji uđu u uži izbor pozvat ćemo na razgovor i probni obrok. Zahvaljujemo svima na interesu.