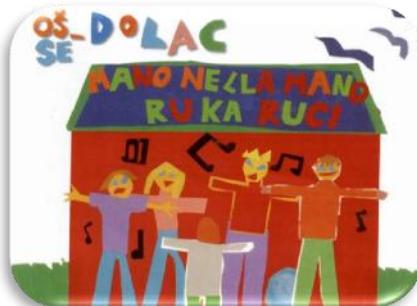


OSNOVNA ŠKOLA – SCUOLA ELEMENTARE
D O L A C



ZAHTJEV ZA DOSTAVU PONUDA

Predmet nabave:

**ZAHTJEV ZA PRIKUPLJANJE PONUDA
ZA USLUGU DOSTAVLJANJA
PRIPREMLJENE HRANE (CATERING) ŠKOLI**

Vrsta nabave: Javne usluge iz Dodatka II.B sukladno članku 44. Zakona o javnoj nabavi („Narodne novine“ br. 90/11)

SADRŽAJ:

OSNOVNA ŠKOLA – SCUOLA ELEMENTARE	1
1. OPĆI PODACI.....	3
2. PODACI O PREDMETU NABAVE.....	3
3. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE	4
4. KRITERIJ ZA ODABIR PONUDA.....	4
5. CIJENA PREDMETA NABAVE	4
6. ROK IZVRŠENJA PREDMETA NABAVE.....	4
7. UVJETI I ZAHTJEVI KOJE PONUDITELJI MORAJU ISPUNITI	4
8. ROK ZA DOSTAVU PONUDE I ADRESA ZA DOSTAVU PONUDA	5
9. NAČIN DOSTAVLJANJA PONUDA	5
Sadržaj ponude	5
Način izrade ponude	5
10. UPUTA O PRAVNOM LIJEKU I PRIMJENA PROPISA	6
Prilog 1 – Ponudbeni list	7
Prilog 2 – TEHNIČKA SPECIFIKACIJA – TROŠKOVNIK	8

Temeljem članka 44. Zakona o javnoj nabavi ("Narodne novine" broj: 90/11, dalje: ZJN) Osnovna škola-Scuola elemenatre „DOLAC“ provodi postupak za sklapanje ugovora o javnim uslugama iz Dodatka II B ZJN čiji je predmet nabava usluge dostavljanja pripremljene hrane (catering) školi

1. OPĆI PODACI

Naziv javnog naručitelja, kontakti:

OŠ – SE „DOLAC“ RIJEKA

Adresa sjedišta: Dolac 12, 51000 Rijeka

OIB: 68946194694

Kontakt osoba: Lorna Vučina-Košta

T: 051/337-185 051/336-855

F: 051/320-470

E: os-rijeka-006@skole.t-com.hr

Ne postoje subjekti s kojima je OŠ-SE „DOLAC“ u sukobu interesa i s kojima ne smije sklapati ugovor o javnoj nabavi sukladno članku 13. Zakona o javnoj nabavi („Narodne novine“ 90/11).

2. PODACI O PREDMETU NABAVE

Predmet nabave javnih usluga iz Dodatka II B na temelju članka 44. Zakona o javnoj nabavi (Narodne novine 90/11).

a) Nabava catering usluga – javne usluge iz Dodatka II. B Zakona o javnoj nabavi (CPV:55520000), Kategorija usluge:17

b) Specifikacija predmeta nabave: navedena je u MENU (specifikacija usluga)
(Prilog.) Tehnička specifikacija sastavni je dio ovog zahtjeva.

Obroci moraju biti usklađeni s preporučenim energetskim i nutritivnim standardima kombinacijom različitih namirnica kako bi se zadovoljio unos svih sastojaka hrane potrebnih za uredan rast i razvoj. Preporučene kombinacije obroka daju prednost voću i povrću, kvalitetnom izvoru ugljikohidrata (žitarice i integralno brašno), kvalitetnom izvoru bjelančevina (mljeko i mlijecni proizvodi s manje masnoća, krto meso, riba) te kvalitetnim mastima (maslinovo ulje). Namirnice koje se ne preporučuju ili ih treba izbjegavati su gotovi pekarski proizvodi od bijelog brašna i lisnatog tjesteta zbog prevelikog sadržaja šećera i masnoća, prženi krumpir, suhomesnati proizvodi, polutrajni proizvodi, majoneze, senf, kečap itd Preporučena učestalost konzumiranja određenih skupina namirnica:

- svakodnevno: mljeko i mlijecni proizvodi,
- svaki dan nešto od navedenog: meso, perad, mahunarke, orašasti plodovi i sjemenke u mljevenom obliku,
- 1-2 puta tjedno: ribe,
- svakodnevno: voće,
- svakodnevno: povrće (ne računajući krumpir koji je u skupini s ostalim škrobnim namirnicama)
- rijetko: slastice (rijetko u razmjeru malim količinama).
- svakodnevno: voda.

Ugovor će biti sačinjen sukladno uvjetima iz ove Dokumentacije i ponude odabranog ponuditelja, a zaključit će se nakon isteka roka mirovanja, koji sukladno članku 98. stavak 1. Zakona iznosi deset dana od dana dostave odluke o odabiru.

Ugovor o javnim uslugama iz Dodatka II. B sklopit će se sa odabranim ponuditeljem za cjelokupni predmet nabave.

Pojašnjenje troškovnika:

Ponuditelji sukladno priloženom troškovniku, iskazuju jedinične cijene i ukupnu vrijednost a odnose se na cjelovitu uslugu sukladno specifikaciji u privitku zahtjeva.

Sukladno članku 4. stavka 1. alineja b) Uredbe o načinu izrade i postupanju s dokumentacijom za nadmetanje i ponudama (NN 10/12) naručitelj je u predmetnom postupku odredio količine predmeta nabave koje su podložne promjenama s obzirom da se točne potrebe ne mogu unaprijed odrediti. Baza za izračun jedinične cijene je 125 učenika, odnosno broj učenika koji su trenutno upisani u produženi boravak. Za svaku promjenu količine zbog izostanka djece, Naručitelj će pravovremeno obavijestiti ponuditelja.

3. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE

Procijenjena vrijednost nabave iznosi 201.600,00 kn (bez PDV-a).

4. KRITERIJ ZA ODABIR PONUDA

Kriterij odabira najpovoljnije ponude je najniža cijena ponude. Naručitelj će uspoređivati cijene ponuda s PDV-om.

5. CIJENA PREDMETA NABAVE

Ponuditelji su dužni dostaviti ponudu s cijenom u kunama. Cijena je nepromjenjiva za vrijeme trajanja ugovora. Cijena se piše brojkama i slovima. Cijena ponude izražava se za cjelokupan predmet nabave.

U cijenu ponude bez poreza na dodanu vrijednost moraju biti uračunati svi troškovi i popusti.

Ponuditelj treba popuniti priloženi troškovnik i upisati sve jedinične i ukupne cijene, kao i sveukupni iznos. Ukoliko ponuditelj nije obveznik PDV-a potrebno je o istom dostaviti Izjavu potpisana od strane ovlaštene osobe ponuditelja ovjerenu pečatom koja mora sadržavati i navod o pravnoj osnovi oslobođenja od PDV-a te u tom slučaju nije potrebno navoditi iznos PDV-a.

6. ROK IZVRŠENJA PREDMETA NABAVE

Ponuditelj se obvezuje predmet nabave izvršavati od dana obostranog potpisa ugovora do konačnog izvršenja svih usluga navedenih u troškovniku (sukcesivno, prema potrebama naručitelja) i/ili do realizacije planiranih sredstava predviđenih za predmetnu nabavu. Ugovor se sklapa do kraja 2013. godine, odnosno do 31.12.2013.

7. UVJETI I ZAHTJEVI KOJE PONUDITELJI MORAJU ISPUNITI

Dokazi sposobnosti:

a) Sukladno članku 70. Zakona o javnoj nabavi (N.N. 90/11), svaki ponuditelj mora u postupku javne nabave dokazati svoj upis u sudski, obrtni, strukovni ili drugi odgovarajući registar države sjedišta gospodarskog subjekta, a ako se oni ne izdaju u državi sjedišta, ponuditelj može dostaviti izjavu s ovjerom potpisa kod nadležnog tijela na način da:

- ponuditelj mora biti registriran za pripremanje hrane i pružanje usluga prehrane, pripremanje i usluživanje pića i napitaka, te pripremanje hrane za potrošnju na drugom mjestu (catering)
- ne smije biti pokrenut stečajni postupak,
- ne smije se nalaziti u postupku likvidacije,
- djelatnost ne smije biti obustavljena,

Izvod ili izjava ne smiju biti stariji od tri mjeseca računajući od dana početka postupka javne nabave (dan slanja poziva na nadmetanje).

b) Ponuditelji dostavljaju potvrdu koju izdaje nadležno tijelo, odnosno Rješenje/uvjerenje nadležnog ministarstva da ponuditelj, odnosno gospodarski subjekt u poslovanju s hranom ima integriran HACCP sustav samokontrole sukladno Zakonu o hrani (NN br.46/07 i 55/11) i Pravilniku o higijeni hrane (NN 99/07, 27/08,11/09, 28/10), odnosno Potvrda ovlaštene tvrtke za certificiranje o uvedenom HACCP sustavu upravljanja (primjeni HACCP načela) kod gospodarskog subjekta.

Za dokazivanje sposobnosti prilaže se važeće Rješenje/Uvjerenje iz kojeg se mora vidjeti da gospodarski subjekt ima implementiran HACCP sustav.

c) Ponuditelj mora dokazati da ispunjava uvjete prema važećim propisima o pružanju catering usluga u skladu sa Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti («Narodne novine» broj 138/06., 152/08., 43/09 i 88/10.) i Pravilniku o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina "Restorani", "Barovi", "Catering objekti" i "Objekti jednostavnih usluga" i Pravilniku o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom (NN 125/08). Za dokazivanje sposobnosti prilaže se važeće rješenje nadležnog tijela.

8. ROK ZA DOSTAVU PONUDE I ADRESA ZA DOSTAVU PONUDA

Ponudu je potrebno dostaviti u zatvorenoj omotnici s nazivom i adresom naručitelja, s nazivom i adresom ponuditelja, evidencijskim brojem nabave kojeg je Naručitelj dodijelio predmetnoj nabavi te naznakom predmeta nabave i naznakom „ne otvaraj“. Ako omotnica nije u skladu sa zahtjevima iz ove Dokumentacije, Naručitelj ne preuzima nikakvu odgovornost u slučaju gubitka ili preranog otvaranja ponude.

Na vanjskom omotu mora biti oznaka slijedećeg izgleda:

OŠ – SE „DOLAC“ RIJEKA

Dolac 12, 51000 Rijeka

sa naznakom „USLUGA DOSTAVLJANJA PRIPREMLJENE HRANE (CATERING) ŠKOLI – ne otvaraj“

- na poleđini se označavaju naziv i adresa ponuditelja.
- ukoliko ponuditelj ponudu ne šalje poštom, odnosno osobno je predaje, to će učiniti na gore navedenoj adresi.

Rok za dostavu ponuda je 09. travnja 2013. godine u 11:00 sati.

**Otvaranje će se održati po isteku roka za dostavu ponuda u prostorijama OŠ – SE „DOLAC“
na gore navedenoj adresi,**

Sukladno članku 89. stavak 2. Zakona, otvaranje ponuda nije javno.

9. NAČIN DOSTAVLJANJA PONUDA

Pri izradi ponude, ponuditelji su dužni pridržavati se odredaba propisanih Zakonom o javnoj nabavi (NN 90/11) i Uredbom o načinu izrade i postupanju s dokumentacijom za nadmetanje i ponudama (NN 10/12).

Sadržaj ponude

- Ponudbeni list – koji se nalazi u Prilogu 1 ove dokumentacije i ponuditelj ga obavezno popunjava i prilaže ponudi.
- Dokumenti kojima ponuditelj dokazuje svoju sposobnost
- Ispunjeno troškovnik iz Priloga

Način izrade ponude

- ponuda mora biti uvezena u neraskidivu cjelinu da se onemogući naknadno umetanje ili vađenje stranica, a povezuje se jamstvenikom. Mjesto vezivanja jamstvenika ponuditelj će ovjeriti pečatom
 - stranice ponude se označavaju brojem na način da je vidljiv redni broj stranice i ukupan broj stranica ponude
 - ispisuje se neizbrisivom tintom
 - ispravci u ponudi moraju biti izrađeni na način da su vidljivi ili dokazivi (npr. brisanje ili uklanjanje slova, brojeva ili otiska), odnosno moraju biti precrtni, a ne izbrisani korektorom. Ispravci moraju uz navod datuma ispravka biti potvrđeni potpisom ponuditelja
 - troškovnik se ispunjavanja na način da ponuditelj popuni polje jedinične cijene pa je pomnoži zadanim količinom i na taj način dobije cijenu bez PDV-a.
- Ponuditelj mora pravilno i u cijelosti ispuniti sve stavke troškovnika.**
- Ponuditelj može do isteka roka za dostavu ponuda dostaviti izmjenu i/ili dopunu ponude. Izmjena i/ili dopuna ponude dostavlja se na isti način kao i osnovna ponuda s obveznom naznakom da se radi o izmjeni i/ili dopuni ponude.

- Ponuditelj može do isteka roka za dostavu ponude pisanom izjavom odustati od svoje dostavljene ponude. Pisana izjava dostavlja se na isti način kao i ponuda s obveznom naznakom da se radi o odustajanju od ponude. U tom slučaju neotvorena ponuda se vraća ponuditelju.
- Nije dozvoljeno dostavljanje ponude elektroničkim putem.

10. UPUTA O PRAVNOM LIJEKU I PRIMJENA PROPISA

Pravo na žalbu ima ponuditelj koji ima pravni interes za dobivanje ugovora u javnoj nabavi koja je predmetom ovog postupka, a koji je pretrpio ili bi mogao pretrpjeti štetu od navedenog kršenja subjektivnih prava.

Žalba se izjavljuje Državnoj komisiji u pisanom obliku i dostavlja neposredno ili poštom na adresu Koturaška cesta 43/IV, 10000 Zagreb.

Istodobno s dostavljanjem žalbe Državnoj komisiji, žalitelj je sukladno odredbi članka 145. stavak 3. Zakona obavezan primjerak žalbe dostaviti i Naručitelju na dokaziv način (s pozivom na evidencijski broj iz Dokumentacije za nadmetanje na adresu naznačenu za dostavu ponuda u ovoj Dokumentaciji).

Žalitelj koji je propustio izjaviti žalbu u određenoj navedenoj fazi postupka gubi pravo na žalbu u kasnijoj fazi postupka na prethodnu fazu.

Prilog 1 – Ponudbeni list

Ispuniti sve stavke obrasca

Ponudbeni list br._____ u predmetu nabave usluga dostavljanja pripremljene hrane (catering) školi

PODACI O PONUDITELJU	
Naziv ponuditelja:	
Sjedište ponuditelja	
Adresa ponuditelja	
OIB ili nacionalni identifikacijski broj prema zemlji sjedišta gospodarskog subjekta, ako je primjenjivo	
Broj računa	
Ponuditelj je u sustavu PDV-a	DA - NE
Adresa za dostavu pošte	
Adresa e-pošte	
Kontakt osoba ponuditelja	
Broj telefona	
Broj telefaksa	
CIJENA PONUDE	
Cijena ponude bez PDV-a – brojkama	
Iznos PDV-a – brojkama	
Cijena ponude s PDV-om - brojkama	
PODACI O PONUDI	
Rok valjanosti ponude 60 dana	DA - NE
Datum ponude	

M.P.

(potpis ovlaštene osobe ponuditelja)

Prilog 2 – TEHNIČKA SPECIFIKACIJA – TROŠKOVNIK

Jelovnik bi se trebao izmjenjivati 5 dana u tjednu, 4 dana mesni meni, a petak fiksan za riblji meni. Ponuda treba biti sastavljena po danima u tjednu – 5 menu-a. Količina naručene usluge biti će prema stvarnim potrebama naručitelja. Ponuđeni menu-i moraju se izmjenjivati minimalno svaka četiri tjedna.

Ponuda se izrađuje na bazi broja učenika – 125 učenika i 112 nastavnih dana za kalendarsku 2013. godinu. Molimo da pažljivo pročitate ovu dokumentaciju i sve upute iz nje, kako ne bismo morali isključiti ponudu iz razloga što sadrži nejasnoće, nije cjelovita ili nije sastavljena na traženi način.

MENU (specifikacija usluga)

JUHE KAO:	PRILOZI KAO:	TOPLA JELA KAO:
Mesna juha	Restani krumpir	Kuhano meso – junetina
Riblja juha	Kuhani krumpir	Piletina u umaku
Juha od povrća	Kuhana blitva/kelj	Kosani odrezak stefani
Maneštra	Krumpir salata	Sarma/paprike
	Tjestenina macaroni	Umak od mljevenog mesa – bologneze
	Tjestenina špageti	Mesne okruglice u umaku
	Zelena tjestenina	Piletina pržena ili pohana
	Riža, kuhana s povrćem ili mesom	Pečena vratina
	Grašak	Rižoto od liganja
	Variva od svježeg kupusa	Pržene lignje
	Dinstani kiseli kupus	Svježa riba pržena (inčuni, srdele ...)
	Palenta	Šnicli u umaku
	Njoki	Musaka
		Panirani oslić
		Filet od oslića
		Riblji umak (tuna/oslić)

SALATE KAO:	SLASTICE KAO:	VOĆE KAO:
Zelena salata	Pita / savijača od sira	Jabuke
Salata od kupusa	Pita / savijača od jabuka	Mandarine
Salata od krastavaca	Puding od vanilije ili čokolade	Banane
Salata od cikle	Jogurt	Naranče
Salata od rajčice	Biskvit	Kruške
Kiseli krastavci	Palačinke	
Kisela miješana salata	Kocke od sira	

Cijena menu-a je po osobi bez PDV-a.

Sva nabrojena jela trebaju biti ponuđena u količini od :

JUHE: - 2 dcl;

MLJEVENO MESO: 10 dag

KOLAČ: 1 komad

BLITVA/ŠPINAT: 10 dag

PALAČINKE: 2 kom

MESO: 10-15 dag

SALATE: 10 dag

TJESTENINA: 10 dag

PUDING: 1 komad

RIBA: 10-15 dag

KRUH: 2 kriške

KRUMPIR: 10 dag

VOĆE: 1 komad

Hrana mora biti pripremljena i dostavljena na navedenu lokaciju svaki radni dan do 12,00 sati.

U nastavku su prikazani primjeri menu-i na bazi od 25 dana.

Predmet nabave	Opis predmeta nabave
Menu I	Maneštra Suha vratina Kolač Integralni/miješani kruh
Menu II	Gulaš Pašta Salata Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu III	Juha Prženi kosani odrezak Varivo Voćni desert-jogurt Integralni/miješani kruh
Menu IV	Rižoto od piletine Salata Slastica Integralni/miješani kruh
Menu V	Povrtna juha Pohani oslić Salata od krumpira Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu VI	Pileća juha Pohani pileći file Pire Salata Integralni/miješani kruh
Menu VII	Mesne okruglice u umaku Rizi-bizi Kolač s jabukama Integralni/miješani kruh
Menu VIII	Pečena vratina Dinstani kupus Palenta Biskvit Integralni/miješani kruh
Menu IX	Pržene lignje Blitva/špinat sa krumpirom Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu X	Maneštra (grah, ječam, leća i suho meso) Salata Palačinke Integralni/miješani kruh

Menu XI	Juha (razne: mesne, povrtne,...) Pohani pileći file Pire krumpir Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu XII	Ragu od mesa s njokima Raznovrsno povrće Kolač Integralni/miješani kruh
Menu XIII	Okruglice od mesa Dinstani kupus s krpicama Kolač Integralni/miješani kruh
Menu XIV	Pečeni oslić Špinat s krumpirom Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu XV	Maneštra (grah, pašta) Suha vratina Slastica Integralni/miješani kruh
Menu XVI	Juha (od povrća) Šnicla u umaku Restani krumpir Salata Integralni/miješani kruh
Menu XVII	Rižoto od junećeg mesa Raznovrsno povrće Kolač Integralni/miješani kruh
Menu XVIII	Pečena piletina Varivo od povrća Salata Integralni/miješani kruh
Menu IX	Pašta s tunom Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu XX	Pašta Umak Bolognese Palačinke Integralni/miješani kruh
Menu XXI	Juha od rajčica Pohani pileći file Varivo Salata Integralni/miješani kruh
Menu XXII	Sarma Palenta Jogurt Integralni/miješani kruh

Menu XXIII	Ragu od mesa s njokima sa ribanim sirom Raznovrsno povrće Slastica Integralni/miješani kruh
Menu XXIV	Plava riba Salata od krumpira Sezonsko voće Integralni/miješani kruh
Menu XXV	Juha Pečeni kotleti Dinstana riža s povrćem Slastica Integralni/miješani kruh

REKAPITULACIJA:

	JEDINIČNA CIJENA JEDNOG MENU-a BEZ PDV-A	BROJ UČENIKA	UKUPNO (c = a x b)	BROJ NASTAVNIH DANA 112	UKUPNO (e= cxd)
OPIS STAVKE	A	B	C	D	E
1. Menu		125		112	
Ukupna cijena ponude bez PDV-a					
PDV					
Ukupna cijena ponude s PDV-om					