

EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

RAZPISNA DOKUMENTACIJA

za javno naročilo

za pripravo toplih dnevnih obrokov za dijake in zaposlene na šoli

za obdobje 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Štev.: 430-1/2020-1
Datum: 7. 5. 2020

RAZPISNA DOKUMENTACIJA
za pripravo toplih dnevnih obrokov za dijake in zaposlene na šoli

V S E B I N A

v skladu z Zakonom o javnem naročanju ZJN-2 in ZJN-2A (Ur. l. RS, št. 128/06, 16/08)

VSEBINA RAZPISNE DOKUMENTACIJE:

1. Povabilo k oddaji ponudbe
2. Praktična navodila za načrtovanje dnevnih toplih obrokov za dijake
3. Navodilo ponudnikom za izdelavo ponudbe
4. Ponudba - Obrazec št. 1
5. Izjava - Obrazec št. 2
6. Vzorec pogodbe - Obrazec št. 3
7. Merila za izbor ponudnika in način ocenjevanja - Obrazec št. 4
8. Seznam živilskih tehnologov - Obrazec št. 5
9. Obrazec predračuna - Obrazec št. 6
10. Izjava in pooblastilo - Obrazec št. 7
11. Izjava o uporabi ekološko pridelane hrane (sadje, zelenjava, kruh) – Obrazec št. 8

Ravnateljica šole

Ksenija Lipovšček

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Štev.: 430-1/2020-1
Datum: 7. 5. 2020

RAZPISNA DOKUMENTACIJA

za pripravo toplih dnevni obrokov za dijake in zaposlene na šoli

POVABILO K ODDAJI PONUDBE

Ocenjena vrednost javnega razpisa je cca 107.000,00 EUR za leto brez DDV.

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13, 4240 Radovljica

Predmet naročila: priprava toplih dnevni obrokov

Kontaktna oseba s strani naročnika:

- Ksenija Lipovšek, ravnateljica**
- tel.: (04) 537 35 13**
- e- pošta: info@egss.si**

1. Ponudnik:

Na javni razpis za oddajo naročila storitev, katerega predmet je oddaja javnega naročila za pripravo toplih dnevni obrokov za dijake in zaposlene, se lahko prijavijo pravne in fizične osebe, ki izpolnjujejo pogoje iz te razpisne dokumentacije.

2. Podatki o razpisu za oddajo naročila:

Javno naročilo bo oddano za čas od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022.

Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati predvsem, da:

- bo pripravljaj šolsko malico za obdobje od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022,

- bo razdeljeval malico,
- bo organiziral odvoz organskih odpadkov,
- bo plačeval vse tekoče stroške obratovanja razdelilne kuhinje (elektrika, čistilna sredstva),
- organiziral dnevno in generalno pospravljanje in čiščenje kuhinje in jedilnice,
- bo plačeval mesečno najemnino 800,00 EUR,
- bo plačeval mesečne stroške elektrike in vode v višini 100,00 EUR (brez DDV),
- da bo financiral administrativne stroške in delo koordinatorja šolske prehrane (pribl. 10 centov na malico),
- bo moral izvajalec zagotoviti opravljanje storitev, ne glede na število obrokov, tudi ob sobotah, v primeru, da bo potekal pouk v soboto,
- bo moral izvajalec pri pripravi dnevnih jedilnikov upoštevati dnevne energetske potrebe otrok in različno sestavo ter kaloričnost obrokov,
- bo moral izvajalec dosledno upoštevati predpise, ki veljajo za področje prehrane, obroke pa količinsko in kvalitetno prilagoditi potrebam zdrave prehrane otrok,
- bo moral izvajalec upoštevati praktična navodila za načrtovanje dnevnih toplih obrokov za dijake,
- bo moral izvajalec ponuditi zadostno količino pitne vode ali nesladkanega čaja,
- bo izvajalec pripravil 21 različnih obrokov,
- bo moral izvajalec voditi evidenco porabe hrane.

Za pripravo in razdeljevanje toplih jedi bo šola zagotovila drobni inventar (krožniki, skodelice, jedilni pribor, pladnji).

Ponudniki lahko predložijo ponudbo samo za celotno naročilo. Variantne ponudbe ne bodo upoštevane.

Ponudniki morajo upoštevati tudi zahtevo naročnika po prilagodljivosti, saj lahko v času izvajanja storitve pride do sprememb potreb glede vrste in števila obrokov, kar je odvisno predvsem od števila dijakov v šoli.

3. Povabilo k oddaji ponudbe:

Ponudbe morajo biti v celoti pripravljene v skladu z razpisno dokumentacijo in izpolnjevati vse pogoje za udeležbo na tem javnem razpisu.

Kandidati morajo ponudbe oddati v zaprti kuverti na naslov:

EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Na kuverti mora biti vidna oznaka **»NE ODPIRAJ – PONUDBA - TOPLI OBROKI«**.

Na kuverti mora biti označen naslov pošiljatelja.

Pravočasne bodo ponudbe, ki bodo prispele na naslov naročnika **do VKLJUČNO 29. 5. 2020 do 12. ure.**

Ponudbe, ki ne bodo pravočasno dostavljene na naslov naročnika, bodo neodprte vrnjene ponudniku.

Ponudba mora biti sestavljena v slovenskem jeziku.

Seznam listin, ki jih morajo predložiti kandidati, je označen z razpisno dokumentacijo.

Odpiranje ponudb bo v ponedeljek, 1. 6. 2020, ob 11.30. uri v prostorih EKONOMSKE GIMNAZIJE IN SREDNJE ŠOLE RADOVLJICA, Gorenjska cesta 13, 4240 Radovljica

4. Sklenitev pogodbe

Naročnik bo sklenil pogodbo z izbranim ponudnikom za celotno javno naročilo po pravnomočnosti odločitve o oddaji javnega naročila.

Pogodba se bo sklenila za določen čas od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022.

Cene so za čas veljavnosti pogodbe fiksne. Cene se v času trajanja pogodbe lahko spreminjajo skladno z določili 5. člena pogodbe.

Izbrani ponudnik bo pogodbo podpisal na sedežu naročnika.

5. Rok plačila

Naročnik se zaveže račun plačati v 30 dneh od izstavitve računa.

6. Pravica naročnika do preklica naročila

Naročnik si pridržuje pravico, da skladno z določili 80. člena ZJN-2, kadarkoli prekine postopek javnega naročila brez odgovornosti do ponudnikov, ki sodelujejo ali bi sodelovali v postopku naročila.

Ravnateljica šole

Ksenija Lipovšček

PRAKTIČNA NAVODILA ZA NAČRTOVANJE DNEVNIH TOPLIH OBROKOV ZA DIJAKE

Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije je izdelal praktična navodila za načrtovanje dnevnih toplih obrokov za dijake:

Uvod

Priporočila za zdravo prehranjevanje dijakov so pomembna zaradi pomembnih pozitivnih vplivov prehrane na zdravje. Nezdrave prehranjevalne navade, zlasti neprimerna izbira živil in neredna prehrana, lahko povzročijo slabše počutje in slabšo delovno in umsko storilnost, hkrati vplivajo na zmanjšano odpornost organizma in so dejavnik tveganja za nastanek kroničnih nenalezljivih bolezni v poznejšem življenjskem obdobju. Topli obrok v slovenskem kulturnem prostoru predstavlja osrednji dnevni obrok, ki naj bo vedno sestavljen pestro iz vseh skupin živil. Živila iz skupine sadje in/ali zelenjava naj bodo obvezni sestavni del takega obroka. Poleg tega je treba poskrbeti tudi za relativno konstanten energijski in volumski obseg obrokov ter stalno kakovost obrokov.

Vse oblike dijaške prehrane naj se uskladijo z načeli zdrave prehrane:

- Obroki naj bodo usklajeni s priporočenimi energijskimi in hranilnimi vnosi za dijake, ki upoštevajo starosti prilagojeno zmerno telesno dejavnost.
- Pripravljeni obroki naj bodo sestavljeni iz priporočenih kombinacij različnih vrst živil iz vseh skupin živil, kar bo ob ustreznem energijskem vnosu zagotovilo zadosten vnos vseh hranil, potrebnih za normalno delovanje organizma.
- Priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim ogljikohidratnim živilom (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa ter stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. olivnemu, repičnemu, sojinemu olju in drugim rastlinskim oljem).
- V vsak obrok naj se vključi (sveže) sadje in/ali zelenjava, ki pomembno prispevata k vzdrževanju ustreznega hranilnega in energijskega ravnovesja. Ustrezno nadomestilo je lahko tudi 100 % sadni ali zelenjavni sok (po potrebi razredčen z vodo).
- Pri obrokih naj se ponudi dijaku tudi zadostne količine pijač, predvsem pitne vode, nesladkanega ali malo sladkanega čaja.
- Za uživanje vsakega obroka mora imeti dijak dovolj časa, obroki pa morajo biti ponujeni v okolju in na način, ki vzbuja pozitiven odnos do prehranjevanja.

- Pri načrtovanju dijaških obrokov je treba upoštevati tudi želje dijakov ter jih uskladiti s priporočili energijsko-hranilne in kakovostne sestave ter splošne zdravstvene ustreznosti ponujenih obrokov.
- Obroki naj se ne bodo enolični in naj se ne ponavljajo prej kot v 21 dnevnem intervalu.

Za definiranje obsega, sestave in kakovosti dnevnega toplega obroka ter za njegovo načrtovanje se uporabljajo:

1. Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005).
2. Praktikum - jedilniki zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2008).
3. Kakovostna merila za naročanje živil v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, v pripravi).

V nadaljevanju podajamo povzetek smernic in praktikuma v obliki praktičnih priporočil, ki se nanašajo na dnevni topli obrok v srednjih šolah:

Jedilniki naj bodo pestro sestavljeni, s posluhom, tako da nanje uvrstimo tudi tisto, kar imajo dijaki radi. Pogosto se okusi in želje te populacije ne skladajo z načeli uravnotežene prehrane, zato je pomembno navajanje na priporočene kombinacije živil.

V rednih časovnih presledkih naj se izvaja anketo o prehrani med dijaki. To omogoča prilagoditev prehrane željam dijakov in je hkrati merilo uspešnosti.

Jedilniki naj bodo načrtovani tako, da se pri tem upošteva:

- pestro ponudbo oziroma sestavo obrokov, ki naj se ne ponovijo prej kakor v treh tednih,
- priporočila glede izbire živil, ki so vir posameznih hranil (glej A1),
- pogostost vključitve posameznih živil/jedi (glej A2)
- normative glede sestave toplih jedi, velikosti porcij ter pogostosti vključitve (glej A3)
- priporočila glede uživanja odsvetovanih, hranilno revnih živil (glej A4),
- kakovost ponudbe (izbira živil/surovin višjega kakovostnega razreda ter dnevno sveže pripravljene jedi, ki ne predstavljajo viške hrane preteklega dne)
- priporočene načine priprave jedi (glej A5)
- hranilno bogato hrano z vključitvijo sadja in/ali zelenjave (glej A6),
- vključitev tekočin ali napitkov ob obroku (glej A7),
- povečanje količinskih normativov jedi zaradi izgub (glej A8),
- priporočila glede energijske in hranilne vrednosti obroka (glej A9)
- čim manjšo vključenost živil, ki so pogosto vzrok alergijam (npr. arašidi) ter njihovo razvidnost iz jedilnika.

A1) Priporočena izbira živil

Priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim ogljikohidratnim živilom (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa ter stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. olivnemu, repičnemu, sojinemu olju in drugim rastlinskim oljem).

A2) Pogostost vključevanja posameznih živil/jedi

Jedilniki naj bo načrtovani tako, da je sestavni del vsakega obroka:

- pretežno beljakovinsko živilo vsak dan (meso / perutnina / ribe / mleko / mlečni izdelki / stročnice / jajca...), od tega meso največ 4 krat na teden
- pretežno ogljikohidratno živilo vsak dan (riž / testenine / krompir / žita / druga škrobna živila...)
- sadje / zelenjava vsak dan (kot sestavni del sestavljene ali glavne jedi ali kot priloga ali kot dodatek v obliki sadeža ali solate)

A3) Priporočila glede sestave toplih jedi, velikosti porcij ter pogostosti vključitve

TIP JEDI	SESTAVA IN VELIKOST PORCIJ	POGOSTOST
enolončnica + sadje/sladica	enolončnica (mesna/zelenjavna (min. 4 dl)), sadje (min. 100g) ali sladica (npr. zavitek, narastek ipd. (min. 150g))	do 2x v šolskem tednu
glavna jed s prilogo + solata	glavna jed (pretežno beljakovinsko živilo npr. zrezek, piščanec, ribe (min. 100g)), priloga (pretežno ogljikohidratno živilo npr. testenine, riž, krompir, polenta, kuhana zelenjava (min. 200g)), solata (npr. zelena – min. 50g, radič s fižolom – min. 90g, paradižnikova, pesina, kumaričina – min. 130g, krompirjeva 180g)	do 3x v šolskem tednu
sestavljena jed –solata/sadje	sestavljena jed (npr. rižota, testenine kot samostojna jed, lazanja...) (250-300g), solata (npr. zelena – min. 50g, radič s fižolom – min. 90g, paradižnikova, pesina, kumaričina – min. 130g, krompirjeva 180g) ali sadje (min. 100g)	do 2x v šolskem tednu
pijača	voda ali nesladkan ali malo sladkan čaj ipd. (min. 2 dl ob obroku)	ob vsakem obroku
kruh	različne vrste kruha (min. 60g ob obroku)	kot možnost dopolnitve ob vsakem obroku

Opomba:

- opredeljena teža se nanaša na gotove jedi in ne na suho težo surovin
- po analogiji se uporablja Praktikum - jedilniki zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2008)

A4) Vključevanje odsvetovanih živil

Odsvetovana živila iz posameznih skupin živil niso povsem prepovedana, v vsakdanji jedilnik naj bodo vključena redko - to je v večjih časovnih presledkih ali v razmeroma majhni frekvenci (največ nekajkrat mesečno), in zmerno v manjših količinah – to je v še sprejemljivi meri oziroma v količini, ki ne presega še sprejemljive mere (v skladu s priporočili hranilnega vnosa), ter v kombinaciji s priporočenimi živili.

Odsvetovana živila/jedi so:

- pekovski in slaščičarski izdelki ter industrijski deserti (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost izdelki, ki vsebujejo manj sladkorja in maščob in so narejeni na podlagi mleka (jogurta), polnozrnate moke, z dodanim sadjem, semeni, oreščki ipd.);
- gazirane ali negazirane sladke pijače ("soft drinks") (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost zlasti pitna voda, mineralna voda, nesladkani čaji in naravni sadni ali zelenjavni sokovi brez dodanega sladkorja);
- mesni, majonezni, kremni/čokoladni namazi ter trdne margarine (v primeru vključitve v jedilnik je primernejša zmerna uporaba mlečnih namazov, namazov na osnovi stročnic (čičerika, soja, leča), dietnih margarin ali kisle smetane);
- živila z velikim deležem maščob in maščobe, ki vsebujejo pretežno nasičene in trans maščobne kisline (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost tista, ki so pripravljena z zmerno uporabo svežih olj, ki se pripravljajo pri ne previsokih temperaturah olja, ki še zagotavljajo mikrobiološko varnost jedi in, ki niso klasično ocvrta);
- mesni izdelki (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost tisti izdelki z vidno struktura mesa (npr. šunka, piščančje prsi ipd.) in ne tistih, kjer je struktura homogena zaradi mletja);
- instant juhe "iz vrečk" in jušni koncentraciji ter podobni koncentrirani izdelki.

A5) Priporočeni načini priprave jedi

Prednost imajo postopki:

- kot so kuhanje in dušenje, pečenje brez ali z malo rastlinskih olj še sprejemljivih za tehnologijo priprave in tipične senzorične lastnosti jedi, pečenje na žaru, priporočena je zlasti priprava v konvektomatu, odsvetuje pa se klasično cvrtje jedi,
- pri katerih se uporabljajo začimbe z namenom zmanjševanja dodane soli,
- priprave sladice, ki vsebujejo manj rafiniranega belega sladkorja ali so pripravljene npr. z medom,
- ki vključujejo zelenjavo ali zelenjavno prilogo ali pa dodano sadje ali solato.
- kjer se zelenjava prekomerno ne prekuha, da ne pride do nepotrebne izgube koristnih hranil,
- ki vključujejo pripravo jedi iz osnovnih živil/surovin in ne iz že industrijsko pripravljenih (gotovih) ali polpripravljenih izdelkov.

A6) Vključevanje sadja in/ali zelenjave

Vsak obrok naj vsebuje (če je le mogoče sveže) sadje in/ali zelenjavo prilagojeno sezoni. Ustrezno nadomestilo je lahko občasno tudi 100 % sadni ali zelenjavni sok (po potrebi razredčen z vodo). Priporoča se priprava raznovrstnih solat (kombinirajte vrste z različnimi barvami, ki so vabljive na pogled).

A7) Nudjenje pijač/napitkov ob obroku

Ob obroku naj bo vedno na voljo pitna voda ali nesladkan ali malo sladkan čaj ali sadni/zelenjavni sok, lahko tudi razredčen z vodo.

A8) Povečanje količinskih normativov jedi zaradi izgub

Kadar se jedi prevažajo na mesto delitve, je treba normative jedi povečati za odstotek, kot ga prikazuje tabela spodaj.

Vrsta jedi	Povečanje normativa (v %)
Enolončnice	15
Mesne jedi v omaki (povečanje omake)	10
Testenine	10
Riž	10
Krompir	20
Zelenjavne prikuhe	15
Solata	20

A9) Priporočila glede energijske in hranilne vrednosti obroka

Glede na priporočen celodnevni energijski vnos naj dnevni topli obrok dijaka predstavlja **20 do 30 %** celodnevnega energijskega vnosa, kot to predvidevajo Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005).

Tabela: Priporočene energijske in hranilne vrednosti za topli obrok dijaka

Priporočene energijske vrednosti za topli obrok
2350 - 3530 kJ

Priporočene hranilne vrednosti za topli obrok		
Ogljikovi hidrati (>50 %)	> 1470 kJ	> 86 g
Maščobe (< 30 %)	< 880 kJ	< 24 g
Beljakovine (10-15 %)	290 - 440 kJ	17 - 26 g

Jedilnike je treba načrtovati tako, da se tedensko izravnajo priporočene energijske in hranilne vrednosti za topli obrok, medtem ko dnevno topli obroki ne smejo odstopati od priporočenih energijskih vrednosti, navedenih v tabeli

zgoraj. Podrobnejša navodila so navedena v Smernicah zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005), v poglavju 4.2.

Prevoz in čas razdeljevanja hrane

Čas od priprave hrane pa do razdelitve hrane dijakom naj bo čim krajši, saj to lahko vpliva na slabše senzorične lastnosti hrane.

Čas od zaključka priprave hrane do prevoza naj ne bo daljši od 30 min. Čas prevoza hrane od lokacije priprave do lokacije prevzema naj ne presega več kot 30 min. Hrana naj se dostavlja vedno ob dogovorjenem času. Čas od dostave do začetka delitve hrane naj ne bo večji od 30 min. Zagotovi naj se, da bo čas razdeljevanja hrane največ 3 ure.

Zagotavljanje varnosti hrane

Za vse nosilce živilske dejavnosti, ki opravljajo dejavnost zagotavljanja toplih obrokov, velja Uredba (ES) št. 852/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil, ki vsebujejo skupna načela v zvezi z odgovornostmi nosilcev živilskih dejavnosti in higienskimi zahtevami za živilske obrate. Vlogo nosilca živilske dejavnosti lahko v celotni verigi zagotavljanja toplih obrokov prevzame ponudnik (priprava obrokov, način pakiranja porcijskih jedi, zagotavljanje ustreznih temperatur obrokov, transport, mesto in način prevzema obrokov, razdeljevanje obrokov, pomivanje posode, pribora in drugih sredstev, odstranjevanje odpadkov ipd.). V primeru, da srednja šola prevzame celotno ali del dejavnosti (npr. razdeljevanje toplih obrokov) postane zavezanec za izvajanje živilske zakonodaje.

Preverjanje skladnosti ponujenih obrokov

Vzpostavi naj se redni sistem preverjanja skladnosti ponujenih obrokov, kot je določeno v Smernicah zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005)

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Štev.: 430-1/2020-1
Datum: 7. 5. 2020

NAVODILO PONUDNIKOM ZA IZDELAVO PONUDBE

1. člen

V skladu z Zakonom o javnem naročanju ZJN-2 (Ur. l. RS, št. 128/06, 16/08) je naročnik objavil razpis

ZA IZBIRO IZVAJALCA ZA PRIPRAVO TOPLIH DNEVNIH OBROKOV ZA DIJAKE IN ZAPOSLENE NA ŠOLI.

V ta namen je naročnik izdelal navodila za izdelavo ponudbe. Kot ponudnik lahko na razpisu konkurira vsaka pravna ali fizična oseba, ki je registrirana za dejavnost, ki je predmet razpisa in ima za opravljanje te dejavnosti vsa predpisana dovoljenja.

2. člen

Ponudnik mora ponudbo izdelati v slovenskem jeziku.

3. člen

Za veljavnost ponudbe mora ponudnik do predpisanega roka za oddajo ponudbe predložiti ponudbo, ki vsebuje vse zahtevane dokumente, ki dokazujejo usposobljenost in sposobnost ponudnika:

1. Ponudba - Obrazec št. 1
2. Izjava - Obrazec št. 2
3. Vzorec pogodbe - Obrazec št. 3
4. Merila za izbor ponudnika in način ocenjevanja - Obrazec št. 4
5. Seznam živilskih tehnologov, ki bodo izvajali interne kontrole kakovosti hrane - Obrazec št. 5
6. Obrazec predračuna (ponudnik mora obvezno priložiti 21 različnih jedilnikov za dnevne obroke) - Obrazec št. 6
7. Izjava in pooblastilo - Obrazec št. 7
8. Izjava o uporabi ekološko pridelane hrane (sadje, zelenjava, kruh) – Obrazec št. 8
9. Certifikat za pripravo eko jedi ali jedi z eko sestavinami (v skladu s 47. čl. Pravilnika o ekološki pridelavi in Uredbo (ES) št. 834/2007)

4. člen

Razpisna dokumentacija je objavljena na spletni strani Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica <http://www.egss.si>

Ponudnik lahko zahteva dodatno pojasnilo razpisne dokumentacije preko e-pošte šole.

Naročnik bo posredoval dodatna pojasnila v zvezi z razpisno dokumentacijo šest dni pred rokom za oddajo ponudbe, pod pogojem, da je bila zahteva za pojasnilo posredovana do tega roka.

Pred potekom roka za oddajo ponudb lahko naročnik dopolni razpisno dokumentacijo. Vse spremembe in dopolnitve razpisne dokumentacije bo naročnik podal najkasneje šest dni pred rokom za oddajo ponudb. Vsaka taka dopolnitev bo sestavni del razpisne dokumentacije.

Sestanka s ponudniki ne bo.

5. člen

Ponudbo je potrebno oddati v zaprti kuverti na naslov:

EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Na kuverti mora biti vidna oznaka »**NE ODPIRAJ – PONUDBA - TOPLI OBROKI**«.

Upoštevane bodo vse ponudbe, ki bodo prispele v roku, navedenem v javnem razpisu in bodo pravilno označene.

Ponudniki lahko oddajo ponudbe osebno ali priporočeno po pošti na zgornji naslov.

6. člen

Odpiranje ponudb bo v ponedeljek, 1. 6. 2020, ob 11.30. uri v prostorih EKONOMSKE GIMNAZIJE IN SREDNJE ŠOLE RADOVLJICA, Gorenjska cesta 13, 4240 Radovljica

7. člen

Naročnik bo v skladu z Zakonom o javnem naročanju zagotovil strokovno oceno ponudb. Usposobljenost in sposobnost ponudnikov se bo ugotavljala na podlagi predloženih dokazil in na podlagi meril, ki so sestavni del te dokumentacije.

8. člen

Ponudnik mora navesti končne cene na enoto v EUR. Končna cena mora vsebovati vse stroške (prevozne, špediterske, DDV,..), popuste in rabate.

Cene so za čas od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022 fiksne. Cene se v času trajanja pogodbe lahko dvigajo v skladu z določili 5. člena pogodbe.

Izbrani ponudnik bo moral v roku 10 dni po sklenitvi pogodbe naročniku predložiti bančno garancijo v višini 4.000,00 EUR za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

9. člen

Ponudba mora veljati do 31. 12. 2020.

10. člen

Ponudnik mora izpolniti priloženi vzorec pogodbe in vsako stran vzorca parafirati.

Pogodbo o sklenitvi posla mora ponudnik podpisati najkasneje v 8 dneh po pravnomočnosti obvestila o izbiri.

11. člen

Naročnik ne bo zahteval posebnih postopkov potem, ko bo ponudba sprejeta in bo ponudnik pozvan k podpisu pogodbe.

12. člen

V času razpisa naročnik in ponudnik ne smeta pričeti z izvajanjem del, ki bi vnaprej določila izbiro določene ponudbe.

13. člen

V času od izbire ponudbe do začetka veljavnosti pogodbe naročnik in ponudnik ne smeta pričenjati dejanj, ki bi povzročila, da pogodba ne bi pričela veljati ali da ne bi bila izpolnjena.

14. člen

V primeru ustavitve postopka ne sme nobena stran pričenjati in izvajati postopkov, ki bi ovirali razveljavitev ali spremembo odločitve o izbiri izvajalca ali, ki bi vplivali na nepristranskost revizijske komisije.

15. člen

Če je v zakonu in v razpisni dokumentaciji določeno, da je pogoj za izvedbo naročila izdaja soglasja določenega organa, pogodba ne prične veljati, dokler ni veljavno to soglasje.

16. člen

Zahtevek za revizijo lahko v skladu z Zakonom o reviziji postopkov javnega naročanja (Ur. l. RS, št. 26/07; ZRPJN-UPB4 in št. 53/07; ZRPJN-E) vložijo vsaka oseba, ki ima ali je imela interes za dodelitev naročila, in ki izkaže, da ji je bila ali bi ji lahko bila povzročena škoda zaradi ravnanja naročnika, ki se v zahtevku za revizijo navaja kot kršitev naročnika v postopku oddaje javnega naročila.

Vlagatelj mora ob vložitvi zahtevka za revizijo vplačati takso v višini 5.000,00 € na TRR račun pri Ministrstvu za finance, št. 01100-1000358802–izvrševanje proračuna RS, v skladu z 22. členom Zakona o reviziji postopkov javnega naročanja.

Zoper obvestilo o dodelitvi naročila lahko ponudnik vložijo zahtevo za revizijo v desetih dneh od prejema obvestila o dodelitvi naročila.

Zahtevek za revizijo se vložijo v dveh izvodih pri naročniku. S kopijo zahtevka za revizijo vlagatelj obvesti tudi Ministrstvo za finance, sektor za javna naročila in koncesije.

Zahtevek za revizijo se pošlje naročniku po pošti priporočeno s povratnico ali v elektronski obliki, če je overjen s kvalifikacijskim potrdilom.

Ravnateljica šole

Ksenija Lipovšček

OBR-1

Ponudnik:

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
GORENJSKA CESTA 13, 4240 RADOVLJICA

PONUDBA

Na podlagi povabila k oddaji ponudbe št. _____ z dne _____, se prijavljamo in prilagamo našo ponudbeno dokumentacijo v skladu s povabilom k oddaji ponudbe.

Podatki o gospodarskem subjektu

Firma oziroma ime:

Zakoniti zastopnik:

Davčna številka:

Številka transakcijskega računa:

Matična številka:

Naslov:

Številka telefona:

Elektronska pošta za obveščanje ponudnika:

Kontaktna oseba ponudnika za obveščanje:

Odgovorna oseba za podpis sporazuma:

Datum: _____

Žig

Podpis ponudnika

Ponudnik:

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
GORENJSKA CESTA 13, 4240 RADOVLJICA

IZJAVA

Izjavljamo, da izpolnjujemo naslednje pogoje:

1. Da nismo bili pravnomočno obsojeni zaradi kaznivih dejanj, ki so opredeljena v Kazenskem zakoniku (Uradni list RS, št. 63/94, 70/94, 23/99, 60/99,40/04,37/05 in 17/06): hudodelsko združevanje, sprejemanje podkupnin pri volitvah (velja za fizične osebe), nedovoljeno sprejemanje daril, nedovoljeno dajanje daril, jemanje podkupnine(za fizične osebe), dajanje podkupnine, sprejemanje daril za nezakonito posredovanje in dajanje daril za nezakonito posredovanje, goljufija poslovna goljufija, preslepitev pri pridobitvi posojila ali ugodnosti in zatajitev finančnih interesov Evropske skupnosti, pranje denarja.Za tovrstna dejanja niso bile obsojene tudi osebe, pooblaščenca za zastopanje.
2. Da proti nam kot gospodarskemu subjektu ni uveden ali začel postopek prisilne poravnave, stečajni postopek ali likvidacijski postopek, ali drug postopek, katerega posledica ali namen je prenehanje našega poslovanja, da poslovanje ne upravlja sodišče, da nismo opustili poslovno dejavnost ali so v katerem koli podobnem položaju in, da ni bil proti nam uveden katerikoli drug postopek, podoben navedenim postopkom v skladu s predpisi države v kateri imamo sedež.
3. Da nismo bili s pravnomočno sodbo v katerikoli državi obsojeni za prestop v zvezi z našim poklicnim ravnanjem in da nismo storili velike strokovne napake iz področja predmeta javnega naročila.
4. Da izpolnjujemo obveznosti v zvezi s plačili prispevkov za socialno varnost in v zvezi s plačili davkov v skladu z zakonskimi določbami države, kjer imamo sedež.
5. Da imamo veljavno registracijo za opravljanje dejavnosti v skladu s predpisi države članice, v kateri je registrirana naša dejavnost, o vpisu register poklicev ali trgovski register.

Ustrezno izpolnite in obkrožite:

A. Dejavnost lahko opravljamo na podlagi vpisa v Sodni register, pod vložno številko _____, oz. na osnovi vpisa v Poslovni register Slovenije, AJPES izpostava _____ številka _____.

B. Za opravljanje dejavnosti, ki je predmet naročila smo na podlagi Zakona _____ pridobili ustrezno dovoljenje, številka _____ izdano pri _____ dne _____ in smo člani naslednje organizacije: _____ (vpisati le v primeru, če mora biti gospodarski subjekt za opravljanje svoje dejavnosti član posebne organizacije).

C. Za opravljanje dejavnosti, ki je predmet naročila, ne potrebujemo posebnega dovoljenja in lahko dejavnost opravljamo že na podlagi vpisa v sodni register oz. vpisa v Poslovni register Slovenije.

(če ste izpolnili točko B., v tem primeru točke C. ne izpolnujete; če niste izpolnili točke B, izpolnite točko C.)

S podpisom te izjave tudi potrjujemo:

- da se v celoti strinjamo in sprejemamo razpisne pogoje naročnika za izvedbo javnega naročila;
- da smo korektno izpolnjevali pogodbene obveznosti iz prejšnjih pogodb sklenjenih v zadnjih treh letih;
- da imamo plačane vse zapadle obveznosti do podizvajalcev v predhodnih postopkih javnega naročanja.

Ta izjava je sestavni del in priloga ponudbe, s katero se prijavljamo na povabilo k oddaji ponudbe za:

Pod kazensko in materialno odgovornostjo izjavljamo, da so zgoraj navedeni podatki točni in resnični.

Izjava za gospodarske subjekte, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji mora biti podana oz. potrjena pred pristojnim organom (notarjem ali drugim pristojnim organom v državi, kjer ima gospodarski subjekt svoj sedež).

Datum: _____

Žig in podpis ponudnika

VZOREC POGODBE

Naročnik EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA,
Gorenjska cesta 13, 4240 Radovljica, ki ga zastopa ravnateljica Ksenija
 Lipovšček, matična številka: 5921724, ID za DDV: SI 95864717, račun št.: SI56
 0110 0603 0704 403,(v nadaljevanju: kupec)

in

izvajalec-dobavitelj _____, ki ga zastopa _____
 _____ matična številka: _____,
 ID za DDV: _____, račun št.: _____, odprt pri

sta sklenila naslednjo

**POGODBO O IZVEDBI JAVNEGA NAROČILA ZA PRIPRAVO TOPLIH
 DNEVNIH OBROKOV ZA DIJAKE IN ZAPOSLENE NA ŠOLI V OBDOBJU
 od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022**

1. člen

Pogodbeni stranki ugotavljata, da je naročnik izvedel postopek oddaje
 javnega naročila na podlagi Zakona o javnem naročanju za zagotavljanje
 priprave toplih dnevnih obrokov za dijake in zaposlene na šoli (v nadaljevanju:
 za prehranske storitve)

Izvajalec je bil izbran za izvajanje prehranskih storitev kot najugodnejši
 ponudnik na podlagi javnega razpisa, objavljenega na spletni strani
 Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica, pod št. _____ z dne
 _____ za obdobje od 01. 09. 2020 do 24. 06. 2022.

2. člen

S to pogodbo se pogodbeni stranki dogovorita o splošnih in posebnih pogojih
 izvedbe javnega naročila. Sestavni del te pogodbe so pogoji navedeni v
 razpisni dokumentaciji.

3. člen

Vrednost naročila po tej pogodbi znaša _____ EUR po ponudbenem predračunu izvajalca z dne _____ .

4. člen

Izvajalec bo med trajanjem pogodbe kril stroške dela za pripravo toplih dnevniških obrokov. Vsak delovni dan bo v povprečju naročenih 300 toplih obrokov. Dejansko število naročenih obrokov je odvisno od sprotnih naročil dijakov.

Izvajalec se zavezuje, da bo hrano dostavljal v šolo ter da bo organiziral odvoz organskih odpadkov. Prav tako se zavezuje, da bo organiziral dnevno in generalno pospravljanje in čiščenje kuhinje in jedilnice.

Zakon o subvencioniranju dijaške prehrane uvaja pravico dijakov do zagotovitve dnevnega toplega obroka v vrednosti 2,42 € za vsakega dijaka. Vrednost dnevnega obroka v višini 2,42 € bo v celoti ali delno sofinanciralo Ministrstvo za šolstvo.

5. člen

Cene storitev bodo v času trajanja te pogodbe fiksne. Po sklenjeni pogodbi pa se bodo lahko spremenile samo, če se rast gostinskih storitev poveča za več kot 5 % in bo to javno objavljeno. Predlog za spremembo cen in dokaze, da je predlog utemeljen, predlaga pisno naročniku izvajalec. Naročnik se mora z dvigom cen strinjati, kar pisno potrdi. V primeru, da se naročnik z dvigom cen strinja, začnejo nove cene veljati s prvim dnevom naslednjega meseca po izdanem soglasju naročnika.

6. člen

S to pogodbo naročnik daje v najem izvajalcu poslovne prostore v stavbi Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica, in sicer razdelilno kuhinjo v izmeri 21,65 m² ter shrambo v izmeri 16,75 m², skupaj torej 38,40 m². V teh prostorih bo izvajalec lahko razdeljeval hrano dijakom in zaposlenim. Izvajalec bo zagotavljal prehranske storitve vsak šolski dan. Obratovalni čas se po dogovoru z naročnikom lahko prilagodi šolskemu urniku.

7. člen

Izvajalec bo v poslovnih prostorih opravljal izključno dejavnost, ki je predmet te pogodbe in za katero ima veljavno registracijo, dovoljenje pristojnih inšpekcijskih služb za delo v šolskem prehranbenem obratu in za katero izpolnjuje higienske standarde.

8. člen

Izvajalec bo med trajanjem pogodbe plačeval mesečno najemnino v znesku 800,00 EUR. Najemnina se plačuje 10 mesecev na šolsko leto, od 01.09. do 24.06., saj se količina pripravljenih dnevni toplih obrokov zaradi šolskih počitnic zmanjša v mesecih julij in avgust. Stroški elektrike in vode se poravnajo v višini 100,00 EUR na mesec.

Najemnina se plačuje na podlagi izdanih računov naročnika, 30 dni po prejetem računu, za pretekli mesec na naročnikov TRR št. SI56 0110 0603 0704 403. V primeru zamude se plačajo tudi zakonske zamudne obresti.

Naročnik bo višino najemnine usklajeval glede na mesečno rast življenjskih stroškov.

Stroški, povezani z dejavnostjo priprave toplih obrokov in njene prodaje (stroški živil, delovne sile, čistil) so breme izvajalca.

9. člen

Kakovost storitve mora ustrezati obstoječim standardom oziroma ustrezati predpisom, ki se nanašajo na storitve, ki so predmet pogodbe in smernicam zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah v Republiki Sloveniji. Upoštevati morajo Praktična navodila za načrtovanje dnevni toplih obrokov za dijake, ki jih je maja 2008 izdal Inštitut za varovanje zdravja Republike Slovenije.

10. člen

Naročnik lahko oporeka kakovost in količino hrane v zakonsko določenih rokih po tem, ko ugotovi neustrezno kakovost oziroma količino.

11. člen

Izvajalec ne sme oddati poslovnih prostorov v podnajem, prav tako ne sme prenesti opravljanja dejavnosti priprave toplih obrokov na drugega izvajalca.

12. člen

Pogodba se sklepa za določen čas in sicer od 01.09.2020 do 24.06.2022. Katerakoli pogodbeni stranka lahko predčasno prekine to pogodbo, če se druga pogodbeni stranka ne drži določil te pogodbe, s pisno odpovedjo.

Pogodbeni stranka, ki predčasno prekinja pogodbo, je dolžna o tem pisno obvestiti drugo pogodbeno stranko najmanj 3 mesece pred dnem, s katerim

predčasno prekinja to pogodbo. Prekinitev pogodbe se uveljavi s prvim dnevom v naslednjem mesecu po preteku navedenega roka. Do dneva, ko se uveljavi prekinitev pogodbe, morata pogodbeni stranki poravnati vse obveznosti iz te pogodbe.

13. člen

Pogodba se prične uporabljati z dnem 01.09.2020.
Spremembe in dopolnitve te pogodbe se sklepajo v pisni obliki.

14. člen

V primeru kršitev pogodbe s strani izvajalca je naročnik upravičen takoj unovčiti bančno garancijo za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

15. člen

Če izvajalec krši to pogodbo ali če pride do kakršnekoli zastrupitve s hrano, ki jo pripravlja oz. prodaja, ima naročnik pravico takoj prekiniti to pogodbo.

16. člen

Za reševanje sporov, ki bi izhajali iz te pogodbe, je pristojno Okrajno sodišče v Radovljici oz. Okrožno sodišče v Kranju.

17. člen

Pogodba je sestavljena v 4 izvodih, od katerih prejme vsaka stranka po 2 izvoda.

18. člen

Kontaktna oseba naročnika je Ksenija Lipovšček, ravnateljica šole.
Kontaktna oseba izvajalca je _____.

Številka: _____

Datum: _____

Podpis izvajalca:

Podpis naročnika:

MERILA ZA IZBOR PONUDNIKA IN NAČIN OCENJEVANJA PONUDBE

Naročnik bo izbral ekonomsko najugodnejšo ponudbo na podlagi naslednjih meril:

Merilo	Višina točk
1. Cena za celotno razpisano storitev	50
2. Raznolikost in kakovost ponudbe glede na 21 priloženih jedilnikov	21
3. Certifikat ponudnika za pripravo eko jedi oz. jedi z eko sestavinami	24
4. Izjava ponudnika o zagotovitvi zadostne količine pitne vode ali nesladkanega čaja	5

SKUPAJ MOŽNIH TOČK 100

Najvišje možno število točk, ki jih lahko doseže ponudnik je 100.

Merila bodo uporabljena na naslednji način:

1. Cena obrokov:

$$\text{Cena obrokov} * = \frac{\text{Najnižja ponudbena cena za celotno razpisano storitev} \times 50}{\text{Ponujena cena za celotno razpisano storitev}}$$

* v skladu z Zakonom o subvencioniranju dijaške prehrane (Ur. l. RS 45/2008) zagotavlja ministrstvo iz sredstev državnega proračuna 2,42 € za en dnevni topli obrok za dijaka

Po navedeni formuli dobi ponudnik z najnižjo končno ceno obrokov 50 točk, ponudniki z višjimi cenami pa ustrezno število točk manj.

2. Raznolikost in kakovost ponudbe (jedilnikov):

Priporočenih je 21 različnih jedilnikov v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah, Ministrstvo za zdravje, Ljubljana 2005.

Jedilniki morajo vsebovati energijsko in hranilno vrednost za posamezni obrok. Ustrezen dnevni jedilnik predstavlja 1 točko, skupaj možnih 21 točk.

3. Izjava ponudnika o uporabi ekološko pridelane hrane (sadje, zelenjava, kruh) za pripravo jedi. V skladu s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur.l. RS, št.

128/06, 21/07, 37/07) in Uredbe Sveta (EGS) št. 2092/91 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov

- do 5 % ekološko pridelane hrane 0 točk
- 5 – 10 % ekološko pridelane hrane 8 točk
- nad 10 – 20 % ekološko pridelane hrane 17 točk
- nad 20 % ekološko pridelane hrane 24 točk

4. Izjava ponudnika o zagotovitvi zadostne količine pitne vode ali nesladkanega čaja

- zagotovitev pitne vode in nesladkanega čaja (v povprečju 0,5 l na dijaka za delovni dan) 3 točke
- možnost postavitve fontane v jedilni prostor in s tem zagotovitev, da imajo vsi dijaki možnost, da pri pitju uporabljajo pitno vodo 5 točk

Ponudnik _____ je prejel SKUPAJ VSEH

TOČK: _____

SEZNAM ŽIVILSKIH TEHNOLOGOV

PONUDNIK: _____

**SEZNAM ŽIVILSKIH TEHNOLOGOV, KI BODO IZVAJALI INTERNE
KONTROLE KAKOVOSTI HRANE**

Zap. št.	Ime in priimek	izobrazba

Datum: _____

Žig in podpis odgovorne osebe:

OBRAZEC PREDRAČUNA

Naročnik: EKONOMSKA GIMNAZIJA IN SREDNJA ŠOLA RADOVLJICA
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

Št.: _____

Datum: _____

OBRAZEC PREDRAČUNA

PONUĐNIK:

Firma oz. ime ponudnika: _____

Naslov: _____

Transakcijski račun: _____

ID za DDV: _____

Matična številka: _____

Telefon: _____ Faks: _____

<i>Vrsta obroka</i>	<i>Ponudbena cena za 1 obrok (A) (brez DDV)</i>	<i>Število obrokov dnevno (B)</i>	<i>Število obrokov za šolsko leto (180 dni) (C)</i>	<i>Ponudbena vrednost skupaj (brez DDV) (D=AXC)</i>
<i>Malica</i>		300	54.000	

SKUPAJ EUR (z DDV) = _____

Žig in podpis ponudnika:

Obvezna priloga: 21 JEDILNIKOV

IZJAVA IN POOBLASTILO**PONUĐNIK**

Naročniku: **Ekonomski gimnaziji in srednji šoli Radovljica**
Gorenjska cesta 13
4240 Radovljica

dovoljujemo,

da lahko za namene javnega razpisa objavljenega na spletni strani šole, pod številko objave _____ z dne _____ pridobi naše osebne podatke iz uradnih evidenc državnih organov, organov lokalnih skupnosti ali nosilcev javnega pooblastila za naslednje osebe, ki so pooblaščenice za zastopanje:

a) Ime in priimek: _____,

Podpis: _____

b) Ime in priimek: _____,

Podpis: _____

Ta izjava je sestavni del in priloga ponudbe, s katero se prijavljamo na javni razpis za zagotovitev priprave dnevnih toplih obrokov za potrebe Ekonomske gimnazije in srednje šole Radovljica.

Datum: _____

Žig in podpis zastopnika ponudnika:

**IZJAVA O UPORABI EKOLOŠKO PRIDELANE HRANE ZA PRIPRAVO
JEDI****PONUĐNIK**

V skladu s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur.l. RS, št. 128/06, 21/07, 37/07) in Uredbi Sveta (EGS) št. 2092/91 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov

izjavljamo,

da bomo v svoji pripravi jedi za razpisano storitev uporabljali _____% HRANE (zelenjava, sadje, kruh), ki bo pridelana na ekološki način v skladu s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Ur.l. RS, št. 128/06, 21/07, 37/07) in Uredbi Sveta (EGS) št. 2092/91 o ekološki pridelavi kmetijskih proizvodov.

Ta izjava je sestavni del in priloga ponudbe, s katero se prijavljamo na razpis objavljen na spletu šole pod št. _____ z dne _____.

Datum: _____

Žig in podpis ponudnika:
