

СРЕДЊА ЗАНАТСКА ШКОЛА
Букасовићева 21 а; 11090 Београд
Датум: 15.07.2017. год.



На основу члана 55. став 1. тачка 2), члана 32, члана 40, 40а став 1. и члана 60. став 1. тачка 1) Закона о јавним набавкама, („Службени гласник РС“ бр. 124/12, 14/15 и 68/15 - у даљем: ЗЈН), Одлуке о покретању отвореног поступка јавне набавке са циљем закључења оквирног споразума бр. 125-244 и Решења о образовању Комисије за јавну набавку бр. 125-244 оба од 06.07.2017. године, Комисија за ЈН ОП бр. 1.2.1, објављује:

П О З И В
ЗА ПОДНОШЕЊЕ ПОНУДА
ОТВОРЕНИ ПОСТУПАК ЈАВНЕ НАБАВКЕ СА ЦИЉЕМ ЗАКЉУЧЕЊА
ОКВИРНОГ СПОРАЗУМА, ЧИЈИ СУ ПРЕДМЕТ УСЛУГЕ:
Исхрана ученика – Припрема и дистрибуција школског obroка

Број јавне набавке: бр. 1.2.1.

НАРУЧИЛАЦ:

- *Наручилац:* Средња занатска школа
- *Адреса:* Букасовићева 21 а, 11090 Београд
- *ПИБ:* 100166887
- *Матични број:* 07004036
- *Шифра делатности:* 85.20
- *Интернет страница наручиоца:* www.srednjazanatska.edu.rs
- *Одговорно лице:* Милован Марковић

ВРСТА ПОСТУПКА: Јавна набавка - отворени поступак на основу члана 32. ЗЈН, са циљем закључења оквирног споразума у складу са чланом 40. и чланом 40а став 1. ЗЈН.
- Оквирни споразум ће се закључити између наручиоца и једног понуђача на период од 12 (дванаест) месеци.

ПРЕДМЕТ ЈАВНЕ НАБАВКЕ: Услуге - Припрема ручка и доручка, Исхрана ученика – Припрема и дистрибуција школског obroка – и то у наменским термосима од INOX-а (киселоотпорног прохрома Ч.4580) за дистрибуцију хране.

НАЗИВ И ОЗНАКА ИЗ ОПШТЕГ РЕЧНИКА НАБАВКИ:

55524000 → услуге достављања припремљених оброка у школе.

ПРИРОДА И ОСНОВНА ОБЕЛЕЖЈА УСЛУГА:

Набавка услуга – **Исхрана ученика – Припрема и дистрибуција школског оброка - наменским термосима од INOX-а (киселоотпорног прохрома Ч.4580) за дистрибуцију хране**

Наведено подразумева оброк прилагођен узрасту деце која похађају школу. Набавка предметних добара подпада под „**промет (хране) на мало**“ које је дефинисано **Законом о безбедности хране** ("Службени гласник РС" бр. 41/09 - у дањем: ЗБХ) као руковање храном, односно њена прерада, припрема, складиштење, на месту продаје или испоруке потрошачу, делатности припреме и послуживања хране, између осталих и у објектима колективне исхране (кантине, болнице, вртићи, **школе**)

Добављач се обавезује да ће храна коју испоручује Наручиоцу као крајњем купцу бити припремљена од намирница I класе (квалитета), у складу са нормативима утврђеним позитивним законским прописима и у складу са добром произвођачком и хигијенском праксом, устаљеној у прехранбеној индустрији.

Одговорност понуђача/добављача као субјекта у пословању храном у свим фазама производње, прераде и промета хране којим управљају, су дужни да обезбеде да храна испуњава услове прописане ЗБХ и другим посебним прописима, као и да докажу испуњеност тих услова.

Понуђач/добављач је такође дужан да обезбеди следљивост у свим фазама производње, прераде и промета хране, односно дужан је да идентификује сваки субјект од којег набавља и којег даље снабдева храном, животињама које служе за производњу хране, или било коју супстанцу која се уграђује или се очекује да ће бити уграђена у храну.

Понуђачи/добављач су у пословању храном дужни су да обезбеде да су у свим фазама производње, прераде и промета хране које су под њиховом контролом, испуњени прописани услови у вези са хигијеном хране, у складу са ЗБХ и другим прописима.

Наведено подразумева и да лица која на радним местима у производњи или промету хране долазе у додир са храном морају имати основна знања о хигијени хране и о личној хигијени и морају носити радну одећу и обућу.

Јеловници, током школске године, односно периода извршења оквирног споразума и на основу њега закључених појединачних уговора о јавној набавци и/или појединачних наруџбеница, се формирају на двонедељном нивоу и осмишљавају се у складу са сезонском понудом намирница које морају бити I класе (квалитета). Наведени јеловници ће бити у оквиру наведених норматива и намирница (тј. њихов сезонски пандан) заступљеним

у МЕНИЈУ 1. и МЕНИЈУ 2. Наведено значи да по захтеву наручиоца се менији могу кориговати али да ће и измењени бити припремљени од наведених намирница и у складу са наведеним нормативом и квалитетом.

Оброци ће се достављати у наменским термосима од INOX-а (киселоотпорног прохрома Ч.4580) за дистрибуцију хране.

МЕНИ 1 -

ПОНЕДЕЉАК

Доручак: млади сир 50 г, црни хлеб 50 г, јогурт 200 мл

Ручак: посна неслана супа од поврћа 200 мл, ослић на жару 100 г, Салата: краставац и парадајз 150 г, јабука

УТОРАК

Доручак: корнифлекс 30 г, јогурт 200 мл

Ручак: посна неслана супа са шампињонима 200 мл, комад пилећег белог меса 80 г,

Салата: рендани купус и шаргарепа 150г

Чоколадни колач 40г

СРЕДА

Доручак: качамак 50 г, сир млад постан 50 г, млеко 200 мл

Ручак: комад куваног јунећег меса 100 г,

Салата: рендан купус са краставцима 150 г, банана

ЧЕТВРТАК

Доручак: кувано јаје, црни хлеб 50 г, јогурт 200 мл

Ручак: ћуретина са пире кромпиром 200 г, Салата: кувана цвекла са лимуновим соком и першуном 150 г, воћни колач 40г

ПЕТАК

Доручак: кукурузни хлеб (проја) 50 г, јогурт 200 мл

Ручак: посна неслана супа са тиквицама 200 мл, телећа шницла на жару 130 г Салата: таратор салата (краставац у киселом млеку са першуном) 150 г, јабука

МЕНИ 2 (без глутена и лактозе - због деце која су алергична на намирнице које садрже наведено)

ПОНЕДЕЉАК

Доручак: крофна без глутена 70г и млеко без лактозе 2дл

Ручак: тестина (без глутена) с грашком (70 г), сом на жару (120 г), салата од парадајза и зелене салате (100 г), јабука

УТОРАК

Доручак: безглутенски хлеб (60 г), свежи сир 40г

Ручак: тестенина (без глутена) с моцарелом (70 г), кувани спанаћ (200 г), две кришке ананаса

СРЕДА

Доручак: паприка печена пуњена свежим сиром 100г

Ручак: вариво од пиринча (30 г) и сочива (150 г), безглутенски хлеб (60 г), сезонско воће

ЧЕТВРТАК

Доручак: безглутенски хлеб (60 г), џем без конзерванса 40г

Ручак: супа од махуранки (припремљена од 30 г пиринча и 200 г махунарки: сочиво, грашак, пасуљ, соја - по жељи), салата од шаргарепе (100 г), кришка безглутенског хлеба (60 г), печена бундева 60г

ПЕТАК

Доручак: слано пециво без глутена са сиром и сосом од парадајза

Ручак: пилећа супа са ситном тестенином (без глутена, 30 г) и парчетом куване пилетине (70 г), салата од парадајза (150 г), безглутенски хлеб (60 г), јабука.

Оброци ће се достављати у наменским термосима од INOX-а (киселоотпорног прохрома Ч.4580) за дистрибуцију хране.

НАЧИН ПРЕУЗИМАЊА КОНКУРСНЕ ДОКУМЕНТАЦИЈЕ:

- Порталу јавних набавки: www.portal.ujn.gov.rs

- Интернет адреси наручиоца: www.srednjazanatska.edu.rs

ПРАВО ПОДНОШЕЊА ПОНУДА имају сви понуђачи који испуњавају обавезне услове у поступку јавне набавке у складу са чланом 75. и 76. ЗЈН, а испуњеност ових услова, односно услова предвиђених у конкурсној документацији, дужни су да докажу на начин прописан у члану 77. ЗЈН

НАРУЧИЛАЦ НЕЋЕ РАЗМАТРАТИ ПОНУДЕ СА ВАРИЈАНТАМА.

НАЧИН ПОДНОШЕЊА ПОНУДЕ И РОК ПОДНОШЕЊА ПОНУДЕ:

Понуда се припрема и подноси у складу са одредбама ЗЈН, актима наведеним у овој конкурсној документацији, позитивним прописима правног система Републике Србије који су у вези са предметом ове јавне набавке и условима одређеним у конкурсној документацији.

Крајњи рок за доставу понуде је **31 дан** од дана објављивања позива за подношење понуда на Порталу јавних набавки, односно до **15.08.2017. године до 12:00 часова.**

Понуду доставити у затвореној коверти или кутији и то на начин да се приликом отварања понуде може са сигурношћу утврдити да се први пут отвара, са назнаком – „Понуда за јавну набавку – отворени поступак са циљем закључења оквирног споразума број 1.2.1 – услуге – Исхрана ученика, те напоменом „ПОНУДА, НЕ ОТВАРАТИ“, путем

поште или лично на адресу наручиоца **Средња занатска школа, Вукасовићева 21 а, 11090 Београд.**

Понуђач је дужан да на полеђини коверте назначи назив, адресу, телефон и контакт особу.

Уколико понуђач понуду достави непосредно, овлашћено лице ће истом издати потврду пријема понуде.

Благовременом се сматра понуда која је примљена и оверена печатом пријема наручиоца најкасније **до 12:00 часова** последњег дана рока, без обзира на начин на који је послата.

НАПОМЕНА: Уколико понуђач поднесе понуду путем поште, без обзира да је послао понуду обичном, препорученом пошиљком или путем брзе поште, релевантна је једино чињеница када је наручилац понуду примио, односно да ли је наручилац примио понуду пре истека рока за подношење понуда (у којој ситуацији ће понуда бити благовремена), те није релевантан моменат када је понуђач послао понуду.

МЕСТО, ВРЕМЕ И НАЧИН ОТВАРАЊА ПОНУДА:

Поступак отварања понуда ће се спровести **15.08.2017. године у 13:00 часова**, у просторијама наручиоца **Средња занатска школа, Вукасовићева 21 а, 11090 Београд.**

УСЛОВИ ПОД КОЈИМА ПРЕДСТАВНИЦИ ПОНУЂАЧА МОГУ УЧЕСТВОВАТИ У ПОСТУПКУ ОТВАРАЊА ПОНУДА:

Поступак отварања понуда је јаван. Јавност подразумева присуство представника понуђача који су поднели понуду, а који пре почетка поступка, **морају предати посебно писмено овлашћење за присуство поступку отварања понуда, издато на меморандуму или са логом, оверено печатом и потписом одговорног или овлашћеног лица понуђача.**

Јавност такође подразумева и присуство лица која немају овлашћење и која могу само присуствовати отварању понуда и то искључиво као део јавности, без права да узму активно учешће у самом поступку.

Наручилац ће приликом отварања понуда водити записник у складу са чланом 104. ЗЈН.

Ако рок за подношење понуда истиче у дане викенда и државних празника, рок за подношење и отварање понуда помера се за први наредни радни дан.

Наручилац неће разматрати неблаговремено достављене, већ ће их поштом-препоручено вратити понуђачу.

КРИТЕРИЈУМ ЗА ДОДЕЛУ УГОВОРА:

Критеријум за избор најповољније понуде је: **економски најповољнија понуда.**

Оцењивање и рангирање достављених понуда заснива се на следећим елементима критеријума.

Р.бр.	ОПИС	Број пондера
-------	------	--------------

1.	Најнижа понуђена цена услуге без ПДВ-а	50
2.	Повољнији услови плаћања (gratisи)	50
	УКУПНО:	100

1. Најнижа понуђена цена услуге без ПДВ-а

Највећи број пондера по овом критеријуму износи 50 пондера. Најповољнија понуда по основу критеријума висина цене је понуда са најнижом ценом услуге. Број пондера понуђача са мање повољним ценама услуге одређује се према формули:

вредност најниже понуђене цене услуга

БРОЈ ПОНДЕРА = ----- x 50

вредност цене услуга појединачне понуде

2. Повољнији услови плаћања

Највећи број пондера по овом критеријуму износи 50 пондера:

- 1) По основу gratisа укупно 50 пондера
 - 50 пондера понуђач који даје највећи број gratisа
 - 25 пондера понуђач који је други по броју gratisа
 - 10 пондера понуђач који је трећи по броју gratisа
 - 5 пондера остали који су одобрили gratisе
 - 0 пондера понуђач који не одобрава gratisе

Gratisи се у понуди уписују за просечан број ученика на дневном нивоу, нумерички, целим бројевима. Уколико више понуђача понуди исти број gratisа, сви добијају број пондера за предвиђено место по броју gratisа.

Процењен оквирни број obroка који ће се наручивати дневно је 150.

У случају прибављања две или више понуда са истим бројем пондера, оквирни споразум ће бити закључен са оним понуђачем који је понудио већи број gratisа.

У обрасцу структуре цене су дате оквирне количине које ће бити реализоване у зависности од потреба, а највише до вредности оквирног споразума.

Цена коју понуђачи нуде у својим понудама ће само бити начин да се примени критеријум, односно пристигле понуде пондеришу.

РОК ЗА ДОНОШЕЊЕ ОДЛУКЕ: Одлука о закључењу оквирног споразума донеће се на основу члана 108. став 2. ЗЈН, у року који не може бити дужи од **25 дана од дана отварања понуда** и биће објављена на Порталу јавних набавки и интернет страници наручиоца у року од три дана од дана доношења.

КОНТАКТ ОСОБА: Јасмина Тадеин-е-мејл: srednjazanatskaskolajin@gmail.com и srednjazanatska@gmail.com; факс: 011/ 3594-014 од 08:00 до 15:00 часова сваког радног дана (од понедељка до петка).

Напомена: Моле се заинтересована лица да који год мејл изаберу за постављање питања или указивање недостатака овај други став у „СС“

Комисија за ЈН ОП са циљем закључења ОС бр. 1.2.1.