



SREDNJA TRGOVSKA ŠOLA
LJUBLJANA

Srednja trgovska šola Ljubljana
Poljanska cesta 28a
1000 Ljubljana

Številka: 6002-185/2019-1

Datum: 31. 5. 2019

POVABILO K ODDAJI PONUDBE

I. NAROČNIK:

1. Uradno ime: SREDNJA TRGOVSKA ŠOLA LJUBLJANA
2. Naslov: Poljanska cesta 28a, 1000 Ljubljana
3. Kontaktna oseba: Petra Agapito
4. Telefon: 01/3006-840
5. Fax: 01/3006-845
6. E-pošta: info@sts-ljubljana.si
7. Ponudbo je potrebno poslati na naslov:
Srednja trgovska šola Ljubljana, Poljanska cesta 28a, 1000 Ljubljana
8. Področje dejavnosti: srednješolsko poklicno in strokovno izobraževanje

II. PREDMET NAROČILA:

- 1) Naslov naročila, ki ga je določil naročnik:
Subvencionirana šolska prehrana za 3 leta
- 2) Vrsta naročila:
Storitev tople in hladne prehrane
- 3) Kratek opis naročila:
Priprava subvencionirane dijaške prehrane po vnaprejšnjem naročilu in prosta prodaja malic za dijake in delavce šole
- 4) Kraj dobave in izvedbe:
Srednja trgovska šola Ljubljana, Poljanska cesta 28a, 1000 Ljubljana

- 5) Enotni besednjak javnih naročil:
55523100-3 Storitve dobave šolskih obrokov
55524000-9 Storitve priprave in dostave hrane za šole
- 6) Vrsta postopka:
To povabilo je javno naročilo, ki se ne oddaja po ZJN-3 in ponudnikom tudi ne pripada pravno varstvo po Zakonu o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/11, 60/11 – ZTP-D, 63/13 in 90/14 – ZDU-1I in 60/17).
- 7) Celotna količina ali obseg:
Količine je nemogoče naprej predvideti. V šolskem letu 2018/19 je bilo vpisanih 559 dijakov, na malico je bilo prijavljenih 200 dijakov, povprečno je dnevno malicalo okoli 130 dijakov.
- 8) Trajanje naročila ali rok za zaključek:
Od 1. 9. 2019 do 24. 6. 2022, v času rednega pouka, razen če pristojno ministrstvo ukine subvencijo.

Predmet javnega naročila je okolju prijazna gostinska storitev v skladu z Uredbo o zelenem javnem naročanju (Ur. l. RS, št. 51/17, v nadaljevanju: Uredba).

III. POGOJI, KI SE NANAŠAO NA NAROČILO:

Splošni pogoji:

Ponudnik mora dnevno ponuditi najmanj štiri različne obroke (mesni in vegi – topli ter mesni in vegi – hladni) v skladu z mesečno vnaprej predloženimi jedilniki iz pretežno lastne proizvodnje in dnevno svežih surovin.

Po potrebi mora ponudnik nuditi tudi dietne obroke. Dopustno je, da je tisti dan, ko imajo dijaki pouk popoldne, malica samo hladna. Ko šola organizira ekskurzije, športne dneve, ipd., je ponudnik dolžan dostaviti malico na dogovorjeno lokacijo.

Ponudnik bo jedilnike prilagodil letnemu času in posameznega jedilnika ne bo ponovil v obdobju treh tednov. Ponudnik bo pri pripravi jedilnikov upošteval tudi želje dijakov.

Ponudnik bo dijakom in delavcem šole nudil tudi drugo ponudbo v skladu z željami uporabnikov in prostorskimi možnostmi.

Ponudnik bo v času pred pričetkom pouka (od 7.00 do 7.30 ure) dijakom in zaposlenim brezplačno ponudil svež kruh, med in maslo. Stroške nabave živil bo poravnal naročnik. Količine teh živil se bodo določale sproti glede na povpraševanje.

Ponudnik bo dijakom dnevno brezplačno nudil sezonsko sadje.

Občasno bo ponudnik brezplačno pripravljal hrano, pridelano na šolskem vrtu. Pridelke bo ponudniku dostavljal naročnik.

Za transport sestavin in hrane se bodo uporabljale ustrezne transportne posode, ki so v skladu s HACCP sistemom in ne dopuščajo bistvenih sprememb temperature hrane.

Ponudnik mora izpolnjevati predpisane standarde ter imeti sklenjeno pogodbo z ustanovo za preventivne sanitarne preglede, ki jo bo moral na zahtevo naročnika predložili na vpogled.

Tehnične specifikacije (priloga št. 2):

- priprava hrane mora potekati tako, da bodo izpolnjeni vsi sanitarno-higienski predpisi, skladno z načeli sistema HACCP in tako, da bo hrana pri tem ohrani hranilno in kulinarično vrednost;
- temperatura hrane, ki se servira hladna, ne sme narasti nad 8 °C, temperatura hrane, ki se servira topla, pa ne sme pasti pod 60 °C;
- delež ekoloških živil bo glede na število vseh artiklov, živil ali celotne predvidene količine živil, najmanj 15 %;
- odpadki, ki nastajajo pri izvajanju gostinskih storitev, se bodo zbirali ločeno, v skladu s predpisi, ki urejajo ločeno zbiranje odpadkov.

Hrana mora biti pripravljena na osnovi Smernic zdrave prehrane za otroke (NIJZ), Praktikuma jedilnikov zdravega prehranjevanja v VIZ ustanovah (Ministrstvo za zdravje in Zavod RS za šolstvo, 2008), Priročnika z merili kakovosti za živila v VIZ zavodih (Ministrstvo za zdravje, 2008).

Ponudnik mora imeti organiziran sistem, ki omogoča dijakom in zaposlenim naročanje in izbor dnevne malice. Sistem mora omogočati tudi odjavo od malice in predplačniški sistem plačil obrokov, ki blokira naročanje malic v primeru nezadostnega dobroimetja.

Cena najema šolskih prostorov

Ponudnik mora ponuditi tudi uporabnino za najem šolskega prostora, ki mora biti najmanj 150 EUR na mesec.

V primeru večjih vlaganj v prostor, se uporabnina za najem šolskega prostora ne zaračuna (dogovor med naročnikom in ponudnikom).

IV. POVABILO K ODDAJI PONUDBE:

Naročnik vas vabi, da predložite ponudbo za storitev šolske prehrane v skladu s tem povabilom in v skladu z Zakonom o šolski prehrani (Uradni list RS, št. 3/13, 46/14 in 46/16 – ZOFVI-L). V primeru spremembe obsega subvencioniranja šolske prehrane, bo naročnik to dolžan upoštevati.

Ponudbo lahko oddate po pošti ali osebno na naslovu naročnika. Kuverto opremite s oznako »Ponudba - ne odpiraj – subvencionirana šolska prehrana«.

Rok plačila naročnika je 30 dni po prejemu mesečnega računa za opravljeno storitev subvencioniranega dnevnega obroka.

Ponudnik mora v ponudbi predložiti jedilnike za subvencionirane obroke za najmanj en mesec.

Ponudnik mora imeti najmanj eno leto izkušenj s pripravo in razdeljevanjem šolskih malic. Ponudbo lahko odda tisti ponudnik, ki je v šolskem letu 2018/19 izvajal šolsko prehrano v najmanj dveh šolah (obvezna so dokazila).

Pojasnila v zvezi s tem povabilom lahko ponudniki zahtevajo po elektronski pošti na naslov info@sts-ljubljana.si.

Ponudba mora biti veljavna 60 dni od datuma oddaje.

Naročnik bo obravnaval ponudbe, ki bodo prispele na naslov naročnika do 12. 6. 2019, do 12. ure.

V. OBVEZNE PRILOGE:

- podatki o ponudniku in ponudba (priloga št. 1),
- izjava ponudnika o izpolnjevanju tehničnih specifikacij (priloga št. 2),
- izjavo o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika (priloga št. 3),
- izjava o transparentnem posovanju (priloga št. 4),
- najmanj dve referenci, ki potrjujeta, da je ponudnik izvajal storitve šolske prehrane v letu 2018/19,
- jedilnik za en mesec,
- podpisani predlog pogodbe,
- cenik dodatne ponudbe hrane in pijače v šolskih prostorih.

VI. MERILA ZA IZBOR NAJUGODNEJŠEGA PONUDNIKA:

Ob izpolnjevanju zahtevanih pogojev bo naročnik oddal naročilo na podlagi ekonomsko najugodnejše ponudbe, pri čemer bo komisija ocenila:

- M1 – reference –priporočila srednjih šol – 10 % merila
- M2 – število različnih obrokov v dnevniem jedilniku – 25 % merila
- M3 – ocena strokovne komisije - 20 % merila
- M4 - dodatna ponudba - 30 % merila
- M5 - morebitne druge ugodnosti - 15 % merila

M1. Reference - priporočila srednjih šol – 10 %

Ponudnik kot priporočilo predloži podpisano izjavo naročnika, v kateri je izkazano obdobje sodelovanja in dejstvo, da je naročnik zadovoljen s kvaliteto ponudbe.

Število točk glede na število predloženih priporočil:

- | | |
|------------------------|---------|
| • 0 priporočil | 0 točk |
| • 2 priporočili | 5 točk |
| • 3 - 4 priporočil | 7 točk |
| • več kot 5 priporočil | 10 točk |

M2. Število različnih jedilnikov v mesecu – 25 %

Ponudnik mora ponuditi najmanj toliko dnevnih jedilnikov, da se ne bodo ponavljali v obdobju 3 tednov. Vsak dnevni jedilnik mora vsebovati vsaj 4 dnevne obroke.

Število točk glede na število različnih dnevnih obrokov:

- 4 dnevni obroki 10 točk
- 5 dnevnih obrokov 15 točk
- 6 dnevnih obrokov 20 točk
- 7 dnevnih obrokov ali več 25 točk

M3. Ocena strokovne komisije – 20 %

Ponudnik predloži jedilnike za en mesec (glede na število dnevnih obrokov iz prejšnjega merila). Strokovna komisija bo ocenjevala jedilnike glede na naslednje kriterije, pri čemer ponudnik, ki v manj kot polovici predloženih dnevnih obrokov izpolnjuje določen kriterij, za ta kriterij ne dobi točk, ponudnik, ki v več kot polovici predloženih dnevnih obrokov izpolnjuje določen kriterij, pa za ta kriterij dobi 5 točk:

- Obrok omogoča razširitev oziroma povečanje obroka (brezplačen kruh).
- Morebitne polivke in omake se dodajajo po želji (možnost naj bo pri obroku izrecno izpostavljena).
- Poleg obroka je na voljo brezplačna pijača.
- Malica je postrežena vabljivo (dokazilo: slikovno gradivo).

Izpolnjevanje kriterijev mora biti razvidno iz priloženega jedilnika in morebitnega dodanega slikovnega gradiva.

M4. Dodatna ponudba – 30 %

Ponudnik predstavi dodatno ponudbo. Ocena bo sestavljena iz dveh delov:

- *Pestrost dodatne ponudbe* – za vsakega izmed naštetih elementov dodatne ponudbe, ponudnik pridobi eno točko (morebitni drugačni elementi dodatne ponudbe se ne točkujejo):
 1. Sadje, zelenjava (solata)
 2. Zmešančki (smoothie-ji)
 3. Jogurt oz. mlečni izdelki (sir, skuta, namazi,..)
 4. Oreščki
 5. Filtrirana voda in zdrave pijače
 6. Sladoled
 7. Sladice
 8. Pekovsko pecivo (štručke, žemlje, slaniki,...)
 9. Juhe
 10. Toast
- *Cena dodatne ponudbe* – za vsakega izmed ponujenih elementov dodatne ponudbe pridobi ponudnik, ki je posamezen element ponudil po najnižji ceni, 2 točki. Ponudnik, ki element ne ponuja po najnižji ceni, za ta element ne dobi točk. V kolikor ponuja element brezplačno pa pridobi zanj 5 točk po kriteriju cene. V vsakem primeru je najvišje število točk, ki jih lahko ponudnik pridobi na podlagi kriterija cene dodatne ponudbe 20 točk.

M5. Morebitne druge ugodnosti – 15 %

Ponudnik v ponudbi navede morebitne druge ugodnosti, ki jih bo nudil za naročnika (npr. izvajanje pogostitev, dostava hrane v zbornico, prenovo prostorov, brezplačni zajtrk...). Komisija bo posamezno ugodnost glede na njeno ustreznost ocenila z 0 točkami, če bo zanjo nesmiselna oz. 5 točkami, če bo zanjo ustrezena.

Posamezno število točk, ki jih lahko prejme ponudba ponudnika:

- po merilu M1 največ 10 točk
- po merilu M2 največ 25 točk
- po merilu M3 največ 20 točk
- po merilu M4 največ 30 točk
- po merilu M5 največ 15 točk

Skupno število točk, ki jih prejme ocenjevana ponudba, se izračuna tako, da se za vsako posamezno merilo izračuna število točk, ki se jih prejme iz ocenjevane ponudbe, nato pa se točke, ki jih ponudba prejme za vsako posamezno merilo seštejejo.

Naročnik bo izbral ponudbo, ki bo dosegla največje število točk kot vsoto vseh meril.

Javnega odpiranja ponudb ne bo.

VII. DATUM OBJAVE NA SPLETNI STRANI ŠOLE:

<http://www.sts-ljubljana.si>

31. 5. 2019



Ravnateljica:
Elizabeta Hernaus Berlec

E. H. *Berlec*