



OSNOVNA ŠKOLA KOSTRENA

Žuknica 1, 51 221 KOSTRENA

Tel. 051/289-768

Fax: 051/289-769

e-pošta: ured@os-kostrena.skole.hr

KLASA: 406-01/16-01/1

URBROJ: 2170-55-01-16-2

U Kostreni, 9. prosinca 2016.

**POZIV ZA DOSTAVU PONUDA
USLUGE CATERINGA ZA UČENIKE
PRODUŽENOG BORAVKA OSNOVNE ŠKOLE KOSTRENA**

1. Opći podaci o naručitelju:

Osnovna škola Kostrena

MB:02037246

OIB:78979031610

TEL:051/289-768

e-pošta: ured@os-kostrena.skole.hr

Kontakt osoba: Mirna Kregar Vidović, tajnica Škole

Sukladno članku 18. Stavak 3. Zakona o javnoj nabavi (NN 90/11,83/13,143/13, 13/14) za godišnju procijenjenu vrijednost nabave iz Plana nabave manju od 200.000 kn bez PDV, odnosno 500.000 kn bez PDV (tzv. bagatelnu nabavu) Naručitelj nije obavezan provoditi postupke javne nabave propisane Zakonom o javnoj nabavi.

2. Opis predmeta nabave i tehničke specifikacije:

Predmet nabave su usluge pripreme i dostave gotovih obroka (ručak) za učenike korisnike Programa produženog boravka na lokaciju OŠ Kostrena, Žuknica 1, 51221 Kostrena sukladno slijedećoj tehničkoj specifikaciji:

JELOVNIK

	MENU – TIP 1		MENU – TIP 2	
PONEDJELJ AK	Maneštra (leća, grah, kukuruz, ječam, mrkva)	400 gr	Umak „Bolognese“	150 gr
	Suha vratina	70 gr	Pašta	150gr
	Kolač sa sirom	1 kom	Sir parmezan	10 gr
	Integralni / miješani kruh	70 gr	Voće	100 gr
			Integralni /miješani kruh	70 gr
UTORAK	Juha	2 dcl	Juha	2 dcl
	Pohani pileći odrezak	150 gr	Polpete	100 gr
	Varivo od povrća	200 gr	Varivo od kelja, blitve ili špinata	200 gr

	Voće Integralni /miješani kruh	100 gr 70 gr	Kolač Integralni /miješani kruh	1 komad 70 gr
SRIJEDA	Punjene paprike ili sarme Pire krumpir Kolač Integralni /miješani kruh	150 gr 200 gr 1 kom 70 gr	Gulaš Njoki Voće Integralni /miješani kruh	100 gr 300 gr 100 gr 70 gr
ČETVRTAK	Juha Lešo meso Varivo od tikvica i mrkve Voće Integralni /miješani kruh	2 dcl 80 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Pileći rezanci u bešamel umaku Rizi – bizi Kolač s jabukama Integralni /miješani kruh	150 gr 200 gr 1 kom 70 gr
PETAK	Polpete od zobenih pahuljica Dinstani kupus s krpicama Kolač Integralni /miješani kruh	100 gr 300 gr 1 kom 70 gr	Povrtna juha Prženi oslić Krumpir salata Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	2 dcl 100 gr 200 gr 100 gr 70 gr

	MENU – TIP 3		MENU – TIP 4	
PONEDJELJ AK	Maneštra (grah, tjestenina) Teleće hrenovke Kolač Integralni / miješani kruh	400 gr 70 gr 1 kom 70 gr	Maneštra (grah, ječam) Suha vratina Kolač - muffin Integralni /miješani kruh	400 gr 70gr 1 kom 70 gr
UTORAK	Juha Pečeni odrezak Varivo od povrća Voće Integralni /miješani kruh	2 dcl 150 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Juha Pohana pileća prsa Varivo od tikvica i mrkve Voće Integralni /miješani kruh	2 dcl 100 gr 200 gr 100 gr 70 gr
SRIJEDA	Umak „Bolognese“ Njoki Kolač Integralni /miješani kruh	150 gr 200 gr 1 kom. 70 gr	Mesne okruglice u umaku Pire krumpir Kolač Integralni /miješani kruh	100 gr 200 gr 1 kom 70 gr
ČETVRTAK	Pečeni file u bešamel umaku Varivo od kelja Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	150 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Gulaš Palenta Jogurt Integralni /miješani kruh	100 gr 150 gr 1 kom 70 gr
PETAK	Riblja juha Pohani oslić ili riblji štapčić Blitva Kolač Integralni /miješani kruh	100 gr 300 gr 200 gr 1 kom 70 gr	Povrtna juha Pržene lignje Špinat Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	2 dcl 100 gr 200 gr 100 gr 70 gr

	MENU – TIP 5		MENU – TIP 6	
PONEDJELJ AK	Maneštra od povrća Teleće hrenovke Kolač s jabukama Integralni / miješani kruh	400 gr 70 gr 1 kom 70 gr	Ragu od junećeg mesa s Raznovrsnim povrćem Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	400gr 100 gr 70 gr
UTORAK	Juha Pureći štapčići Pire krumpir Voće Integralni /miješani kruh	2 dcl 150 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Juha Polpete Restani krumpir Kolač Integralni /miješani kruh	2 dcl 100 gr 200 gr 1 kom. 70 gr
SRIJEDA	Umak „Milanese“	150 gr	Gulaš	100 gr

	Pašta Kolač Integralni /miješani kruh	150 gr 1 kom. 70 gr	Riža Voće Integralni /miješani kruh	200 gr 100 gr 70 gr
ČETVRTAK	Pečeni file u bešamel umaku Varivo od povrća Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	150 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Maneštra (jota) Suha vratina Kolač s višnjama Integralni /miješani kruh	150 gr 150 gr 1 kom 70 gr
PETAK	Riblja juha Tuna u umaku s kukuruzom Riža ili tjestenina Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	100 gr 300 gr 200 gr 100 gr 70 gr	Juha Pašta s kozicama Sir parmezan Voće sezonsko Integralni /miješani kruh	2 dcl 150 gr 10 gr 100 gr 70 gr

Prosječna jedinična cijena obroka prema jelovniku i normativima (bez uključenog PDV-a):

154.000,00 kn

50 obroka dnevno = 8.800 obroka godišnje

8.800 obroka x 17,50 kn (jed. cijena obroka) = 154.000,00 kn

3. Procijenjena vrijednost nabave:

Sukladno Financijskom planu i Planu nabave OŠ Kostrena procijenjena vrijednost nabave je 154.000,00 kn (bez PDV-a).

4. Uvjeti nabave

Način izvršenja: ugovor

Rok trajanja ugovora: do 31. prosinca 2017.

Rok valjanosti ponude: 3 (tri)dana od dana isteka roka za dostavu ponuda

Mjesto izvršenja: sukladno lokaciji navedenoj u točki 2. ovog Poziva

Rok, način i uvjeti plaćanja: 30 (trideset)dana od dana primitka valjanog računa. Račun se ispostavlja na adresu Naručitelja s naznakom: Račun za predmet nabave: USLUGE IZ DODATKA II B – USLUGE CATERINGA

Odredbe o cijeni ponude: u cijenu ponude bez PDV uračunavaju se svi troškovi i popusti ponuditelja; cijenu ponude potrebno je prikazati na način da se iskaže redom: cijena ponude bez PDV, iznos PDV te cijena ponude s PDV.

5. Kriterij za odabir ponude:

Kriterij za odabir ponude je najpovoljnija ponuda (uz obvezu ispunjenja svih gore navedenih uvjeta i zahtjeva).

6. Uvjeti koje ponuditelj mora ispuniti:

Razlozi za isključenje ponuditelja – **traženi dokazi:**

6.1 Izvod iz kaznene evidencije za gospodarski subjekt i osobe ovlaštene za zastupanje istog (ne stariji od 6 mjeseci)ili izjava o nekažnjavanju (pod materijalnom i kaznenom odgovornošću).

6.2 Potvrda porezne uprave o stanju duga (ne starija od 30 dana)

6.3 Preslika isprave o upisu u poslovni, sudski, trgovački, strukovni, obrtni ili drugi odgovarajući registar, ne starija od 6 mjeseci -odnosno Dokaz o **registraciji djelatnosti** te dokaz da ispunjava uvjete prema Zakonu o ugostiteljskoj djelatnosti, Pravilniku o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata iz skupina „Restorani“, „Barovi“, „Catering objekti“ i „Objekti jednostavnih usluga“ te Pravilniku o vođenju upisnika registriranih i odobrenih objekata te o postupcima registriranja i odobravanja objekata u poslovanju s hranom.

Isto dokazuje dostavom važećeg rješenja nadležnog ureda, odnosno Ministarstva turizma za obavljanje catering usluga i važećim HACCAP certifikatom.

Dokazi se dostavljaju u neovjerenoj preslici.

7. Rok za dostavu ponude: 16. prosinca 2016. u 12 sati.
8. Način dostavljanja ponuda i adresa na koju se dostavljaju:
Ponude se dostavljaju u pisanom obliku u zapečaćenoj omotnici na adresu Osnovna škola Kostrena, Žuknica 1, KOSTRENA, s naznakom „Ne otvaraj – Ponuda za usluge cateringa“. Na omotnici navesti i adresu ponuditelja kako bi se nepravodobno pristigla ponuda mogla vratiti .
Otvaranje ponuda nije javno.
9. Pisanu obavijest o rezultatima nabave Naručitelj će dostaviti ponuditelju u roku od tri dana od dana isteka za dostavu ponuda.

Ravnateljica:

Biserka Miškulin, prof.