

OSNOVNA ŠKOLA „SUČIDAR“
S P L I T
KLASA: 406-03/24-01/7
URBROJ:2181-52-01-24-2
Split, 12. prosinca 2024.

**POZIV ZA DOSTAVU PONUDA
ZA PRIPREMU I DOSTAVU RUČKOVA ZA UČENIKE UKLJUČENE U PROGRAM
PRODUŽENOG BORAVKA ZA RAZDOBLJE OD 7. SIJEČNJA 2025. DO 13.
LIPNJA 2025. – USLUGE CATERINGA**

1. OPĆI PODACI O NARUČITELJU:

Osnovna škola „SUČIDAR“
Perivoj Ane Roje 1, 21 000 Split
MB: 03196780
OIB: 67671410088
Tel: 021/568-701
e-mail: ured@os-sucidar-st.skole.hr
Kontakt osoba: Irena Bego, ravnateljica

2. EVIDENCIJSKI BROJ NABAVE: 148/24-1

3. OPIS PREDMETA NABAVE I TEHNIČKE SPECIFIKACIJE:

Predmet nabave su usluge pripreme i dostave gotovih obroka (ručkova) za učenike uključene u program produženog boravka za razdoblje od 7. siječnja 2025. do 13. lipnja 2025., sukladno sljedećoj tehničkoj specifikaciji:

JELOVNIK

MENU – TIP 1

PONEDJELJAK: varivo od ječmene kaše i pirjani teleći odrezak

VARIVO: ječmena kaša 50 g, krumpir 40 g, mrkva 55 g, peršin list 6 g, peršin korijen 11 g, crveni luk 11 g, maslinovo ulje 5 g, sol.
PIRJANI TELEĆI ODREZAK: teletina 75 g, ulje suncokretovo 5 g, sol.
POLUBIJELI KRUH: 50 g.

UTORAK: krem juha od povrća, špageti bolonjez, zelena salata s rotkvicom, jabuka

JUHA: vrhnje kiselo (12% m.m.) 15 g, pšenično bijelo brašno 10 g, peršin list 1 g, cvjetača 15 g, grašak zeleni 15 g, luk crveni 3 g, celer korijen 5 g, mrkva 15 g, krumpir 10 g, peršin korijen 8 g, vegeta natur 1 g, maslinovo ulje 5 g, sol.
ŠPAGETI BOLONJEZ: junetina BK 70 g, ulje suncokretovo 5 g, tjestenina s jajima 60 g, peršin list 1 g, luk crveni 20 g, mrkva 10 g, rajčica pelat 20 g, origano 1 g, paprika crvena mljevena 0,2 g, lovor 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.
ZELENA SALATA S ROTKVICOM: ulje maslinovo 5 g, salata zelena 60 g, rotkvica crvena 20 g, ocat jabučni 3 g.
JABUKA: jabuka 200 g.

SRIJEDA: varivo od leće i tjestenine, kosani odrezak, miješani kruh

VARIVO: leća suha 20 g, mrkva 22 g, peršin korijen 22 g, celer korijen 22 g, luk crveni 6 g, slanina suha 4 g, tjestenina s jajima 20 g, rajčica sjeckana 10 g, maslinovo ulje 3 g, lovor 1 g, češnjak 1 g, sol.

KOSANI ODREZAK: svinjetina 25 g, junetina 25 g, slanina suha 6 g, jaje 5 g, mrvice 10 g, ulje suncokretovo 5 g, peršin list 1 g, luk crveni 5 g, sol.

MIJEŠANI KRUH: kruh miješani pšenično i raženo brašno 30 g.

JABUKA: jabuka 110 g.

ČETVRTAK: juha od povrća sa heljdom, složenac od poriluka, salata od svježeg

kupusa

JUHA: krumpir 12 g, mrkva 17 g, cvjetača 20 g, grašak 17 g, peršin 1 g, celer korijen 7 g, luk crveni 4 g, peršin korijen 8 g, kiselo vrhnje (12% m.m.) 10 g, pšenično brašno 10 g, heljda 2 g, sol.

SLOŽENAC: poriluk 100 g, krumpir 125 g, puretina bijelo meso 31 g, junetina 31 g, kiselo vrhnje (12% m.m.) 20 g, luk crveni 6 g, jaje 10 g, ulje suncokretovo 5 g, sol.

SALATA: kupus glavati crveni 70 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

PETAK: riblji file, riža s graškom i kukuruzom, zelena salata

RIBLJI FILE: oslić panirani 100 g, suncokretovo ulje 15 g, sol.

RIŽA S GRAŠKOM I KUKURUZOM: maslinovo ulje 5 g, integralna riža 5 g, peršin list 1 g, zeleni grašak 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 10 g, peršin korijen 10 g, kukuruz u zrnu 10 g, sol.

ZELENA SALATA: zelena salata 60 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

MENU – TIP 2

PONEDJELJAK: krem juha od povrća, složenac od krumpira i tikvica s miješanim mesom, salata, kruh

JUHA: mrkva 22 g, peršin 6 g, celer korijen 6 g, koraba 15 g, grašak 12 g, luk crveni 6 g, tjestenina s jajima 2 g, suncokretovo ulje 3 g, maslinovo ulje 3 g, sol.

SLOŽENAC: krumpir 110 g, tikvice 100 g, puretina bijelo meso 21 g, govedina but 24 g, jaje 25 g, luk crveni 6 g, kiselo vrhnje (20% m.m.) 20 g, mrkva 22 g, peršin list suhi 1 g, ulje 2 g, sol.

SALATA: cikla 62 g, maslinovo ulje 6 g, jabučni ocat 3 g, sol.

UTORAK: ragu od povrća s lećom i piletinom, kruh, zapečena teletina s povrćem i rižom

RAGU: pile 36 g, mrkva 10 g, cvjetača 12 g, peršin korijen 6 g, celer korijen 6 g, grašak 9 g, leća 10 g, ulje maslinovo 3 g, sol.

KRUH: graham kruh od punog zrna 50 g

ZAPEČENA TELETINA S POVRĆEM I RIŽOM: teletina 40 g, mahune zelene 100 g, mrkva 22 g, paprike zelene 35 g, riža 30 g, maslinovo ulje 5 g, parmezan 25 g, luk crveni 6 g, sol.

SRIJEDA: juha od rajčice, kruh, pureći rižoto sa sezonskim povrćem, zelena salata

JUHA: maslinovo ulje 3 g, pšenično bijelo brašno 5 g, tjestenina s jajima 8 g, peršin list 1 g, rajčica ukuhana (28-30 % konc.) 10 g, sol.

KRUH: Integralni kruh 40 g.

PUREĆI RIŽOTO SA SEZONSKIM POVRĆEM: puretina bijelo meso BK 60 g, maslinovo ulje 5 g, suncokretovo ulje 5 g, riža 60 g, celer list 1 g, peršin list 1 g, paprika zelena i crvena 10 g, tikvice 30 g, luk crveni 15 g, celer korijen 5 g, mrkva 20 g, grah smeđi konzervirani 20 g, kukuruz 10 g, đumbir zrno i prah 0,1 g, sol.

SALATA: ulje maslinovo 5 g, zelena salata 80 g, ocat jabučni 5 g, sol.

ČETVRTAK: varivo od mahuna s junećim mesom, kruh i grožđe

VARIVO: junetina BK 90 g, ulje suncokretovo 10 g, peršin list 1 g, mahune žute 100 g, češnjak 2 g, luk crveni 15 g, krumpir 150 g, rajčica ukuhana (28-30 % konc.) 4 g, papar 1 g, paprika crvena mljevena 1 g, vegeta natur 2 g, sol.

KRUH: crni kruh 40 g

GROŽĐE: grožđe 150 g.

PETAK: riblji file/krumpir salata/juha minestrone/sirni desert s voćem

RIBLJI FILE: oslić panirani 100 g, suncokretovo ulje 15 g, sol

SALATA: ulje maslinovo 5 g, peršin list 1 g, češnjak 1 g, luk crveni 5 g, krumpir 200 g, ocat jabučni 4 g, papar 0,1 g, sol.

JUHA: tjestenina s jajima 8 g, kupus glavati bijeli 10 g, peršin list 1 g, grašak 20 g, tikvice zelene 20 g, luk crveni 10 g, celer korijen 15 g, mrkva 15 g, rajčica 10 g, origano sušeni 1 g, sol.

SIRNI DESERT S VOĆEM: Svježi sir s voćem 100 g.

MENU – TIP 3

PONEDJELJAK: juha od povrća s prosom i punjena paprika s pire krumpirom,

jabuka

JUHA: peršin list 1 g, cvjetača 15 g, grašak 15 g, luk crveni 3 g, celer korijen 18 g, mrkva 15 g, krumpir 10 g, peršin korijen 10 g, proso 5 g, vegeta natur 1 g, sol.

PUNJENA PAPIKA: juneći but 40 g, svinjski but 40 g, suncokretovo ulje 5 g, pšenično bijelo brašno 5 g, riža 10 g, peršin list 1 g, paprika zelena (crvena) 100 g, češnjak 1 g, luk crveni 10 g, celer korijen 3 g, rajčica ukuhana (28-30% konc.) 15 g, paprika crvena mljevena 0,2 g, lovor 0,1 g, sol.

PIRE KRUMPIR: mlijeko 2,8% m.m. 50 g, maslac 5 g, krumpir 300 g, sol.

JABUKA: 200 g.

UTORAK: goveđa juha i pileća prsa u umaku, kelj lešo, kruh, kompot breskva

JUHA: kosti juneće 50 g, tjestenina s jajima, kelj 3 g, kupus glavati bijeli 3 g luk crveni 5 g, celer korijen 5 g, mrkva 20 g, peršin korijen 8 g, pire od rajčice 0,5, vegeta natur 1 g, sol.

PILEĆA PRSA U UMAKU: pile bijelo meso 80 g, ulje suncokretovo 5 g, luk crveni 20 g, mrkva 10 g, rajčica (28-30% konc.) 2 g, paprika mljevena crvena 0,2 g, lovor 0,1 g, senf 1 g, sol.

KELJ LEŠO: ulje maslinovo 10 g, kelj glavati 150 g, češnjak 1 g, krumpir 150 g, sol.

KRUH: integralni kruh 40 g.

KOMPOT BRESKVA: kompot breskva light 150 g.

SRIJEDA: juha od rajčice, restani krumpir, pečena piletina, mandarina

JUHA: maslinovo ulje 3 g, bijelo brašno 5 g, tjestenina s jajima 8 g, šećer kristal 3 g, peršin 1 g, bosiljak 5 g, rajčica ukuhana (koncentrat 28-30%) 10 g, sol.

RESTANI KRUMPIR: ulje suncokretovo 5 g, peršin list 1 g, češnjak 1 g, luk crveni 5 g, krumpir 200 g, papar 0, sol.

PEČENA PILETINA: pile (batak, zabatak) 200 g, suncokretovo ulje 5 g.

MANDARINA: mandarina 150 g.

ČETVRTAK: juha od bundeve, musaka od špinata i svježeg sira, koča od mrkve i jabuke

JUHA: vrhnje kiselo (12% m.m.) 5 g, maslac 5 g, glatko brašno 5 g, tikva muškata žuta 100 g, češnjak 0,5 g, luk crveni 20 g, krumpir 50 g, papar 0,1 g, sol.

MUSAKA OD ŠPINATA I SVJEŽEG SIRA: svježi kravljji sig 30 g, jaje 17 g, špinat 50 g, kiselo vrhnje (12% m.m.) 20 g, krumpir 120 g, maslac 5 g, krušne mrvice 10 g, parmezan 5 g, sol.

KOLAČ OD MRKVE I JABUKE: mlijeko (3,2% m.m.) 15 g, jaje 20 g, ulje 5 g, pšenično oštro brašno 30 g, šećer 5 g, vanilin šećer 0,5 g, mrkva 40 g, jabuka 20 g, cimet 1 g, sol.

PETAK: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, salata od radića i matovilca

JUHA: mrkva 22 g, peršin 6 g, celer korijen 6 g, koraba 15 g, grašak 12 g, luk crveni 6 g, tjestenina s jajima 2 g, ulje suncokretovo 3 g, ulje maslinovo 3 g, sol.

TJESTENINA U UMAKU OD TUNE I RAJČICE: tuna 20 g, tjestenina bez jaja 40 g, ulje maslinovo 3 g, ulje suncokretovo 5 g, luk crveni 16 g, celer list 5 g, origano 1 g, lovor 0,1 g, češnjak 1 g, peršin list 1 g, sol.

SALATA OD RADIĆA I MATOVILCA: matovilac 70 g, radič zeleni 40 g, jabučni ocat 3 g, ulje maslinovo 5 g, sol.

MENU – TIP 4

PONEDJELJAK: krem juha od povrća, špageti bolonjez, zelena salata s rotkvicom, jabuka

JUHA: vrhnje kiselo (12% m.m.) 15 g, pšenično bijelo brašno 10 g, peršin list 1 g, cvjetača 15 g, grašak zeleni 15 g, luk crveni 3 g, celer korijen 5 g, mrkva 15 g, krumpir 10 g, peršin korijen 8 g, vegeta natur 1 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

ŠPAGETI BOLONJEZ: junetina BK 70 g, ulje suncokretovo 5 g, tjestenina s jajima 60 g, peršin list 1 g, luk crveni 20 g, mrkva 10 g, rajčica sjeckana (pelat) 20 g, origano 1 g, paprika crvena mljevena 0,2 g, lovor 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

ZELENA SALATA S ROTKVICOM: ulje maslinovo 5 g, salata zelena 60 g, rotkvica crvena 20 g, ocat jabučni 3 g.

JABUKA: jabuka 200 g.

UTORAK: varivo od ječmene kaše, pirjani teleći odrezak, polubijeli kruh

VARIVO OD JEČMENE KAŠE: ječmena kaša 50 g, krumpir 40 g, mrkva 55 g, peršin list 6 g, peršin korijen 11 g, luk crveni 11 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

PIRJANI TELEĆI ODREZAK: teletina 75 g, ulje suncokretovo 5 g, sol.

KRUH: polubijeli kruh 50 g.

SRIJEDA: varivo od mahuna s juncim mesom, kruh, grožđe

VARIVO OD MAHUNA S JUNEĆIM MESOM: junetina BK 90 g, ulje suncokretovo 10 g, peršin list 1 g, mahune žute 100 g, češnjak 2 g, luk crveni 15 g, krumpir 150 g, rajčica ukuhana (28-30% konc.) 4 g, papar 1 g, paprika crvena mljevena 1 g, vegeta natur 2 g, sol.
KRUH: crni kruh 40 g.
GROŽĐE: grožđe 150 g.

ČETVRTAK: ragu od povrća s lećom i piletinom, kruh, zapečena teletina s povrćem i rižom

RAGU OD POVRĆA S LEĆOM I PILETINOM: pile 36 g, mrkva 10 g, cvjetača 12 g, peršin korijen 6 g, celer korijen 6 g, grašak 9 g, leća 10 g, ulje maslinovo 3 g, sol.
KRUH: graham kruh od punog zrna 50 g.
ZAPEČENA TELETINA S POVRĆEM I RIŽOM: teletina 40 g, mahune zelene 100 g, mrkva 22 g, paprike zelene 35 g, riža 30 g, ulje maslinovo 5 g, parmezan 25 g, luk crveni 6 g, sol.

PETAK: juha od rajčice s prosom, tjestenina s tunjevinom, zelena salata s kukuruzom

JUHA OD RAJČICE S PROSOM: pire od rajčice 10 g, pšenično brašno bijelo 2 g, proso 5 g, sol.
TJESTENINA S TUNJEVINOM: tricolori tjestenina 50 g, tuna konzerva 25 g, tekući jogurt (2,8 % m.m.) 30 g, vlasac 2 g, peršin list 1 g, sol.
ZELENA SALATA S KUKURUZOM: zelena salata 70 g, kukuruz 5 g, maslinovo ulje 2 g, jabučni ocat 3 g, sol.
KRUŠKA: kruška 200 g.

Napomena: Sve količine namirnica izražene su u brutto iznosu.

Sukladno priloženom jelovniku ponuditelj treba ponuditi cijenu jednog gotovog obroka te dostaviti ponudu koja se bazira na cijeni jedinične cijene jednog gotovog obroka (ručka) pomnoženog s **62 učenika x 103 radna dana**.

Ponuditelj se obvezuje naručitelju isporučivati predmet nabave po primljenoj narudžbi i vršiti isporuku svojim prijevoznim sredstvima sukcesivno i uz dostavnicu kao popratni dokument. Predmet nabave mora biti pripremljen i dostavljen na adresu Naručitelja svaki radni (školski) dan do 11:30 sati.

Predmet nabave nabavlja se sukcesivno za vrijeme trajanja ugovora. Dinamika isporuke i količina robe utvrđuje se prema potrebama i pojedinačnim narudžbama Naručitelja. Naručitelj će tijekom vremena na koje se zaključuje ugovor od ponuditelja naručivati predmet nabave prema stvarnim potrebama te nije obvezan naručiti cjelokupnu planiranu količinu navedenu u Pozivu.

Mjesto isporuke robe je Osnovna škola „Sućidar“ Split, Perivoj Ane Roje 1, 21000 Split.

4. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE:

Procijenjena vrijednost nabave je **18,519,40 eura** (bez PDV-a).

5. KRITERIJ ZA ODABIR PONUDE:

Ekonomski najpovoljnija ponuda.

6. ROK IZVRŠENJA USLUGE:

do 13. lipnja 2025. godine, počevši od 7. siječnja 2025. godine.

7. UVJETI KOJE PONUDITELJ MORA ISPUNJAVATI:

Ponuditelj mora ponudi priložiti izvod iz sudskog, obrtnog ili drugog odgovarajućeg registra, koji ne smije biti stariji od tri mjeseca računajući od dana početka postupka jednostavne nabave. Ponuditelj mora dokazati da ispunjava uvjete prema važećim propisima o pružanju catering usluga u skladu sa Zakonom o ugostiteljskoj djelatnosti („Narodne novine“, br. 85/15, 121/16, 99/18, 25/19, 98/19, 32/20. i 42/20.), Pravilniku o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata („Narodne novine“, br. 82/07, 82/09, 75/12, 69/13 i 150/14.) i Pravilniku o registraciji i odobravanju objekata te o registraciji subjekata u poslovanju s hranom („Narodne novine“, br. 123/19.).

Navedeno ponuditelj dokazuje dostavom:

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

Napomena: Svi dokazi dostavljaju se u neovjerenoj preslici.

8. ROK ZA DOSTAVU PONUDE:

Rok za dostavu ponude je 8 dana od dana zaprimanja poziva za dostavu ponuda.

9. NAČIN DOSTAVLJANJA PONUDA I ADRESA NA KOJU SE DOSTAVLJAJU:

Ponude se dostavljaju elektroničkom poštom na e-mail adresu Naručitelja: ured@os-sucidar-st.skole.hr

10. ROK ZA DONOŠENJE OBAVIJESTI O ODABIRU NAJPOVOLJNIJE PONUDE ILI OBAVIJESTI O PONIŠTENJU POSTUPKA

Rok za donošenje obavijesti o odabiru najpovoljnije ponude ili obavijesti o poništenju postupka je 8 dana od dana isteka roka za dostavu ponuda.

11. KONTAKT OSOBA, BROJ TELEFONA I ADRESA ELEKTRONIČKE POŠTE:

Ravnateljica škole, IRENA BEGO, prof.

Tel. 021/568701, mob. 098 1789073

e-mail: ured@os-sucidar-st.skole.hr



Ravnateljica škole

Irena Bego
Irena Bego, prof.