



OŠ KNEŽEVI VINOGRADI

Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi

KLASA: 406-03/25-01/07

URBROJ: 2100-17-25-01

Kneževi Vinogradi, 27.8.2025.

POZIV NA JAVNO PRIKUPLJANJE PONUDA

EV broj P01-2025

Priprema i dostava ručka za učenike programa produženog boravka 2025./2026.

Osnovna škola Kneževi Vinogradi, Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi, OIB:38585506065 provodi postupak jednostavne nabave, te Vas ovim putem molimo da nam dostavite Vašu ponudu za: **Priprema i dostava ručka za učenike programa produženog boravka 2025./2026.** prema specifikacijama navedenim u točki 3. ovog poziva.

1. NAZIV, ADRESA I KONTAK NARUČITELJA

Naziv Naručitelja:	Osnovna škola Kneževi Vinogradi
Sjedište:	Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi
Kontakt osoba Naručitelja:	Ivica Prgomet
Telefon:	00 385 31 730 661
Elektronička pošta:	ponude@os-knezevi-vinogradi.skole.hr

2. VRSTA POSTUPKA NABAVE I VRSTA UGOVORA

Postupak jednostavne nabave u sklopu ovog poziva je **javno** prikupljanje ponuda za i s namjerom **nabavke prehrane za učenike iz programa produženog boravka** OŠ Kneževi Vinogradi u skladu s Planom financiranja navedenog programa.

Nabava se provodi temeljem članka 15. stavka 2. Zakona o javnoj nabavi (NN 120/16) i **čl. 4.** Pravilnika o provedbi postupka jednostavne nabave Osnovne škole Kneževi Vinogradi.



3. OPIS PREDMETA NABAVE

Predmet nabave je: Priprema i dostava ručka za učenike programa produženog boravka 2025./2026. prema sljedećem:

Obroci moraju biti usklađeni s preporučenim energetske i nutritivnim standardima kombinacijom različitih namirnica kako bi se zadovoljio unos svih sastojaka hrane potrebnih za uredan rast i razvoj a sve sukladno Nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama i Dodatku Nacionalnih smjernica za prehranu učenika u osnovnim školama. Preporučene kombinacije obroka daju prednost voću i povrću, kvalitetnom izvoru ugljikohidrata (žitarice i integralno brašno), kvalitetnom izvoru bjelancevina (mlijeko i mliječni proizvodi s manje masnoća, krto meso, riba) te kvalitetnim mastima (maslinovo ulje). Namirnice koje se ne preporučuju ili ih treba izbjegavati su gotovi pekarski proizvodi od bijelog brašna i lisnatog tijesta zbog prevelikog sadržaja šećera i masnoća, prženi krumpir, suhomesnati proizvodi, polutrajni proizvodi, majoneza i senf.

[Sukladno nacionalnim smjernicama za prehranu učenika u osnovnim školama](#) pojedinačni ručak koji je predmet nabave mora zadovoljiti 35 % energetske potrebe što iznosi 649 do 712 kcal za dob učenika u programu produženog boravka.

PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA U PLANIRANJU DNEVNIH I TJEDNIH JELOVNIKA ZA UČENIKE

	KATEGORIJA HRANE	PREPORUČENE VRSTE HRANE I JELA
1.	Mlijeko i mliječni proizvodi	
	Mlijeko i fermentirani mliječni napitci	Mlijeko i fermentirani mliječni proizvodi, ne manje od 2,5% m.m. Izbjegavati zaslađene mliječne napitke.
	Sir	Sve vrste svježeg sira, namaza od svježeg sira, mliječnih namaza, te polutvrdih sireva.
2.	Meso, mesne prerađevine, riba, jaja	
	Meso	Češće meso peradi (puretina, piletina) i kunića, te teletina i janjetina, a rjeđe crveno meso (preporuka: nemasna svinjetina i junetina).
	Mesne prerađevine	Naresci kod kojih je vidljiva struktura mesa (narezak od purećih ili pilećih prsa, šunka, kare i sl.)
	Riba	Filetirana riba bez kosti, te papaline, srdele i lignje. Za pripremu riblje paštete može se koristiti riba iz konzerve (sardine, tuna i sl.).
	Jaja	Isključivo kokošja termički dobro obrađena jaja (tvrdo kuhana, jaja u složencima, žličnjaci s jajima i sl.).
3.	Mahunarke i orašasti plodovi	
	Mahunarke	Grah, leća, slanutak, bob, soja i dr. Svježe pripremljeni namazi od mahunarki, variva od mahunarki, guste juhe, složenci, popečki i sl.
	Orašasti plodovi i sjemenke	Orašasti plodovi (orasi, lješnjaci, bademi i sl.), sjemenke (buče, sezama, lana, suncokreta, maka i sl.) kao dodatak hrani.
4.	Žitarice, proizvodi od žitarica i krumpir	
	Žitarice i proizvodi od žitarica	Kruh, pecivo, tjestenina i ostali proizvodi, prednost iz cjelovitih žitarica (npr. ječmena, zobena i prosena kaša, riža, heljda, žitne pahuljice, müsli tj. mješavina žitnih pahuljica, pšenična i kukuruzna krupica i sl.).
	Krumpir	Kao prilog – krumpir kuhani, pečen na malo masnoće, pire ili sastavni dio variva. Izbjegavati krumpir pržen u dubokom ulju.
5.	Voće	
	Voće	Sve vrste svježeg/sezonskog i sušenog voća. Prednost dati svježem voću i svježe iscijeđenim prirodnim voćnim sokovima.
6.	Povrće	
	Povrće	Sve vrste svježeg/sezonskog. U slučaju nedovoljne opskrbe svježim sezonskim povrćem, koristiti duboko smrznuto povrće i toplinski obrađeno povrće.
7.	Mast i hrana s velikim udjelom masti	
	Maslac i margarin	Maslac i mekani margarinski namazi.



OŠ KNEŽEVI VINOGRADI

Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi

	Ulja	Isključivo biljna ulja (npr. maslinovo, suncokretovo, od kukuruznih klica, repičino, bučino).
	Vrhnje	S 12% mliječne masti.
8.	Kolači, kompoti, marmelade/džemovi, med, sladoled i ostale slastice	
	Kolači	Kolači pripremljeni u školskoj kuhinji i industrijski gotovi kolači, s manjim količinama šećera i masti, prednost iz cijelog zrna, a bez kreme na osnovi sirovih jaja.
	Kompoti	Kompoti od svježeg voća s malo šećera ili meda. U slučaju loše opskrbe svježim voćem koristiti industrijski kompot, ali razrijeđen vodom (dodati oko 20% vode), te sokom od svježeg limuna.
	Marmelade, džemovi, med	Prednost dati marmeladama i džemovima s manje šećera, ali bez dodatka umjetnih sladila. Sve vrste meda.
	Puding	Pripremati mliječne pudinge, a prednost dati pudinzima pripremljenim s manjim dodatkom šećera. Pudinci se mogu pripremati s dodatkom svježeg i suhog voća, orašastih plodova i sjemenki.
	Sladoled	Mliječni sladoled.
9.	Začini	
	Sol	Jodirana kuhinjska sol, začinska sol.
	Ocat	Jabučni ili vinski ocat, te sok od limuna.
	Začinsko bilje	Peršin, celer, vlasac, bosiljak, origano, mažuran, komorač, kim, ružmarin, lovor list, cimet i sl.
10.	Voda i napitci na osnovi vode	
	Voda	Pitka negazirana voda po želji.
	Čaj	Svježe kuhani biljni čaj (npr. od šipka, kamilice, metvice) ili voćni čaj uz dodatak soka od limuna, kao topli ili hladni napitak. Za zaslađivanje prednost dati medu, a dodani šećer koristiti u minimalnim količinama.

HRANA KOJU TREBA RIJETKO KONZUMIRATI ILI IZBJEGAVATI

KATEGORIJA HRANE	OBJAŠNJENJE
Pekarski i slastičarski proizvodi, industrijski deserti	U pravilu sadrže veliki udjel masti i šećera, radi čega je preporučljivo da se u slučaju njihovog uključivanja u jelovnik koriste samo takvi proizvodi koji sadrže manje šećera i masti i koji su izrađeni na podlozi mlijeka (jogurta), iz cijelog zrna, s dodanim voćem, sjemenkama, orašastim plodovima itd., čime je bitno povećana njihova nutritivna gustoća.
Gazirana ili negazirana slatka pića	Proizvedeni su na temelju umjetnih bojila i voćnih aroma, te dodanog šećera ili umjetnih sladila. Savjetujemo potpuno izbjegavanje pića koja sadrže kofein.
Mesni, krem/čokoladni namazi, tvrdi margarin	Sadrže veliki udjel masti i/ili neželjenih trans masnih kiselina, radi čega ne preporučamo njihovu uporabu. Primjerenija je umjerena uporaba mliječnih namaza, namaza na osnovi grahorica, mliječnih margarina ili kiselog vrhnja.
Hrana s velikim udjelom masti i hrana koja sadrži pretežno zasićene i trans masne kiseline	Priprema jela s upotrebom masti povećava udjel masti u cjelodnevnoj prehrani, radi čega preporučamo umjerenu uporabu masti. Životinjske masti u većoj mjeri zamijeniti kvalitetnim biljnim uljima. Kod klasičnih prženih jela, ako se stavljaju u jelovnik, paziti na upotrebu svježeg ulja za prženje hrane i na temperaturu ulja tijekom pripreme.
Mesni proizvodi	Proizvode kod kojih je struktura homogena radi mljevenja (pašteta, hrenovke, mesni naresci i sl.).
Instant juhe i jušni koncentрати te slični koncentrirani proizvodi	Visoki sadržaj soli i aditiva.

Napomena: Rijetko podrazumijeva ukupno iz svih kategorija hrane do dva puta mjesečno.



OŠ KNEŽEVI VINOGRADI

Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi

Jelovnik bi se trebao izmjenjivati svakodnevno, sukladno sličnim primjerima menija u nastavku.

Meni	Opis
Meni 1	Varivo od mahuna i piletine, kruh
Meni 2	Kupus u rajčici, pileći medaljoni, kruh
Meni 3	Varivo od kelja, kosana štruga, salata, kruh
Meni 4	Juha, Lignje, krumpir ploške, salata, kruh
Meni 5	Juha, Oslić, brokula – krumpir, kruh
Meni 6	Juneći gulaš, tijesto, kruh, salata
Meni 7	Grah s kobasicom, kruh
Meni 8	Piletina s tjesteninom, kruh
Meni 9	Mesne okruglice u umaku od rajčice, pire, kruh
Meni 10	Paprikaš - graškom i kobasica, kruh
Meni 11	Juha, svinjski rižoto, kruh
Meni 12	Pileći medaljoni, zeleni rižoto, salata
Meni 13	Juha, pečena piletina, mlinci, salata
Meni 14	Grašak varivo s piletinom, kruh
Meni 15	Špageti bolonjez, salata, kruh
Meni 16	Juha, pljeskavica, rižoto s gljivama, salata
Meni 17	Juha, pečena piletina, kroketi, salata, kruh
Meni 18	Juha, Kosana štruga, pire, salata
Meni 19	Ribljí štapići, blitva krumpir, kruh
Meni 20	Panirani oslić, brokula krumpir, kruh

Sva navedena jela trebaju biti ponuđena spremna za konzumaciju (kuhana, pečena, pirjana).

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 specifikaciji.

Za svaku promjenu količine zbog izostanka djece, Naručitelj će pravovremeno obavijestiti ponuditelja.

Prijavljeni broj korisnika obroka:	19
Maksimalni broj dana narudžbi:	175
Razdoblje isporuke (sukladno nastavnoj godini):	9.9.2025.-12.06.2026.
Ukupan broj obroka:	3.325
Procijenjena vrijednost dnevnog menija bez/sa PDV-om:	2,65 / 3,00 €
Procijenjena vrijednost nabave bez PDV-a:	8.811,25 €
Procijenjena vrijednost nabave sa PDV-om:	9.956,71 €

Pojašnjenje troškovnika:

Ponuditelji sukladno priloženom troškovniku, iskazuju jedinične cijene i ukupnu vrijednost a odnose se na cjelovitu uslugu sukladno specifikaciji.

Baza za izračun jedinične cijene je količina od ukupno 3.325 ručkova.



4. KOLIČINA PREDMETA NABAVE

Količine navedene u točki 3. ovog poziva/troškovniku.

Količine navedene u troškovniku su okvirne. Stvarna nabavljena količina toplih obroka će se naručivati na dnevnoj bazi do vremena koje odredi Izvršitelj. Ista može biti veća ili manja od okvirne količine i naručitelj se ne obvezuje realizirati sve okvirne količine.

5. ROK ZA ISPORUKU I IMPLEMENTACIJU

Isporuka predmeta nabave vršit će se **o trošku Ponuditelja na adresu Naručitelja.**

Hrana mora biti pripremljena i dostavljena na adresu Osnovne škole Kneževi Vinogradi, Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi svaki radni nastavni dan **najkasnije do 13:00 sati.**

6. KRITERIJ ODABIRA

Kriterij odabira je **ekonomski najprihvatljivija ponuda, uz obvezu ispunjenja uvjeta i zahtjeva iz Dokumentacije.**

Povjerenstvo daje prednost Ponuditelju sa predstavljanim kvalitetnijem mjesečnim jelovnikom (najbolja vrijednost za novac).

Ukoliko Ponuditelj nudi i dodatne pogodnosti, potrebno ih je navesti u Ponudi.

Odluku o izboru Ponuditelja donosi Povjerenstvo za provedbu postupka jednostavne nabave.

7. ODLUKA

Naručitelj po postupku jednostavne nabave dužan je napraviti Zapisnik o otvaranju, pregledu i ocjeni ponuda te donijeti Odluku o odabiru koju će bez odgode dostaviti svakom ponuditelju u roku od 30 dana od isteka roka za dostavu ponuda.

S izabranim ponuditeljem bit će sklopljen Ugovor o nabavi u kojem će biti definirana sva prava i obveze i kojim će se regulirati međusobni odnos na temelju uvjeta iz dokumentacije za nadmetanje i odabrane ponude.

Naručitelj može ne prihvatiti ponudu koja ne ispunjava uvjete i zahtjeve vezane uz predmet nabave iz ovoga Poziva za dostavu ponuda i zadržava pravo odbiti sve ponude i poništiti ovaj postupak ukoliko niti jedna dostavljena ponuda ne odgovara svrsi nabave ili ako premašuje planirani iznos vrijednosti nabave, te u drugim opravdanim slučajevima a prema odluci Naručitelja.

8. ROK I UVJETI PLAĆANJA

Izvršitelj usluge će Naručitelju izdavati i dostavljati isključivo elektroničke račune, na temelju izdane mjesečne narudžbenice s navedenim brojem obroka.

Plaćanje po računu izvršit će se u roku do 15 dana od dana zaprimanja e-računa. Plaćanje je u cijelosti, bez mogućnosti avansa ili obročnog plaćanja, po dostavi na adresu Škole.

Naručitelj će sva plaćanja izvršiti po zaprimljenom i valjanom računu koji sadrži sve zakonom propisane elemente.

Cijena ponude je nepromjenjiva za vrijeme trajanja ugovora. Pristupanjem/slanjem ponude, smatra se da ponuditelj jamči da su ponuđene cijene fiksne i nepromjenjive, da obuhvaćaju sve troškove i popuste ponuditelja i ne podliježe izmjenama za vrijeme izvršenja ugovora.



9. UVJET I DOKAZ PROFESIONALNE SPOSOBNOSTI PONUDITELJA

Ponuditelj treba biti upisan u sudski, obrtni, strukovni ili drugi odgovarajući registar u državi njegova poslovnog nastana.

10. OBVEZNI RAZLOZI ISKLJUČENJA

Gospodarski subjekt bit će isključen iz postupka ukoliko:

- a) je gospodarski subjekt ili osoba ovlaštena za njegovo zakonsko zastupanje pravomoćno osuđena za kazneno djelo sudjelovanje u zločinačkoj organizaciji, korupcije, prijevare, terorizma, financiranja terorizma, pranja novca, dječjeg rada ili drugih oblika trgovanja ljudima (odnosno odgovarajuća kaznena djela prema nacionalnim propisima države poslovnog nastana gospodarskog subjekta i države čiji je državljanin osoba ovlaštena za zastupanje);
- b) nije ispunio obavezu plaćanja dospjelih poreznih obveza i obveza za mirovinsko i zdravstveno osiguranje, osim ako mu prema posebnom zakonu plaćanje tih obveza nije dopušteno ili je odobrena odgoda plaćanja;
- c) je lažno predstavio ili pružio neistinite podatke u vezi s uvjetima koje je Naručitelj naveo kao razloge za isključenje ili uvjete kvalifikacije;
- d) je u stečaju, insolventan ili u postupku likvidacije, ako njegovom imovinom upravlja stečajni upravitelj ili sud, ako je u nagodbi s vjerovnicima, ako je obustavio poslovne aktivnosti ili je u bilo kakvoj istovrsnoj situaciji koja proizlazi iz sličnog postupka prema nacionalnim zakonima i propisima;
- e) je u posljednje dvije godine do početka postupka nabave učinio težak profesionalni propust koji Naručitelj može dokazati na bilo koji način.



OŠ KNEŽEVI VINOGRADI

Glavna 44, 31309 Kneževi Vinogradi

11. NAČIN DOSTAVE PONUDE

Putem dostave na adresu e-pošte: ponude@os-knezevi-vinogradi.skole.hr

s tekstom predmeta:

" **Priprema i dostava ručka za učenike programa produženog boravka EV broj P01-2025** "

12. ROK ZA DOSTAVU PONUDA

Rok za dostavu ponuda je **3.9.2025. godine do 10 sati**

13. DOKUMENTACIJA KOJU PONUDITELJ TREBA DOSTAVITI

1. **Ponudu** koja uključuje sve stavke navedene u točki 3. ovog poziva, s izraženim cijenama koje su u skladu s Katalogom udžbenika (Ukupno s i bez PDV-a)
2. **Primjer vlastitog mjesečnog jelovnika na bazi 20 dana**
3. **Prilog I** – Potpisan i ovjeren Ponudbeni list gdje se potvrđuju: Izjava kojom se dokazuje sposobnost za obavljanje profesionalne djelatnosti i Izjava o nepostojanju razloga isključenja (u prilogu Poziva).

Napomena:

Ponuda se izrađuje na hrvatskom jeziku i latiničnom pismu

Naručitelj zadržava pravo poništiti ovaj postupak nabave u bilo kojem trenutku, odnosno ne odabrati niti jednu ponudu, a sve bez ikakvih obveza ili naknada bilo koje vrste prema ponuditeljima. Molimo obratiti pažnju na pridržavanje navedenih **rokova**, dostavu **kompletne dokumentacije** i iskazivanje cijena u **EUR s i bez PDV-a**.

KONTAKT OSOBA:

Ivica Prgomet, ravnatelj