

OSNOVNA ŠKOLA LUČAC

Omiška 27., Split

Klasa: 406-03/22-01

Urbroj: 2181-1-282/22-452

Split, 13. srpnja 2022.g.

POZIV ZA DOSTAVU PONUDA ZA PRIPREMU I DOSTAVU RUČKOVA ZA UČENIKE UKLJUČENE U PROGRAM PRODUŽENOG BORAVKA – USLUGE CATERINGA OD 5. RUJNA 2022. DO 23. PROSINCA 2022. GODINE, ŠKOLSKA GODINA 2022/2023

1. OPĆI PODACI O NARUČITELJU:

Osnovna škola LUČAC

Omiška 27., 21 000 Split

MB: 3118002

OIB: 18255888744

Tel/fax: 021/482-970, 021/482-967

e-mail: oslucac@os-lucac-st.skole.hr

Kontakt osoba: Mario Šarić, prof., ravnatelj

2. EVIDENCIJSKI BROJ NABAVE: 07/2022

3. OPIS PREDMETA NABAVE I TEHNIČKE SPECIFIKACIJE:

Predmet nabave su usluge pripreme i dostave gotovih obroka (ručkova) za učenike uključene u program produženog boravka od 5. rujna 2022. godine do 23. prosinca 2022. godine, sukladno sljedećoj tehničkoj specifikaciji:

JELOVNIK I

MENU – TIP 1

PONEDJELJAK: sarma s pire krumpirom, kolač od jabuka i rogača

SARMA: kiseli kupus 110 g, mljevena teletina 50 g, riža 5 g, suha slanina 6 g, jaje 4 g, crveni luk 6 g, ulje 2 g, brašno glatko T500 2 g, pire od rajčice 2 g, sol.

PIRE KRUMPIR: krumpir 130 g, margarin 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.

KRUH: polubijeli kruh 30

KOLAČ OD JABUKA I ROGAČA: ulje suncokretovo 5 g, jabuke 30 g, mlijeko 2,8% m. m. 2 g, groždice 5 g, rogač 5 g, bijelo brašno 10 g, šećer 10 g, jaje 4 g, prašak za pecivo.

UTORAK: goveda juha s taranicom, restani krumpir, umak od rajčice, kruh i savijača od jabuka

JUHA: govedina 80 g, mrkva 11 g, koraba 11 g, korijen peršina 6 g, korijen celera 6 g, peršin list 1 g, sol.

Taranica: bijelo brašno 13 g, jaje 4 g.

RESTANI KRUMPIR: krumpir 130 g, crveni luk 10 g, suncokretovo ulje 5 g, maslinovo ulje 5 g, peršin list 1 g, sol.

UMAK OD RAJČICE: pasirana rajčica 10 g, brašno 5 g, maslinovo ulje 3 g, bosiljak 1 g, sol.
KRUH: crni kruh 30 g.

SAVIJAČA OD JABUKA: brašno 17 g, ulje 2 g, šećer 10 g, jabuke 60 g, mrvice 5 g, sol, ocat, cimet.

SRIJEDA: pileća juha sa žličnjacima, pečena piletina, miješano povrće, salata od cikle i jabuka

PILEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: piletina-bijelo meso 30 g, mrkva 22 g, koraba 10 g, korijen celera 8 g, korijen peršina 10 g, peršin list 1 g, sol, pšenični griz 5 g, jaje 4 g.

PEČENA PILETINA: piletina-batak, zabatak, prsa 52 g, ulje 5 g, sol.

KRUH: miješani raženi kruh 30 g.

MIJEŠANO POVRĆE: brokula 35 g, cvjetača 40 g, mrkva 32 g, grašak 20 g, krumpir 80 g, češnjak 1 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

SALATA OD CIKLE: cikla 120 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

JABUKA: jabuka 110 g.

ČETVRTAK: varivo od graha s kiselim zeljem, kruh i pita od sira

VARIVO OD GRAHA S KISELIM ZELJEM: suhi grah 44 g, kiselo zelje 80 g, suha vratina 42 g, ulje 3 g, pire od rajčice 2 g, crveni luk 4 g, slanina suha mršava 10 g, lovorov list, sol.

KRUH: miješani kruh 50g.

PITA OD SIRA: brašno 17 g, maslo 7,5 g, vrhnje 5 g, jaja 4 g. Nadjev: šećer 7,5 g, svježi sir 25, g vrhnje 5 g.

PETAK: krem juha od povrća, riblji file, blitva lešo s krumpirom i naranča

KREM JUHA OD POVRĆA: 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, vegeta natur 1 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

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

BLITVA LEŠO S KRUMPIROM: maslinovo ulje 5 g, blitva 200 g, krumpir 100 g, češnjak 1 g, sol.

NARANČA: 200 g.

MENU – TIP 2

PONEDJELJAK: pileća juha s griz noklicama, pečena piletina, povrće lešo, banana

PILEĆA JUHA S GRIZ NOKLICAMA: pile cijelo 30 g, jaje 10 g, pšenična krupica (griz) 10 g, kelj glavati 3 g, kupus glavati bijeli 3 g, peršin list 1 g, luk crveni 5 g, celer korijen 5 g, mrkva 20 g, peršin korijen 8 g, rajčica ukuhana (konc. 28-30%) 0,5 g, sol.

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

LEŠO POVRĆE: maslinovo ulje 7 g, peršin list 1 g, brokula 30 g, cvjetača 30 g, grašak zeleni 20 g, češnjak 1 g, mrkva 30 g, krumpir 80 g, sol.

KRUH: integralni kruh 40 g.

BANANA: 200 g.

UTORAK: varivo od miješanih grahorica, kupus salata, voćni kolač

VARIVO OD MIJEŠANIH GRAHORICA: slanina suha 10 g, vratina sušena bez kosti 20 g, puretina (zabatak) 40 g, ulje suncokretovo 5 g, grah trešnjevac 20 g, leća suha 10 g, slanutak

suhi 10 g, ječmena kaša 20 g, peršin list 1 g, luk crveni 10 g, poriluk 20 g, celer korijen 10 g, mrkva 15 g, batat 10 g, peršin korijen 5 g, papar 0,1 g, lovor 0,1, vegeta natur 1 g, sol.
KUPUS SALATA: maslinovo ulje 3 g, kupus glavati bijeli 100 g, jabični ocat 3 g.
KRUH: graham kruh 40 g.
VOĆNI KOLAČ: pšenično brašno bijelo 17 g, mlijeko 3,2% m.m. 10 g, jaje 5 g, šećer 15 g, jabuka 23 g, prašak za pecivo 1 g.

SRIJEDA: sarma s pire krumpirom, kolač od jabuka i rogača

SARMA: kiseli kupus 110 g, mljevena teletina 50 g, riža 5 g, suha slanina 6 g, jaje 4 g, crveni luk 6 g, ulje 2 g, brašno glatko T500 2 g, pire od rajčice 2 g, sol.
PIRE KRUMPIR: krumpir 130 g, margarin 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.
KRUH: polubijeli kruh 30 g
KOLAČ OD JABUKA I ROGAČA: ulje suncokretovo 5 g, jabuke 30 g, mlijeko 2,8% m. m. 2 g, groždice 5 g, rogač 5 g, bijelo brašno 10 g, šećer 10 g, jaje 4 g, prašak za pecivo.

ČETVRTAK: goveđa juha, juneća šnicla u umaku, pire krumpir, cikla salata i puding

GOVEĐA JUHA: kosti juneće 50 g, tjestenina s jajima 8 g, 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 g, vegeta natur.
JUNEĆA ŠNICLA: juneći but (BK) 80 g, ulje suncokretovo 5 g, pšenično bijelo brašno 5 g, luk crveni 10 g, celer korijen 3 g, mrkva 10 g, peršin korijen 3 g, rajčica ukuhana (28-30%) 2 g, lovor 0.1 g, senf 1,0 g, sol.
PIRE KRUMPIR: krumpir 130 g, margarin 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.
CIKLA SALATA: cikla 62 g, maslinovo ulje 6 g, jabučni ocat 3 g, sol.
PUDING: prašak čokolada 13 g, šećer 5 g, mlijeko 2,8% m.m. 180 g.

PETAK: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, zelena salata i banana

KREM JUHA OD POVRĆA: mrkva 22 g, celer 6 g, koraba 12 g, grašak 10 g, luk crveni 6 g, tjestenina 2 g, maslinovo ulje 2 g, peršin list 2 g, sol.
TJESTENINA U UMAKU OD TUNE I RAJČICE: tjestenina 60 g, tuna 40 g, ulje maslinovo 8 g, češnjak 2 g, luk crveni 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 20 g, peršin korijen 5 g, rajčica ukuhana (konc. 10%) 80 g, origano 1 g, papar 1 g, lovor 0,5 g, sol.
ZELENA SALATA: maslinovo ulje 5 g, zelena salata 80 g, jabučni ocat 5 g.
BANANA: banana 200 g.

MENU – TIP 3

PONEDJELJAK: sarma s pire krumpirom, kolač od jabuka i rogača

SARMA: kiseli kupus 110 g, mljevena teletina 50 g, riža 5 g, suha slanina 6 g, jaje 4 g, crveni luk 6 g, ulje 2 g, brašno glatko T500 2 g, pire od rajčice 2 g, sol.
PIRE KRUMPIR: krumpir 130 g, margarin 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.
KRUH: polubijeli kruh 30 g
KOLAČ OD JABUKA I ROGAČA: ulje suncokretovo 5 g, jabuke 30 g, mlijeko 2,8% m. m. 2 g, groždice 5 g, rogač 5 g, bijelo brašno 10 g, šećer 10 g, jaje 4 g, prašak za pecivo.

UTORAK: teleća juha sa žličnjacima, pire špinat, teleći kosani odrezak, sirni desert s voćem

TELEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: teletina BK 25 g, mrkva 12 g, koraba 15 g, peršin korijen 12 g, celer korijen 6 g, brašno 11 g, jaja 5 g, peršin list 1 g, sol.
PIRE ŠPINAT: špinat 165 g, mlijeko 2,8% m.m. 50 g, maslac 5 g, glatko brašno 10 g, češnjak 1 g, sol.
TELEĆI KOSANI ODREZAK: mljevena teletina 50 g, jaja 5 g, luk crveni 6 g, mrvice 20 g, ulje 5 g, češnjak 1 g, peršin list 1 g, sol.
SIRNI DESERT S VOĆEM: svježi sir s voćem 100 g.

SRIJEDA: varivo od graha s puretinom, kupus salata, integralni kruh, kolač od mrkve i jabuke

VARIVO OD GRAHA S PURETINOM: slanina suha masna 10 g, puretina bez kosti 60 g, suncokretovo ulje 5 g, grah šareni 40 g, ječmena kaša 10 g, pšenično bijelo brasno 5 g, češnjak 1 g, luk crveni 10 g, celer korijen 2 g, mrkva 10 g, peršin korijen 3 g, pire od rajčice 2 g, paprika mljevena crvena 0,2 g, lovor 0,1 g, sol.
KUPUS SALATA: kupus glavati bijeli 100 g, maslinovo ulje 3 g, jabučni ocat 3 g, sol.
KRUH: integralni kruh 40 g.
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.

ČETVRTAK: goveđa juha, špageti bolonjez, savijača od jabuka

GOVEĐA JUHA: kosti juneće 50 g, tjestenina s jajima 8 g, 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 g, vegeta natur 1 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.
SAVIJAČA OD JABUKA: brašno 17 g, ulje 2 g, šećer 10 g, jabuka 60 g, mrvice 5 g, sol, ocat, cimet.

PETAK: krem juha od povrća, riblji file, krumpir salata, voćna salata s groždicama

KREM JUHA S POVRĆEM: 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.
RIBLJI FILE: oslić panirani 100 g, suncokretovo ulje 15 g, sol.
KRUMPIR SALATA: ulje maslinovo 5 g, peršin list 1 g, češnjak 1 g, luk crveni 5 g, krumpir 200 g, jabučni ocat 4 g, papar 0,1 g, sol.
VOĆNA SALATA S GROŽĐICAMA: limun sok 2 g, jabuka 50 g, kruška 50 g, banana 50 g, grožđice 5 g, badem oljušteni 10 g, naračna 50 g.

MENU – TIP 4

PONEDJELJAK: sarma s pire krumpirom, kolač od jabuka i rogača

SARMA: kiseli kupus 110 g, mljevena teletina 50 g, riža 5 g, suha slanina 6 g, jaje 4 g, crveni luk 6 g, ulje 2 g, brašno glatko T500 2 g, pire od rajčice 2 g, sol.
PIRE KRUMPIR: krumpir 130 g, margarin 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.
KRUH: polubijeli kruh 30 g.
KOLAČ OD JABUKA I ROGAČA: ulje suncokretovo 5 g, jabuke 30 g, mlijeko 2,8% m. m. 2 g, grožđice 5 g, rogač 5 g, bijelo brašno 10 g, šećer 10 g, jaje 4 g, prašak za pecivo.

UTORAK: teleća juha sa žličnjacima, kosani odrezak, varivo od kelja, kruh i savijača od jabuka

TELEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: teletina BK 25 g, mrkva 12 g, koraba 15 g, peršin korijen 12 g, celer korijen 6 g, brašno 11 g, jaja 5 g, peršin list 1 g, sol.

KOSANI ODREZAK: mljevena teletina/junetina 50 g, jaje 4 g, crveni luk 4 g, bijeli kruh 10 g, ulje 5 g, peršin list 1 g, češnjak 1 g, sol.

VARIVO OD KELJA: kelj 120 g, krumpir 80 g, mrkva 22 g, korijen celera 6 g, maslinovo ulje 2 g, peršin 1 g, sol.

KRUH: polubijeli kruh 50 g.

SAVIJAČA OD JABUKA: brašno 17 g, ulje 2 g, šećer 10 g, jabuke 60 g, mrvice 5 g, sol, ocat, cimet.

SRIJEDA: varivo od miješanih grahorica, kruh, kupus salata i pita od sira

VARIVO OD MIJEŠANIH GRAHORICA: slanina suha 10 g, vratina sušena BK 20 g, puretina (zabatak) 40 g, ulje suncokretovo 5 g, grah trešnjevac 20 g, leća suha 10 g, slanetak suhi 10 g, ječmena kaša 20 g, peršin list 1 g, luk crveni 10 g, poriluk 20 g, celer korijen 19 g, mrkva 15 g, batat 10 g, peršin korijen 5, papar 0,1 g, lovor 0,1, vegeta natur 1 g, sol.

KRUH: graham kruh 40 g.

KUPUS SALATA: maslinovo ulje 3 g, kupus glavati bijeli 100 g, jabučni ocat 3 g, sol.

PITA OD SIRA: brašno 17 g, maslac 7,5 g, vrhnje 5 g, jaje 4 g. Nadjev: šećer 7,5 g, svježi sir 25 g, vrhnje 5 g.

ČETVRTAK: juha od bundeve, zapečena tjestenina s piletinom i rajčicom, zelena salata i kruška

JUHA OD BUNDEVE: 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.

ZAPEČENA TJESTENINA S PILETINOM I RAJČICOM: sir gouda 40 g, vrhnje kiselo 12% m.m. 15 g, pileтина bijelo meso 70 g, ulje maslinovo 5 g, tjestenina 60 g, sjeckana rajčica (pelat) 50 g, vegeta natur 1 g, sol.

ZELENA SALATA: zelena salata 70 g, maslinovo ulje 3 g, jabučni ocat 3 g, sol.

KRUŠKA: kruška 200 g.

PETAK: krem juha od povrća, panirani oslić, pire krumpir s mrkvom, cikla salata, kruh, mramorni kolač

KREM JUHA OD POVRĆA: mrkva 22 g, celer 6 g, koraba 12 g, grašak 10 g, luk crveni 6 g, tjestenina 2 g, maslinovo ulje 2 g, peršin list 2 g, sol.

PANIRANI OSLIĆ: panirani oslić 150 g, suncokretovo ulje 20 g.

PIRE KRUMPIR S MRKVOM: krumpir 140 g, mrkva 50 g, mlijeko 2,2% m.m. 25 g, muškati oraščić, sol.

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

KRUH: kruh crni pšenični 50 g.

MRAMORNI KOLAČ: brašno pšenično bijelo 7,5 g, maslac 3 g, mlijeko 2,8% m.m. 3,5 g, šećer 2 g, jaje 5 g, čokolada 2,5 g, prašak za pecivo, sol.

JELOVNIK II

MENU – TIP 1

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

KREM JUHA OD POVRĆA: 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 mljevena crvena 0,2 g, lovor 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

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

JABUKA: jabuka 200 g.

UTORAK: punjena paprika, pire krumpir i palačinke s džemom

PUNJENA PAPRIKA: juneći but 40 g, svinjski but 40 g, ulje suncokretovo 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 %, lovor 0,1 g, sol.

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

PALAČINKE S DŽEMOM: brašno 15 g, mlijeko 2,8% m.m. 30 g, jaje 5 g, ulje suncokretovo 2 g, džem 10 g, sol.

SRIJEDA: pileća juha sa žličnjacima, lazanje i puding

PILEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: piletina-bijelo meso 30 g, mrkva 22 g, koraba 10 g, korijen celera 8 g, korijen peršina 10 g, peršin list 1 g, sol, pšenični griz 5 g, jaje 4 g.

LAZANJE: tjestenina lazanje 50 g, teletina mljevena 20 g, piletina mljevena 15 g, luk crveni 35 g, rajčica svježa 35 g, ulje maslinovo 5 g, brašno pšenično 5 g, mlijeko 2,8 % m.m. 40 g, parmezan 3 g, sol.

PUDING: prašak čokolada 13 g, šećer 5 g, mlijeko 28% m.m. 180 g.

ČETVRTAK: pileća prsa u umaku, pire krumpir, zelena salata i biskvit s voćem

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.

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

ZELENA SALATA: ulje maslinovo 2 g, zelena salata 70 g, ocat jabučni 3 g, sol.

BISKVIT S VOĆEM: mlijeko 2,8% m.m. 15 g, jaje 20 g, ulje suncokretovo 4 g, pšenično brašno bijelo oštro 30 g, med 51 g, vanilin šećer 0,5 g, mrkva 10 g, jabuka 20 g, višnja 20 g, maslac 5 g, cimet 1 g, prašak za pecivo 0,5 g.

PETAK: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, zelena salata i banana

KREM JUHA OD POVRĆA: mrkva 22 g, celer 6 g, koraba 12 g, grašak 10 g, luk crveni 6 g, tjestenina 2 g, maslinovo ulje 2 g, peršin list 2 g, sol.

TJESTENINA U UMAKU OD TUNE I RAJČICE: tjestenina 60 g, tuna 40 g, ulje maslinovo 8 g, češnjak 2 g, luk crveni 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 20 g, peršin korijen 5 g, rajčica ukuhana (konc. 10%) 80 g, origano 1 g, papar 1 g, lovor 0,5 g, sol.

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

BANANA: banana 200 g.

MENU – TIP 2

PONEDJELJAK: goveda juha s rezancima, juneći šnicel, pire krumpir, zelena salata i sirni desert s voćem

GOVEDA JUHA S REZANCIMA: Govedina/junetina 65 g, mrkva 12 g, luk crveni 11 g, celer korijen 6 g, peršin 1 g, tjestenina s jajima 5 g, sol.

JUNEĆI ŠNICEL: juneći but BK 80 g, ulje suncokretovo 5 g, pšenično bijelo brašno 5 g, luk crveni 10 g, celer korijen 3 g, mrkva 10 g, peršin korijen 3 g, rajčica ukuhana (28-30%) 2 g, lovor 0,1 g, senf 1 g, sol.

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

ZELENA SALATA: ulje maslinovo 2 g, zelena salata 70 g, ocat jabučni 3 g, sol.

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

UTORAK: pileća juha sa žličnjacima, pileća prsa u umaku, riža s graškom, salata od crvenog kupusa i mramorni kolač

PILEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: piletina-bijelo meso 30 g, mrkva 22 g, koraba 10 g, korijen celera 8 g, korijen peršina 10 g, peršin list 1 g, sol, pšenični griz 5 g, jaje 4 g.

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.

RIŽA S GRAŠKOM: ulje maslinovo 5 g, riža 50 g, peršin list 1 g, grašak zeleni 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 10 g, peršin korijen 10, sol.

SALATA OD CRVENOG KUPUSA: crveni kupus 70 g, ulje maslinovo 5 g, ocat jabučni 3 g, sol.

MRAMORNI KOLAČ: brašno pšenično bijelo 7,5 g, maslac 3 g, mlijeko 2,8% m.m. 3,5 g, šećer 2 g, jaje 5 g, čokolada 2,5 g, prašak za pecivo, sol.

SRIJEDA: krem juha od graha, složenac s krumpirom i patlidanima, salata od rajčice s bosiljkom, kruh i naranča

KREM JUHA OD GRAHA: šareni grah 30 g, ulje suncokretovo 5 g, kiselo vrhnje 12 % m.m. 10 g, peršin 1 g, sol.

SLOŽENAC S KRUMPIROM I PATLIĐANOM: krumpir 250 g, luk crveni 6 g, svinjetina mljevena 18 g, teletina mjevena 23 g, patlidan 26 g, paprika 20 g, mrkva 18 g, rajčica 7 g, ulje maslinovo 5 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, vrhnje kiselo 12% m.m. 5 g, mrvice 3 g, jaje 10 g, ribani sit polutvrđi 3 g, češnjak 1 g, sol.

SALATA OD RAJČICE S BOSILJKOM: rajčica 75 g, maslinovo ulje 5 g, ocat jabučni 3 g, peršin 1 g, bosiljak list 1 g, sol.

KRUH: miješani 30 g.

NARANČA: 200 g.

ČETVRTAK: teleća juha sa žličnjacima, teleći kosani odrezak, pirjana riža s tikvicama, salata od krastavaca i rajčica, biskvit s voćem

TELEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: teletina BK 25 g, mrkva 12 g, koraba 15 g, peršin korijen 12 g, celer korijen 6 g, brašno 11 g, jaja 5 g, peršin list 1 g, sol.

TELEĆI KOSANI ODREZAK: mljevena teletina 50 g, jaja 5g, luk crveni 6 g, mrvice 20 g, ulje 5 g, češnjak 1 g, peršin list 1 g, sol.

PIRJANA RIŽA S TIKVICAMA: riža 47 g, maslac 5 g, tikvice 60 g, sol.

SALATA OD KRASTAVACA I RAJČICA: krastavac 50 g, rajčica 50 g, ulje maslinovo 5 g, jabučni ocat 3 g, sol.

BISKVIT S VOĆEM: brašno 10 g, maslac 8 g, šećer 8 g, višnje 23 g, jaja 5 g, prašak za pecivo.

PETAK: krem juha od brokule, riblji file, kuhani krumpir i palačinke s džemom

KREM JUHA OD BROKULE: brokula 50 g, kiselo vrhnje g, ulje 2 g, krumpir 15 g, žumanjak 4 g, peršin list 1 g, sol.

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

KUHANI KRUMPIR: peršin list 1 g, maslac 5 g, krumpir 200 g.

PALAČINKE S DŽEMOM: brašno 15 g, mlijeko 2,8% m.m. 30 g, jaje 5 g, ulje suncokretovo 2 g, džem 10 g, sol.

MENU – TIP 3

PONEDJELJAK: goveđa juha, musaka od povrća s mljevenim mesom, zelena salata i puding

GOVEĐA JUHA: kosti juneće 50 g, tjestenina s jajima 8 g, 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 g, vegeta natur, sol.

MUSAKA OD POVRĆA S MLJEVENIM MESOM: mljevena teletina 50 g, mljevena svinjetina 30 g, grašak 30 g, mrkva 15 g, krumpir 60 g, maslac 5 g, mlijeko 2,8% m.m. 50 g, brašno 5 g, peršin list 1 g, sol.

ZELENA SALATA: ulje maslinovo 2 g, zelena salata 70 g, ocat jabučni 3 g, sol.

PUDING: prašak čokolada 13 g, šećer 5 g, mlijeko 2,8% m.m. 180 g.

UTORAK: varivo od mahuna s junećim mesom, kruh i savijača od jabuka

VARIVO OD MAHUNA S JUNEĆIM MESOM: junetina BK 90 g, ulje suncokretovo 10 g, peršin list 1 g, mahune žute/zelene 100 g, češnjak 2g, 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.

SAVIJAČA OD JABUKA: brašno 17 g, ulje 2 g, šećer 10 g, jabuke 60 g, mrvice 5 g, sol, ocat, cimet.

SRIJEDA: krem juha od povrća, špageti bolonjez, zelena salata s rotkvicom, banana

KREM JUHA OD POVRĆA: mrkva 22 g, celer 6 g, koraba 12 g, grašak 10 g, luk crveni 6 g, tjestenina 2 g, maslinovo ulje 2 g, peršin list 2 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, sol.
BANANA: banana 200 g.

ČETVRTAK: punjena paprika, pire krumpir i pita sa sirom

PUNJENA PAPRIKA: juneći but 40 g, svinjski but 40 g, ulje suncokretovo 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 %, lovor 0,1 g, sol.

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

PITA OD SIRA: brašno 17 g, maslo 7,5 g, vrhnje 5 g, jaja 4 g. Nadjev: šećer 7,5 g, svježi sir 25 g, vrhnje 5 g.

PETAK: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, zelena salata s mrkvom i palačinke sa sirom

KREM JUHA OD POVRĆA: mrkva 22 g, celer 6 g, koraba 12 g, grašak 10 g, luk crveni 6 g, tjestenina 2 g, maslinovo ulje 2 g, peršin list 2 g, sol.

TJESTENINA U UMAKU OD TUNE I RAJČICE: tjestenina 60 g, tuna 40 g, ulje maslinovo 8 g, češnjak 2 g, luk crveni 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 20 g, peršin korijen 5 g, rajčica ukuhana (konc. 10%) 80 g, origano 1 g, papar 1 g, lovor 0,5 g, sol.

ZELENA SALATA: maslinovo ulje 5 g, zelena salata 60 g, mrkva 20 g, jabučni ocat 3 g, sol.

PALAČINKE S DŽEMOM: brašno 15 g, mlijeko 2,8% m.m. 30 g, jaje 5 g, ulje suncokretovo 2 g, džem 10 g, sol.

MENU – TIP 4

PONEDJELJAK: goveđa juha, lasanje, salata od svježeg kupusa i puding

GOVEĐA JUHA: kosti juneće 50 g, tjestenina s jajima 8 g, 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 g, vegeta natur.

LAZANJE: tjestenina lasanje 50 g, teletina mljevena 20 g, piletina mljevena 15 g, luk crveni 35 g, rajčica svježa 35 g, ulje maslinovo 5 g, brašno pšenično 5 g, mlijeko 2,8 % m.m. 40 g, parmezan 3 g, sol.

SALATA OD KUPUSA: kupus glavati zeleni 70 g, jabučni ocat 3 g, ulje maslinovo 5 g, sol.

PUDING: prašak čokolada 13 g, šećer 5 g, mlijeko 28% m.m. 180 g.

UTORAK: varivo od mahuna s junećim mesom, kruh i savijača od jabuka

VARIVO OD MAHUNA S JUNEĆIM MESOM: junetina BK 90 g, ulje suncokretovo 10 g, peršin list 1 g, mahune žute/zelene 100 g, češnjak 2g, 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.

SAVIJAČA OD JABUKA: brašno 17 g, ulje 2 g, šećer 10 g, jabuke 60 g, mrvice 5 g, sol, ocat, cimet.

SRIJEDA: pileća prsa u umaku, pire krumpir, zelena salata i kompot breskva

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.

PIRE KRUMPIR: mlijeko 2,8% m.m. 50 g, maslac 5 g, krumpir 300 g, sol.
ZELENA SALATA: ulje maslinovo 2 g, zelena salata 70 g, ocat jabučni 3 g, sol.
KOMPOT: kompot breskva light 150 g.

ČETVRTAK: teleća juha sa žličnjacima, pirjana riža s tikvicama, teleći kosani odrezak, salata od krastavaca i rajčica i biskvit s voćem

TELEĆA JUHA SA ŽLIČNJACIMA: teletina BK 25 g, mrkva 12 g, koraba 15 g, peršin korijen 12 g, celer korijen 6 g, brašno 11 g, jaja 5 g, peršin list 1 g, sol.

PIRJANA RIŽA S TIKVICAMA: riža 47 g, maslac 5 g, tikvice 60 g, sol.

TELEĆI KOSANI ODREZAK: mljevena teletina 50 g, jaja 5 g, luk crveni 6 g, mrvice 20 g, ulje 5 g, češnjak 1 g, peršin list 1 g, sol.

SALATA OD KRASTAVACA I RAJČICA: krastavac 50 g, rajčica 50 g, ulje maslinovo 5 g, jabučni ocat 3 g, sol.

BISKVIT S VOĆEM: brašno 10 g, maslac 8 g, šećer 8 g, višnje 23 g, jaja 5 g, prašak za pecivo.

PETAK: krem juha od povrća, riblji file, blitva lešo s krumpirom i mramorni kolač

KREM JUHA OD POVRĆA: 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, vegeta natur 1 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

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

BLITVA LEŠO S KRUMPIROM: maslinovo ulje 5 g, blitva 200 g, krumpir 100 g, češnjak 1 g, sol.

MRAMORNI KOLAČ: brašno pšenično bijelo 7,5 g, maslac 3 g, mlijeko 2,8% m.m. 3,5 g, šećer 2 g, jaje 5 g, čokolada 2,5 g, prašak za pecivo, sol.

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 68 učenika x 76 radnih 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 Lučac, Omiška 27., 21000 Split.

4. PROCIJENJENA VRIJEDNOST NABAVE:

Procijenjena vrijednost nabave je 98.192,00 kuna (bez PDV-a).

5. KRITERIJ ZA ODABIR PONUDE:

Ekonomski najpovoljnija ponuda.

6. ROK IZVRŠENJA USLUGE:

Do 23. prosinca 2022. godine, počevši od 05. rujna 2022. 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 (NN br. 85/15, 121/16 i 99/18), Pravilniku o razvrstavanju i minimalnim uvjetima ugostiteljskih objekata (NN br. 82/07, 82/09, 75/12, 69/13 i 150/14) i Pravilniku o registraciji subjekata te registraciji i odobravanju objekata u poslovanju s hranom (NN 84/15).

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 upućivanja poziva za dostavu ponuda.

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

Ponude se dostavljaju elektroničkom poštom na e-mail adresu Naručitelja: **oslucac@os-lucac-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 10 dana od isteka roka za dostavu ponuda.

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

Ravnatelj škole: Mario Šarić, prof.

Tel./fax: 021/482-970, 021/482-967, mob.: 099 2148180

E-mail: oslucac@os-lucac-st.skole.hr

Ravnatelj škole:
Mario Šarić, prof.