



**REPUBLIKA HRVATSKA
OSNOVNA ŠKOLA „LUČAC“ SPLIT**

Omiška ulica 27, 21000 Split

KLASA: 406-03/25-01/8

URBROJ: 2181-1-282-25-1

Split, 18. prosinca 2025.g.



**POZIV ZA DOSTAVU PONUDA
ZA PRIPREMU I DOSTAVU RUČKOVA ZA UČENIKE UKLJUČENE U PROGRAM
PRODUŽENOG BORAVKA – USLUGE CATERINGA
OD 12. SIJEČNJA 2026. DO 12. LIPNJA 2026. GODINE, ŠKOLSKA GODINA
2025/2026**

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: 12/2025

3. OPIS PREDMETA NABAVE I TEHNIČKE SPECIFIKACIJE:

Predmet nabave su usluge pripreme i dostave gotovih obroka (ručкова) za učenike uključene u program produženog boravka od 12. siječnja 2026. godine do 12. lipnja 2026. godine, sukladno sljedećoj tehničkoj specifikaciji:

JELOVNIK

MENU – TIP 1

Ponedjeljak: Tjestenina bolognese i sezonska salata, sezonsko voće

Penneti bolognese: junetina BK 70 g, ulje suncokretovo 5 g, tjestenina s jajima 60 g, peršin list 1 g, luk crveni 20 g, mrkva 10 g, pelati 20 g, origano 1 g, paprika crvena mljevena 0,2 g, lovor 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

Salata od svježeg kupusa: Svježi kupus 80 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

Sezonsko voće: Jabuka 110 g

Utorak: Teletina s graškom, kruh, štrudel od jabuke

Teletina s graškom: teleći but BK 90 g, luk crveni 20 g, češnjak 1 g, suncokretovo ulje 3 g, pelati 100 g, celer korijen 20 g, grašak, 40 g, krumpir 40 g, mrkva 20 g, vegeta natur 1 g, sol.

Kruh: polubijeli kruh 50 g.

Štrudel od jabuke: jabuke 68%, pšenično bijelo brašno tip 550, voda, suncokretovo ulje, šećer, sol, cimet, vanilin šećer, dekstroza.

Srijeda: Juha od povrća, pečena piletina, restani krumpir, banana

Juha od povrća: 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.

Pečena piletina: piletina (batak, zabatak) 200 g, suncokretovo ulje 5 g.

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

Banana: 200 g.

Četvrtak: Mesne okruglice u umaku, palenta, voćni jogurt

Mesne okruglice: Mljeveno meso 60 g, panceta 6 g, suncokretovo ulje 5 g, peršin 0,2 g, luk crveni 9 g, pelati 30 g, brašno, prezla, jaja, vegeta natur, sol.

Palenta: Palenta 28 g, suncokretovo ulje 8 g, sol.

Voćni jogurt: 150 g.

Petak: Panirani riblji file, riža s graškom i kukuruzom, sezonska salata, sezonsko voće

Riblji file: oslić panirani 100 g, suncokretovo ulje 15 g, sol.

Riža s graškom i kukuruzom: maslinovo ulje 5 g, riža 5 g, peršin svježi 0,5 g, zeleni grašak 30 g, celer korijen 10 g, mrkva 10 g, peršin korijen 10 g, kukuruz u zrnju 10 g, sol.

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

Sezonsko voće: Jabuka 110 g

MENU – TIP 2

Ponedjeljak: Tjestenina bolognese i sezonska salata, sezonsko voće

Penneti bolognese: junetina BK 70 g, ulje suncokretovo 5 g, tjestenina s jajima 60 g, peršin list 1 g, luk crveni 20 g, mrkva 10 g, pelati 20 g, origano 1 g, paprika crvena mljevena 0,2 g, lovor 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

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

Sezonsko voće: Naranča 200 g

Utorak: Varivo od mahuna s junećim mesom, kruh, croissant kakao

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: Polubijeli kruh 50 g.

Croissant kakao: pšenično brašno tip 550, biljne masti, voda, sol, kakao krema za punjenje 25%, kakao u prahu s reduciranom masti, šećer, kvasac.

Srijeda: Pileći rižot, sezonska salata, banana

Pileći rižot: piletina bijelo meso BK 60 g, maslinovo ulje 5 g, suncokretovo ulje 5 g, riža 55 g, peršin list 1 g, luk crveni 15 g, celer korijen 7 g, mrkva 20 g, vegeta natur, sol.

Salata od svježeg kupusa: Svježi kupus 80 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

Banana: 200g.

Četvrtak: Sarma s pire krumpirom, kruh, puding.

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, maslac 2 g, mlijeko 2,8% m.m. 20 g, sol.

Kruh: polubijeli kruh 30 g.

Puding od vanilije: 125g.

Petak: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, sezonska salata, jabuka

Juha od povrća: 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.

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

Sezonsko voće: Jabuka 110 g.

Menu – TIP 3

Ponedjeljak: Tjestenina bolognese i sezonska salata, sezonsko voće

Penneti bolognese: 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.

Salata od svježeg kupusa: Svježi kupus 80 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

Sezonsko voće: Jabuka 110 g.

Utorak: varivo od junetine i miješanih grahorica, kruh, štrudel višnja

Varivo od miješanih grahorica: kockice pršuta 10 g, juneći but BK 90 g, ulje suncokretovo 5 g, leća suha 30 g, krumpir 20 g, ječmena kaša 21 g, peršin list 1 g, luk crveni 10 g, celer korijen 10 g, mrkva 15 g, papar 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

Kruh: polubijeli kruh 40 g.

Štrudel višnja: pšenično bijelo brašno tip 550, termostabilni nadjev od višanja 45 %, margarin, voda, suncokretovo ulje, jaja, šećer, sol, dekstroza.

Srijeda: Pohana piletina, miješano povrće, banana.

Pohana piletina: pileći file 100 g, prezla 10 g, jaja 0,06 kom, brašno 8g, sol.

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.

Banana: 200 g.

Četvrtak: Pečene mesne okruglice, riža s graškom, voćni jogurt.

Mesne okruglice: Mljeveno meso 60 g, panceta 6 g, suncokretovo ulje 5 g, peršin 0,2 g, luk crveni 9 g, brašno, prezla, jaja, vegeta natur, sol.

Riža s graškom: maslinovo ulje 5 g, riža 30 g, peršin list 1 g, zeleni grašak 50 g, celer korijen 10 g, mrkva 10 g, češnjak 1 g, sol.

Voćni jogurt: 150 g.

Petak: Panirani riblji file, lešo povrće, sezonsko voće

Riblji file: oslić panirani 100 g, suncokretovo ulje 15 g, sol.

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.

Sezonsko voće: Jabuka 110 g.

Menu – TIP 4

Ponedjeljak: Rižot od junetine, sezonska salata, sezonsko voće

Rižot od junetine: juneći but BK 70 g, maslac 2 g, suncokretovo ulje 5 g, riža 60 g, pelati 15 g, peršin list 0,1 g, luk crveni 15 g, celer korijen 7 g, mrkva 20 g, vegeta natur, sol.

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

Sezonsko voće: Naranča 200 g.

Utorak: Varivo od mahuna s junećim mesom, kruh, krafna marelica.

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: Polubijeli kruh 50 g.

Krafna marelica: pšenično brašno tip 550, voda, voćni namaz – marelica 14%, šećer, biljno ulje, jaja u prahu, šećer za posip, skrob dekstroza, jodirana sol, začini, arome, kvasac.

Srijeda: Pileća prsa u umaku s njokima, kruh, banana.

Pileća prsa u umaku s njokama: pileći file 100g, njoki 100 g, suncokretovo ulje 10 g, luk crveni 23 g, mrkva 12 g, pelati 30 g, češnjak 1 g, papar 0,1 g, vegeta natur 1 g, sol.

Kruh: polubijeli kruh 40 g.

Banana: 200 g.

Četvrtak: Ragu od teletine, pire krumpir, sezonsko voće.

Ragu od teletine: teleći but BK 90 g, luk crveni 20 g, mrkva 20 g, celer korijen 6 g, suncokretovo ulje 3 g, češnjak 1 g, srnf 1 g, pelati 10 g, vegeta natur 1 g, sol.

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

Sezonsko voće: Jabuka 110 g.

Petak: krem juha od povrća, tjestenina u umaku od tune i rajčice, sezonska salata, puding

Juha od povrća: 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 svježeg kupusa: Svježi kupus 80 g, jabučni ocat 3 g, maslinovo ulje 5 g, sol.

Puding od čokolade: 125 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 68 učenika x 102 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 obavezan 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 **20.114,4 Eura (bez PDV-a)**.

5. KRITERIJ ZA ODABIR PONUDE:

Ekonomski najpovoljnija ponuda.

6. ROK IZVRŠENJA USLUGE:

Do 12. lipnja 2026. godine, počevši od 12. siječnja 2026. 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 objave 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. 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.

