



Na osnovu člana 18. Stav 1. Zakona o javnim nabavkama Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“ broj: 39/14), člana 4. Pravilnika o postupku direktnog sporazumu (Sl. glasnik BiH, broj: 90/14), člana 7. i člana 11. Stav 3. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo (“Sl.novine KS”: 2/18), dopisa Ministarstva za obrazovanje, nauku i mlade KS, broj: 11-04-38-sl./15 od 17.08.2015.godine, po ovlastima člana 85. Pravila Škole i člana 4 Poslovnika o radu, te Odluke školskog odbora, broj: 01-09-34-III-618/22 od 22.06.2022.godine, JU "Deseta osnovna škola" Ilidža, raspisuje

INTERNI OGLAS ZA IZDAVANJE ŠKOLSKE KUHINJE POD ZAKUP, UZ POKRETANJE POSTUPKA JAVNE NABAVKE

Postupak se pokreće u skladu sa Zakonom o javnim nabavkama BiH i Pravilnikom o postupku direktnog sporazuma, te se izdaje pod zakup školska kuhinja 26 m² za period **od 01.09.2022. godine do 30.06.2023. godine.**

Predmet nabavke je: nabavka đačkih užina, odnosno izdavanje školske kuhinje pod zakup za nabavku iste.

Procijenjena vrijednost izdavanja kuhinje pod zakup je 400 KM, odnosno cijene užine 18 KM mjesečno.

Škola povodom nabavke pribavlja vlastita sredstva, a koja ulaze u Budžet Škole.

Nabavku izvršiti postupkom **direktnog sporazuma** u skladu sa Zakonom o javnim nabavkama BiH i Pravilnikom o postupku direktnog sporazuma .

USLOVI: Na oglas se mogu prijaviti sva pravna lica koja su registrovana za obavljanje ugostiteljsko-uslužnih djelatnosti, što će dokazati izvodom iz sudskog registra i posjedovanjem međunarodnog certifikata, HACCP .

Dostavljači školskih užina, odnosno ugostiteljska firma treba da ispunjavaju slijedeće uslove u pogledu kvalitete đačkih užina:

- Užine prilagođene psiho – fizičkim potrebama i uzrastu učenika;
- Užine proizvedene u potpuno kontrolisanim uvjetima, od zdravih sirovina sa posebnim pakovanjem i sa odgovarajućim načinom distribucije;
- Prihvatljive cijene đačkih užina;
- Uredna dostava užina;
- Posjedovanje međunarodnog certifikata ISO9000/9001 I ISO22000, HACCP .

Ponuda treba da sadrži:

- naziv, adresu i identifikacioni broj,
- ovjerenu kopiju rješenja o upisu u sudski registar (ne stariju od 6 mjeseci),
- Certifikat HACCP i ISO9000/9001 I ISO22000,
- artikle koje će prodavati sa fiksnim cijenama,
- fiksnu cijenu za zakup,
- reference o dosadašnjem radu.

Uz zahtjev-ponudu treba priložiti i cjenovnik proizvoda. Po završetku roka oglasa bit će izabran onaj učesnik koji ponudi najveću zakupninu i najkvalitetniji i najjeftiniji cjenovnik proizvoda i dr.

Po Oglasu će biti izabrani oni učesnici koji ponude najveću zakupninu i najpovoljnije uslove za učenike (asortiman, kvalitet, reference, način organizacije i cijene užine).



Naročiti uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom/ponudač su:

(1) Subjekt u poslovanju s hranom (SPH) je fizička ili pravna osoba registrirana za obavljanje određenih djelatnosti vezanih uz poslovanje s hranom.

(2) **Uslovi koje mora ispunjavati subjekt koji posluje sa hranom su sljedeći:**

- a) da u svom poslovanju osigura nesmetanu provedbu propisa o hrani. Kamini ili kuhinje u kojima se priprema hrana moraju biti opremljene po propisima koje zahtijevaju posebni propisi Zakona o hrani i Pravilnika o higijeni hrane;
- b) da subjekt koji priprema obrok i užinu obavezno provodi mjere HACCP čiji nadzor vrši inspekcija. HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Points) se odnosi ključivo na zdravstvenu sigurnost. HACCP je standard koji su obavezni da primjene svi proizvođači prehrambenih proizvoda;
- c) ISO 9000/9001 primarno je orijentisana na upravljanje kvalitetom;
- d) ISO 22000 odnosi se na zdravstvenu sigurnost (Food safety management)
- e) da svi proizvodi imaju deklaraciju koja ispunjava uslove Pravilnika o deklarisanju od svi subjekti su dužni navesti Nutritivnu deklaraciju koja daje informaciju o nutritivnoj vrijednosti.

(3) **Posebni uvjeti koji se traže od subjekta koji posluje sa hranom su:**

(a) Da je u ponudi uključeno jednom dnevno jedno svježe voće: jabuka, kruška, marelica, breskva, šljiva, banana, mandarina ili naranča (dostupno sezonsko voće), te da je data prednost domaćem, lokalnom voću i povrću što podstiče razvoj domaće proizvodnje.

(b) Da su u ponudi peciva od cijelog zrna sa bilo kojom vrstom svježeg sira, namaza od svježeg sira, mliječnih namaza te polutvrđih sireva, koji su ujedno i podsticaj kupovini domaćih mliječnih namaza i tradicionalnih sireva.

(c) Da su peciva izrađena od integralnog brašna, kao i druge druge vrste brašna: raženo, heljda, spelta... uz dodatak sjemenki (integralno brašno nosilac vitamina, minerala i prehrambenih vlakana, sjemenke nosioci esencijalnih masnih kiselina, vitamina...).

(d) Da je u ponudi izbjegnuta hrana koju općenito, pa tako i u školskoj ishrani, treba izbjegavati ili barem što rjeđe konzumirati. Radi se o hrani koja nije sasvim zabranjena, ali je u svakodnevni jelovnik treba uključiti samo povremeno (do dva puta mjesečno) i u srazmjerno malim količinama:

1.1.) pekarski i slastičarski proizvodi, industrijski deserti (dakle, NE/tj. MINIMALNO krofnama, lisnato tijesto (paštete, kroasani...) itd, jer 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);

1.2.) mesni, krem/čokoladni namazi, tvrdi margarini (sadrže veliki udjel masti i/ili neželjenih trans masnih kiselina, radi čega se ne preporučuje njihova upotreba). Primjerenija je umjerena upotreba mliječnih namaza, namaza na osnovi mliječnog putera ili pavlake;

1.3.) mesni proizvodi (pašteta, hrenovke, mesni naresci i sl.). Nitrati i nitriti se koriste kao konzervansi u suhomesnatim i prerađenim mesnim proizvodima (npr. kobasice) te radi očuvanja crvene boje mesa. U odgojno-obrazovnim ustanovama zabranjena je prodaja prerađevina od prženog krompira (čips, pomfrit... u kojima se nalazi kancerogeni spojevi poput akrilamida). Također se zabranjuje prodaja gaziranih sokova, energetske napitaka i zaslađenih industrijskih sokova.

Cijenu obroka utvrđuje Školski odbor, a shodno dostavljenim ponudama i cjenovniku subjekata u poslovanju.

Mjesečna cijena ishrane u školskoj kuhinji utvrđuje se na osnovu broja nastavnih dana u mjesecu i dnevne cijene obroka koju utvrđuje Školski odbor.

Prostor kuhinje se može pogledati svakim radnim danom od ponedjeljka do petka u vremenu **od 09 do 12 sati** u roku od 15 (petnaest) dana od dana objavljivanja ovog oglasa, a koji se oglašava na web stranici i oglasnoj ploči škole, **počev u četvrtak, dana 07.07.2022.godine**, te ostaje otvoren 15 dana od objave, **do ponedjeljka, dana 22.07.2022.godine**.

Ponude slati poštom ili dostaviti na protokol škole na adresu JU OŠ „Deseta osnovna škola“ Ilidža, Osik 210., 71 215 Blažuj sa naznakom „**Oglas za zakup školske kuhinje**“.

Napomena: U skladu sa COVID epidemiološkim stanjem, naplata zakupa se neće vršiti u slučaju obustave nastave i donijetih mjera, shodno vanrednoj situaciji.

Školski odbor