**Prilog 1. Tehničke specifikacije**

Obroci moraju biti usklađeni s preporučenim energetskim 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 bjelančevina (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.

A screenshot of a computer

Description automatically generated

A screenshot of a computer

Description automatically generated

toplinski obrađeno povrće.

A screenshot of a computer

Description automatically generated

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

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.

Ponuda se izrađuje na bazi broja obroka: 12.420 za razdoblje od 07.01.2025.-13.06.2025.

Cijena menija je po osobi bez PDV-a. Sva navedena jela trebaju biti ponuđena spremna za konzumaciju (kuhana, pečena, pirjana) u količini od :

A screenshot of a computer

Description automatically generated

VARIVO – 2,5 dcl RIŽA: 10 dag

Sukladno Normativima za prehranu učenika u osnovnim školama pojedinačni ručak koji je predmet nabave mora zadovoljiti 35 % energetskih potreba što iznosi 649 do 712 kcal za dob učenika u cjelodnevnoj nastavi.

Hrana mora biti pripremljena i dostavljena na adresu Osnovne škole Retfala, Osijek svaki radni dan najkasnije do 11:00 sati.

U nastavku su prikazani primjeri jelovnika:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  | | --- | --- | | *Meni 1* | *Varivo od mahuna i piletine, kruh* | | *Meni 2* | *Juha, krpice sa zeljem, ćevapi* | | *Meni 3* | *Kupus u rajčici, pileći medaljoni, kruh* | | *Meni 4* | *Varivo od kelja, kosana štruca, salata, kruh* | | *Meni 5* | *Juha, Lignje, krumpir ploške, salata, kruh* | | *Meni 6* | *Juha, Oslić, brokula – krumpir, kruh* | | *Meni 7* | *Juneći gulaš, tijesto, kruh , salata* | | *Meni 8* | *Grah s kobasicom, kruh* | | *Meni 9* | *Juha, zeleni rižoto, ćevapi, kruh* | | *Meni 10* | *Piletina s tjesteninom, kruh* | | *Meni 11* | *Mesne okruglice u umaku od rajčice, pire, kruh* | | *Meni 12* | *Paprikaš - graškom i kobasica, kruh* | | *Meni 13* | *Juha, svinjski rižoto, kruh* | | *Meni 14* | *Pileći medaljoni, zeleni rižoto, salata* | | *Meni 15* | *Juha, pečena piletina , mlinci, salata* | |
| *Meni 16 Grašak varivo s piletinom, kruh* |
| *Meni 17 Špageti bolonjez, salata, kruh* |
| *Meni 18 Juha, pljeskavica, rižoto s gljivama, salata*  *Meni 19 Juha, pečena piletina, kroketi, salata, kruh* |
| *Meni 20 Juha, Kosana štruca, pire, salata* |
| *Meni 21 Riblji štapići, blitva krumpir, kruh* |
| *Meni 22 Panirani oslić, brokula krumpir, kruh* |
|  |

Pojašnjenje troškovnika: Ponuditelji sukladno priloženom troškovniku, iskazuju jedinične cijene i ukupnu vrijednost a odnose se na cjelovitu uslugu sukladno specifikaciji u privitku zahtjeva. Baza za izračun jedinične cijene je količina od ukupno 12.420 ručkova. Za svaku promjenu količine zbog izostanka djece, Naručitelj će pravovremeno obavijestiti ponuditelja.