



BOSNA I HERCEGOVINA
FEDERACIJA BOSNE I HERCEGOVINE
KANTON SARAJEVO
OPĆINA VOGOŠĆA
JU OŠ „MIRSAD PRNJAVORAC“ VOGOŠĆA

Adresa: Jošanička 51, 71320 Vogošća, Tel: 033/430-910, e-mail: mirsad.prnjavorac@osmp.edu.ba

Djelovodni broj: 01-1671-1/23

Datum: 16.08.2023. godine

Na osnovu člana 90. Zakona o javnim nabavkama Bosne i Hercegovine („Službeni glasnik BiH“, broj: 39/14 i 59/22), člana 7. i člana 11. stav 3. Pravilnika o ishrani učenika u osnovnim i srednjim školama Kantona Sarajevo („Službene novine Kantona Sarajevo“, broj: 2/18), člana 87. Pravila škole JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća i Odluke Školskog odbora o raspisivanju javnog poziva za davanje u zakup školske kuhinje, broj: 01-1671/23 od 16.08.2023. godine, JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća, objavljuje:

**Javni poziv za dostavljanje pismenih ponuda
za odabir najpovoljnijeg ponuđača
za davanje u zakup školske kuhinje za školsku 2023/2024. godinu**

Postupak se pokreće u skladu sa Zakonom o javnim nabavkama BiH, te se daje u zakup školska kuhinja površine 14,20 m², za period **od 01.09.2023. godine do 30.06.2024. godine.**

Predmet nabavke je: nabavka đaćkih užina, odnosno davanje u zakup školske kuhinje u cilju redovnog snadbjevanja učenika JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća užinama.

Procijenjena vrijednost davanja kuhinje u zakup je 500,00 (petstotina) KM mjesečno.

Nabavku izvršiti postupkom direktnog sporazuma u skladu sa Zakonom o javnim nabavkama BiH.

USLOVI: Na oglas se mogu prijaviti sva pravna i fizička lica koja su registrovana za obavljanje ugostiteljsko-uslužnih djelatnosti, što će dokazati izvodom iz sudskog registra, odnosno odgovarajućim dokumentom o registraciji izdatim od strane nadležnog organa, prema važećim propisima o obrtnicima/preduzetnicima i posjedovanjem međunarodnog certifikata, HACCP.

Dostavljači školskih užina, odnosno ugostiteljska firma treba da ispunjavaju slijedeće uslove u pogledu kvalitete đaćkih 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 đaćkih 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 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 subjekat 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 subjekat 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 subjekat 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, 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 narandža (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 (paštetice, 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, energetskih 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 14 sati, u roku od 8 (osam) dana od dana objavljivanja ovog oglasa, a koji se oglašava na web stranici i oglasnoj ploči škole dana 17.08.2023.godine, te ostaje otvoren 8 dana od objave, do četvrtka, dana 24.08.2023. godine.

Ponude slati poštom ili dostaviti na protokol škole, na adresu JU OŠ „Mirsad Prnjavorac“ Vogošća, Jošanička 51, 71 320 Vogošća, sa naznakom „Javni oglas za davanje u zakup školske kuhinje“.

Predsjednik Školskog odbora

Emina Alić

