# JAVNI RAZPIS ZA IZBIRO PONUDNIKOV SUBVENCIONIRANE ŠTUDENTSKE PREHRANE ZA LETI 2025 IN 2026

**VPRAŠANJA IN ODGOVORI**

**1**. **Ne najdem razpisnih dokumetov?**

ODGOVOR:

Javni razpis in razpisna dokumentacija sta dosegljiva na spletni strani ministrstva, in sicer:

[Javni razpis za izbiro ponudnikov subvencionirane študentske prehrane za leti 2025 in 2026 (gov.si)](https://www.gov.si/zbirke/javne-objave/javni-razpis-za-izbiro-ponudnikov-subvencionirane-studentske-prehrane-za-leti-2025-in-2026dodaj-javna-objava/)

**2. V razpisu je določeno:**

"zagotavljati mora **vsaj dve različni študentski kosili na dan, od tega mora biti eno študentsko kosilo na dan brezmesno****.** Brezmesno študentsko kosilo se lahko v tednu ponovi večkrat, **mora pa zagotavljati vsaj dve različni brezmesni kosili na teden** oziroma sorazmerni delež brezmesnih študentskih kosil v primeru, ko nudi prehrano manj kot 5 dni na teden;"

**Ali v obrazcu v ovoju 2 v merilu št. 2 navedemo le število brezmesnih kosil, ki imajo v jedilniku oznako K in B? Ali lahko v Merilu št. 2 navedemo tudi število "brezmesnih" kosil, ki ne vsebujejo mesa ali rib, a so sicer opredeljene kot testenine (K in T), kot solate kot glavna jed (K in S), kot jedi na žlico kot glavna jed (K in J) ter kot pice (P - P).**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 navedete različna brezmesna študentska kosila, ki jih boste ponujali na teden. Javni razpis določa, da ponudnik dobi točke le v primeru, ko nudi **več kot dve različni brezmesni študentski kosili na teden.** Kot brezmesno študentsko kosilo (vegetarijansko, vegansko) se pri merilu št. 2 upošteva: testenine/njoki/lazanje/rižote (T), solata kot glavna jed (S), jedi na žlico (J), brezmesne jedi (B), pice (P), ... Torej vpišete število brezmesnih jedi, ki jih želite ponujati ne glede na to, v katero kategorijo pestrosti se uvrščajo.

**3. Do sedaj smo nudili obroke po najvišji ceni to je 9€. V novem razpisu je cena ostala ista, torej v sledečem dvoletnem obdobju predvidevate da cena ostaja ista ali je mogoče pomota, ker za takšno ceno je nemogoče nuditi kvalitetne obroke k čemu stremete.**

ODGOVOR:

Javni razpis tudi tokrat med vstopnimi pogoji, ki jih morajo izpolnjevati vsi potencialni ponudniki subvencionirane študetnske prehrane, določa da je najvišja vrednost subvencioniranega študentskega kosila **9,00 EUR.**

**4.** **V naši ponudbi ponujamo polnozrnate sendviče, ki so zaviti v folijo. Zanima nas, ali si lahko upoštevamo dodatnih 10 točk, ker imamo mize, stole, stranišče in vse ostale obroke strežemo na pralnih krožnikih in priboru?**

ODGOVOR:

Ne. Folije, v katere so zaviti sendviči, se štejejo pod embalažo in za to ne morete prejeti dodatnih točk.

**5. Smo picerija. Ponujamo veliko število pic.  Ali spada pica klasika (šunka, sir, gobice)  pod »tip pica« ali pod »tip  hitra hrana«?**

ODGOVOR:

Kot je navedeno v javnem razpisu pri merilu št. 3 (pestrost ponudbe glavnih jedi), se pice uvrščajo v kategorijo pic in ne hitre hrane.

**Pice:** ponudnik dobi točke le v primeru, da nudi najmanj polovico pic, pripravljenih na osnovi polnozrnatega testa. Če v tabeli ni izrecno napisano »polnozrnato testo«, bo komisija menila, da gre za navadno (ne polnovredno) različico testa oziroma moke. Za polnovredno pico se šteje, če je na embalaži (ovoju) že pripravljenega testa ali mešanice za pripravo testa označeno, da je »polnozrnata«, ne glede na odstotek vsebovanih polnozrnatih sestavin. Če ponudnik sam pripravlja mešanico za testo, naj ta vsebuje približno tretjino polnozrnate moke.

**6. Smo gostinski obrat, ki odpre lokal že ob 09.00 in smo odprti do 19.00., ampak hrano pa vsem gostom  ponujamo samo tri ure na dan, ali se lahko prijavimo?**

ODGOVOR:

Vstopni pogoj javnega razpisa določa, da mora ponudnik zagotavljati **študentska kosila vsaj štiri ure dnevno ali celoten obratovalni čas.** Če lokal obratuje manj kot 4 ure na dan, mora ponujati študentsko prehrano celoten obratovalni čas.

V kolikor hrano ponujate vsem gostom 3 ure na dan, je sprejemljivo, da v tem primeru tudi študentsko hrano ponujate omenjene tri ure na dan oz. celoten obratovalni čas ponujanja prehrane vsem svojim gostom.

**7. Zanima me ali se pod merilo št. 2. glede na to, da so pestrosti še posebej točkovane, vpiše tudi brezmesne jedi, ki sodijo recimo pod pestrost solat (solata pa ne vsebuje mesa, ampak drugo beljakovino)?**

ODGOVOR:

Glej odgovor na vprašanje št. 2.

**8. V razpisu je zapisano:**

**Kosila: popolnejši obrok hrane, ki se zaužije opoldne ali zgodaj popoldne in je sestavljen iz polnovrednih sestavin. Obrok mora biti zdrav in uravnotežen. In sicer je to obrok, ki je pripravljen s priporočenimi postopki priprave živil (npr. kuhanje, dušenje v sopari, pečenje) iz osnovnih (nepredelanih ali minimalno predelanih) živil priporočenih skupin, kot so:**

**·         beljakovinska živila – živalskega izvora (puste vrste nepredelanega belega in rdečega mesa, jajca, ribe, mleko in mlečni izdelki) in rastlinskega izvora (stročnicec: fižol, leča, čičerika, soja itd. ter njihovi izdelki);**

**·         ogljikovi hitrati – prednostno (minimalno 1/3 kosila) polnovredne izbire, kot so: različne kaše, testenine iz polnovredne moke, kruh iz polnovredne moke, neoluščen (rjavi) riž in drugi polnovredni žitni izdelki;**

**·         zelenjava – prednostno (minimalno 1/3 kosila) kot sveža, presna, nepredelana. Kolikor je mogoče, naj bo le ta sezonska in lokalna.**

**Ali morajo biti v vseh vrstah kosil (M, B, J, R, T) zastopane vse tri vrste živil: Beljakovine, ogljikovi hidrati in zelenjava.**

**In če da, ali kot zelenjava šteje solata, ki se jo ponudi kot dodatni hod? Ali morajo biti vse tri vrste živil postreženih na enem krožniku, kot glavna jed.**

**Npr. ali je naslednje testeninsko kosilo sprejemljivo: Testenine (polnozrnati špageti) s pestom bazilika (bazilika, olivno olje, začimbe, pinjole) ter solata in kos sadja kot priloga? Ali pa njoki s fuži (sestavine: krompirjevi njoki, fuži, olivno olje, začimbe) ter solata in sadje kot dodatni hod?**

**In ali je naslednje M kosilo sprejemljivo:**

**Dunajski piščančji zrezek, pečen krompir ter solata in kos sadja kot dodatni hod.**

ODGOVOR:

Navedeno v razpisni dokumentaciji so priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ), kako naj bi študentsko kosilo kot uravnotežen obrok bilo sestavljeno, saj želimo s tem spodbujati zdrav način prehranjevanja med študentsko populacijo. Kot določa javni razpis, morajo vsi ponudniki pri študentskem kosilu ponuditi dva obvezna dodatna hoda, in sicer sta to solata in sadje. Solata kot obvezni dodatni hod se ne šteje med zelenjavo, ki naj bi bila vključena pri priporočeni sestavi glavne jedi. Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

Primeri navedenega kosila je sprejemljiv (polnozrnate testenine s pestom ter njoki s fuži). V kolikor pa gre za ocvrto hrano (npr. če je meso ocvrto itd.), pa se le to šteje med hitro hrano. Prav tako pa vam ni treba pisati (začimbe, olivno olje).

**9. Zanima nas možnost, da bi bili naši obroki na voljo v avtomatih na različnih lokacijah, kjer bi študenti lahko hitro in enostavno dostopali do kakovostne prehrane. Avtomate predlagamo kot možen način za izboljšanje dostopnosti do naših zdravih obrokov.**

**Poleg tega smo že uveljavljeni ponudniki šolskih kosil, pri čemer hrano pripravljamo v naši lastni kuhinji in jo dostavljamo neposredno vzgojno izobraževalnim zavodom. Vsi naši obroki so uravnoteženi, hranljivi in pripravljeni iz svežih, visoko kakovostnih sestavin. Naš cilj je zagotoviti študentom dostop do zdrave prehrane, ki jim bo pomagala ohranjati energijo in koncentracijo skozi celoten študijski dan. Prednosti naše ponudbe:**

**1. Raznolikost obrokov: Naši pakirani obroki vključujejo različne vrste solat, sendvičev, vegetarijanskih in veganskih opcij ter druge zdrave izbire, ki bodo zadovoljile različne prehranske potrebe in preference.**

**2. Dostopnost: Predlagani avtomati bi bili strateško postavljeni na ključnih točkah, kjer se študenti največ zadržujejo, kar bi jim omogočilo enostaven dostop do prehrane kadarkoli med dnevom.**

**3. Svežina in kakovost: Vsak obrok je pripravljen v naši lastni kuhinji z najvišjimi standardi kakovosti, da zagotovimo maksimalno svežino in hranilno vrednost.**

**4. Dostava: Poleg predlaganih avtomatov nudimo tudi možnost dostave šolskih kosil.**

ODGOVOR:

Javni razpis ne omogoča ponujanja subvencionirane študentske prehrane preko avtomatov.

V javnem razpisu so napisani vstopni pogoji, ki jih morajo vsi potencialni ponudniki subvencionirane študentske prehrane izpolnjevati. Prav tako javni razpis določa posebne pogoje ponujanja študentske prehrane za ponudnike, ki se uvrščajo v TIP A (lokal ali dostava).

**10. V razpisu je navedeno, da ocvrta hrana ni kosilo ampak je to hitra hrana. Torej to pomeni da dunajski zrezek in pražen krompir, solata in  sadje NI kosilo In mogoče ocvrte sardelice, blitva in krompir,  solata in sadje NI kosilo. Menimo, da ocvrta hrana še ne pomeni, da je hitra hrana.**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 8.

V kolikor gre za ocvrto meso (piščanec, puran itd.)/prav tako tudi ribe, se uvrščajo v kategorijo hitre hrane.

Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

**11. Zanima me ali je potrebno razpisno dokumentacijo za Javni razpis za izbiro ponudnikov subvencionirane študentske prehrane za leti 2025 in 2026 izpolniti elektronsko ali pa je dovoljeno ročno napisat, izpolnit obrazce.**

ODGOVOR:

Priporoča se, da so obrazci izpolnjeni elektronsko zaradi lažjega branja oz. razumevanja (predvsem v točki 4.1 PODATKI O PONUDNIKU TI A IN B, ter 4.2. PODATKI O LOKALU/-IH IN DOSTAI/-AH TIP A IN B, in tedenskega jedilnika). V kolikor nimate te možnosti, lahko obrazce izpolnite ročno, morajo pa biti le ti čitljivo izpolnjeni, da pri pregledu in ocenjevanju vloge ne bo težav z razumevanjem oz. branjem. Prav tako morajo biti vsi obrazci podpisani, datirani in žigosani (v kolikor ne poslujete z žigom, se to navede na mesto, kjer je žig predviden).

**12. Ali moramo v vlogi priložiti tudi podpisane vzorce pogodb?**

ODGOVOR:

Kot je navedeno v razpisni dokumentaciji se vzorcev pogodb ne prilaga k vlogi.

**13.** **Zanima nas ali lahko ponujamo študentom hrano samo v soboto?**

ODGOVOR:

Javni razpis med vstopnimi pogoji določa, da mora ponudnik študentska kosila zagotavljati vsaj 5 dni v tednu ali celoten obratovalni čas. V kolikor lokal obratuje manj kot 5 dni/teden, mora v tem primeru zagotavljati študentsko prehrano vse dni obratovanja lokala. V vašem primeru to pomeni, če imate lokal odprt samo en dan na teden (če je to sobota), lahko ponujate študentsko prehrano tisti dan, ko imate odprt lokal (to je v soboto). Če pa imate lokal odprt npr. 4 dni/teden, pa morate študentsko prehrano ponujati vse dni obratovanja lokala, tj. 4 dni/teden in ne samo 1 dan/teden.

**14. Naša restavracija je poznana po različnih solatah. Ena izmed njih je gurmanska solata, ki je sestavljena iz zelene solate, radiča, zelja, kumarice, paradižnika, koruze, stročjega fižola, čičerike in piščančjih fingersov. Ali je ta solata kosilo ali hitra hrana? Drugo vprašanje pa je ali lahko dobimo pestrost »solata«?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 8 in 10.

Kot je pojasnjeno v razpisni dokumentaciji pri merilu št. 3, se pod hitro hrano šteje ocvrto meso (piščanec, puran itd.). V kolikor so piščančji fingersi ocvrti se uvrščajo med hitro hrano.

Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

**15. Dodatno me zanima če ustreza naslednja sestava obroka za MESNO KOSILO:**

**Pečena puranja prsa na žaru, pečen krompir ter solata in kos sadja kot dodatna hoda**

ODGOVOR:

V kolikor boste upoštevali odgovor na vaše postavljeno vprašanje pod zap. št. 8, se omenjen primer šteje med kosilo (pestrost mesne jedi).

**16. Lahko v merilu št. 2 kot št. brezmesnih jedi navedemo odgovor 3 ali več? Ali moramo navesti le število, npr. 3? Glede na jedilnik sicer nudimo skupno 7 brezmesnih kosil na teden, a bi se lahko kakšen teden tekom nudenja študentskih kosil to tudi spremenilo na 3 brezmesna kosila na teden, zato bi se v prijavi raje zavezali le k trem brezmesnih kosilom na teden, a bi z "ali več" poudarili, da bodo v večini tednov na voljo več kot 3 brezmesna kosila na teden.**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 navedete 3.

Ne glede koliko kosil študentom dejansko ponujate, vpišite maksimalno do 15 kosil, na podlagi katerih se pri merilu št. 3 oceni pestrost. Bistvo je, da se tip ponudbe in pestrost ne spreminjata. Javni razpis namreč določa, da se morate glede tipa ponudbe in obsega pestrosti tega držati celotno razpisno obdobje.

**17. Ali ribje jedi niso več obvezen tip jedi (kot je bilo v preteklosti)? Se lahko prijavi lokal, ki ne nudi nobene ribje jedi? Ali se točke iz merila št. 1 (število različnih kosil v tednu) dobi tudi v primeru, da ponudnik nudi npr. 11 kosil (ali 12 ali 13 ali 14)? Ali se dobi 5 točk iz tega merila samo v primeru, da ponudnik nudi 15 kosil na teden?**

ODGOVOR:

Javni razpis nikjer ne določa, da so ribje jedi obvezne.

Kot je navedeno v javnem razpisu pri merilu št. 1, v kolikor ponudnik nudi več kot 10 različnih študentskih kosil na teden, pri ocenjevanju dobi 5 točk.

**18. Ali se v merilo št. 2 (več kot 2 brezmesni jedi na teden) šteje tudi hitra hrana, ki je brezmesna, npr. sirov burek?**

ODGOVOR:

Lahko. Omenjeno je hitra hrana, ki se šteje samo med skupno število kosil, in se pri merilu pestrosti ne bo upoštevala.

**19. Študentom bi prehrano ponujali od 12.00 - 14.00 in med 17.00 - 19.00. Kar je še vedno 4 ure na dan kot zahteva javni razpis. Ali je to dovoljeno?**

ODGOVOR:

Deljen delovni čas ni dovoljen.

**20. Ali kot KOSILO MESNO šteje naslednji obrok:**

**Pleskavica (ali čevapčiči ali klobasa), ki so nestrukturirano meso, pečen krompir ter solata in sadje kot dodatna hoda?**

**Ali se dobi 6 točk za pestrost kosila iz naslova mesnih kosil če so v ponudbi 4 mesna kosila, 2 od teh štirih s strukturiranim mesom, npr. zrezek ali piščančja prsa, ter 2 od teh štirih z nestrukturiranim mesom (npr. pleskavica ali čevapčiči ali kranjska klobasa)?**

ODGOVOR:

Se uvršča med kosilo. Javni razpis določa, da mora biti najmanj polovica ponujenih jedi z vidno strukturo mesa.

**21. V razpisu je navedeno, da "krompirjeva, francoska, testeninska in druge podobne solate z industrijsko pripravljenimi prelivi ne štejejo za solato". Ali te jedi lahko štejejo kot priloga h glavni jedi pri kosilu. Na primer:**

**KOSILO MESNO: file piščanca, pečen na žaru s testenbnsko solato kot prilogo (plus dodatno solata ter kos sadja kot dva dodatna hoda)**

**ALI**

**KOSILO RIBJE: file osliča, pečenega na žaru ter krompirjeva solata kot priloga (plus dodatno solata ter kos sadja kot dva dodatna hoda)?**

ODGOVOR:

Navedeni kosili sta ustrezni.

**22. V zimskih mesecih ponujamo pečenico z zeljem in kuhanim krompirjem. Ali je ta obrok kosilo?**

ODGOVOR:

Se šteje kot kosilo.

**23. Imam vprašanje glede razpisnih pogojev, natančneje glede točkovanja.**

**Za Merilo št. 12 je opredeljeno:**

**Ponudnik, obkroži DA, v kolikor ima lokal jedilnico s sedišči, pri čemer se pogodba oziroma dogovor z drugim lokalom, ne upošteva in ima stranišče za goste v skladu s Pravilnikom o minimalnih tehničnih pogojih in obsegu storitev za opravljanje gostinske dejavnosti (Uradni list RS, št. 35/17) ter ponuja študentsko kosilo brez uporabe embalaže. Ponudnik v tem primeru prejme 10 točk.**

**Prosila bi za obrazložitev kaj pomeni "kosilo brez uporabe embalaže". Ali to pomeni uporabo keramičnih krožnikov? Ali tudi še kaj drugega?**

**Ali je lahko voda (pijača) strežena v kozarcih za enkratno uporabo ali mora biti  v steklenih kozarcih?**

**Glavno vprašanje pa je sledeče: V lokalu hrano strežemo na keramičnih krožnikih in pijačo strežemo v steklenih kozarcih. A še posebej po koronskem obdobju študenti radi vzamejo hrano za s sabo, kar pa jim nato ponudimo v embalaži. Sicer nimamo prijavljene dostave, ker ne dostavljamo. Študenti le želijo hrano za s sabo in na to smo se prilagodili.**

**Ali dobimo 10 točk v primeru, da v lokalu hrano strežemo na keramičnih krožnikih ter v steklenih kozarcih, v primeru, da želijo študenti hrano odnesti s sabo, pa jim jo damo v embalaži.**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 4. Kot je navedeno v javnem razpisu, so embalaža papirnati, plastični krožniki, pribor, vrečke, konzerve, škatle, sklede, tube ali druga podobna embalaža s sestavnimi deli, ki obdaja hrano, ter jo varuje pred poškodbami in onesnaženjem. V kolikor ponujate hrano za sabo v zgoraj omenjeni embalaži, pri merilu št. 12 ne prejmete dodatnih točk.

**24. V tem trenutku ponujamo študentsko prehrano v 1 lokalu v Slovenj Gradcu. Ker je sedaj dovoljeno tudi izven univerzitetnega mesta, bi izvajali tudi v našem lokalu v Radljah OB Dravi.**

**VPRAŠANJE**

**Izpolniti je potrebno še enkrat celo ponudbo za drugi lokal ( ovoj št- 2,1; 2,2; 2,3 in 2,4) – ovoj številka  2 verjetno ni potrebno dodajati, če je samo naslovnica ponudbe…  IMAMO PRAVILNO?**

**VPRAŠANJE**

**Lastništvo/najem /podnajem**

**Lokal, v katerem izvajamo prehrano v Slovenj Gradcu je naša last, torej označim za Slovenj Gradec A LASTNIŠTVO – to ni sporno. Kaj pa drugi lokal v Radljah ob Dravi – najprej verjetno še 1 X kopiramo ovoj št. 4/3 in izpolnimo samo to 5.3 izjavo lastništvu/najemu/podnajemu za ta dotični lokal? Kako pa označimo? V tem lokalu gradimo hotel, pridobili smo pa služnost – služnostna pogodba - se pravi pravico graditi in imeti v začasni lasti do leta 2060 – je to lastništvo, ali najem?**

ODGOVOR:

Služnostna pogodba ni ne lastništvo in ne najem.

Javni razpis določa, da gostinski obrat, s katerim se ponudnik prijavi, mora biti v njegovi lasti ali v najemu (velja tudi podnajem). Če je najemnik ali podnajemnik gostinskega obrata, mora izpolniti izjavo, da bo imel gostinski obrat v najemu oziroma podnajemu celotno razpisno obdobje. K izjavi mora priložiti kopijo najemne pogodbe oziroma pogodbe o podnajemu, veljavne najmanj na dan 1. januarja leta, ki sledi koledarskemu letu, v katerem je odpiranje vlog. Če je lastnik gostinskega obrata, mora izpolniti izjavo o lastništvu, v katerem izpolni tudi identifikacijski znak nepremičnine, ime katastrske občine in številko parcele.

**25. V primeru ponujanja izključno dostav, ali je lahko ponudnik oz kandidat za ponudnika tudi gostinski obrat za pripravo in dostavo (caterring) hrane lociran izven Ljubljane?**

POPRAVEK ODGOVORA:

Na javni razpis se lahko prijavi ponudnik tako z lokalom kot tudi z dostavo. Lokal in dostava sta lahko izven Ljubljane. Ponudniki pa morajo izpolnjevati vstopni pogoj javnega razpisa:

Ponudnik se na javni razpis prijavi z gostinskim obratom, ki je opredeljen v tretjem odstavku 4. člena Zakona o gostinstvu (Uradni list RS, št. [93/07](http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?sop=2007-01-4602) – uradno prečiščeno besedilo in [26/14](http://www.uradni-list.si/1/objava.jsp?sop=2014-01-1069) – ZKme-1B in 52/16). Za lokal šteje gostinski obrat, razen obrata za pripravo in dostavo jedi oziroma javni zavod, ki ima med svojimi dejavnostni registrirano dejavnost restavracije in gostilne. Ponudnik v vlogi izpolni izjavo, s katero izjavlja, da izpolnjuje ta pogoj.

**26. Smo javni zavod, katerega ustanovitelj in lastnik je država in bi se radi prijavili na razpis za ponudnika študentske prehrane. Je potrebno priložiti izjavo o lastništvu/najemu št. 5.3?**

ODGOVOR:

V javnem razpisu je med vstopnimi pogoji navedeno, da omenjeni pogoj ni zahtevan za javne zavode. Izjave št. 5.3 Izjava o lastništvu/najemu/podnajemu vam tako ni potrebno prilagati.

**27. Pod kaj damo mehiško lazanjo, ki je enaka kot navadna samo da je namesto testa za lazanje tortilja?**

ODGOVOR:

T (testenice, njoki, lazanje, rižote).

**Če je rižota z morskimi sadeže jo lahko damo pod morske jedi ali mora bit pod rižote?**

ODGOVOR:

T (testenice, njoki, lazanje, rižote).

**Če je solata s tuno je lahko šteješ mod ribje jedi ali mora bit pod rižote?**

ODGOVOR:

S (solate kot glavna jed).

**Če je pri kosilu priloga riž je lahko navadni riž ali mora bit polnozrnati riž.**

ODGOVOR:

Lahko je navaden riž.

**Če mora bit zelenjava pri glavni jedi je to lahko sveža solata na krožniku in potem še dodatna solata kot hod ali ne sme bit sveža solata na krožniku kot zelenjava. Ker pod kosila –zelenjava na strani 14 piše da mora bit sveža zelenjava kar solata je.**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 8.

Navedeno v razpisni dokumentaciji so priporočila Nacionalnega inštituta za javno zdravje (NIJZ), kako naj bi študentsko kosilo kot uravnotežen obrok bilo sestavljeno, saj želimo s tem spodbujati zdrav način prehranjevanja med študentsko populacijo. Kot določa javni razpis, morajo vsi ponudniki pri študentskem kosilu ponuditi dva obvezna dodatna hoda, in sicer sta to solata in sadje. Solata kot obvezni dodatni hod se ne šteje med zelenjavo, ki naj bi bila vključena pri priporočeni sestavi glavne jedi. Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

**Če imaš pod mesne jedi dva krat zrezek na žaru (svinjski in piščančji) in potem še dunajski zrezek so to tri mesna kosila in na koncu je 15 kosil z dunajskim zrezkom je to ok?**

ODGOVOR:

Javni razpis določa, da kosili nista različni v kolikor je je med njima razlika samo v prilogi, količini ali če je eno kosilo sestavljeno po načelu pol-pol. Različna mora biti glavna jed, ne le priloga (npr. npr. svinjski zrezek s pečenim krompirjem in svinjski zrezek z rižem, nista dve različni jedi).

Glejte tudi odgovor na vprašanje št. 8, 10. V kolikor gre za ocvrto meso, se le to šteje pod hitro hrano.

Javni razpis določa, da morate zagotavljati vsaj 10 različnih študentskih kosil na teden oz. sorazmeren delež, v kolikor obratujete manj kot 5 dni na teden. Točke pri merilu št. 1 prejme ponudnik za več kot 10 različnih študentskih kosil.

V vašem primeru sta to dve različni jedi.

**Ali je lahko pri 5 menuju lahko priloga tudi pomes frites?**

ODGOVOR:

Lahko.

**Prilagam tudi meni in me zanima ali je ok?**

ODGOVOR:

Solata kot glavna jed mora poleg zelenjave vsebovati tudi beljakovinsko živilo v zadostni količini (od 100 do 120 gramov), kot npr. solata s piščancem, tunina solata, solata s sirom, jajci, stročnicami. Sestavljena mora biti iz najmanj treh različnih vrst zelenjave, lahko pa se ji dodajo tudi sadje, semena, oreški. Najmanj ena vrsta zelenjave v solati mora biti sveža, ostale so lahko kuhane, fermentirane (npr. kislo zelje/repa) ali konzervirane (npr. vložena paprika, kisle kumare**).** Krompirjeva, francoska, testeninska in druge podobne solate z industrijsko pripravljenimi prelivi ne štejejo za solato.

Solata s tuno, se šteje med S (solata kot glavna jed) in ne med R (ribje jedi). Napisano imate solata mešana s tuno – potrebno je napisati sestavine kaj mešana solata vključuje (npr. zelena solata, radič, sveže zelje, paradižnik, fižol itd.).

Vegetarijanske jedi so označene z B (brezmesne jedi, ki so lahko vegetarijanske in veganske).

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Št.** | **Glavna jed** | **Sestavine glavne jedi** | **Tip ponudbe** | **Pestrost** | **Celiakija** |
|  | MEHIŠKA LAZANJA S PIŠČANČJIM MESOM | MEHIŠKA LAZANJA S PIŠČANČJIM MESOM | K | T |  |
|  | RIŽOTA S PIŠČANCEM | RIŽ S PIŠČANCEM | K | T |  |
|  | RIŽOTA Z MORSKIMI SADEŽI | RIŽ, ZELENJAVA, MORSKI SADEŽI | K | T |  |
|  | RIŽOTA VEGE | RIŽ Z ZELENJAVO | K | T |  |
|  | PIŠČANČJI TRAKCI S SMETANOVO OMAKO IN PRILOGO | PIŠČANČJI TRAKCI S SMETANOVO OMAKO IN PRILOGA RIŽ | K | M |  |
|  | CUFANA SVINJINA S PRILOGO | CUFANA SVINJINA (RIŽ ALI ZELENJAVA) | K | M |  |
|  | PIŠČANČJI TRAKCI V BBQ OMAKI S PRILOGO | PIŠČANČJI TRAKCI POPEČENI NA ŽARU SMETANOVA OMAKA IN PRILOGA (RIŽ IN ZELENJAVA) | K | M |  |
|  | OSLIČ NA ŽARU S PRILOGO | NA ŽARU PEČEN OSLIČ IN PRILOGA (RIŽ IN ZELENJAVA) | K | R |  |
|  | SOLATA S TUNO | SOLATA MEŠANA S TUNO IN JOGURTOV PRELIV) | K | S |  |
|  | POLNJENI ŽEPKI VEGI S PRILOGO | VEGE POLNJENI ŽEPKI IZ KVAŠENEGA TESTA S PRILOGO (RIŽ IN ZELENJAVA) | K | B |  |
|  | SIR NA ŽARU S PRILOGO | SIR NA ŽARU S PRILOGO (RIŽ IN ZELENJAVA) | K | B |  |
|  | SOLATA S SIROM NA ŽARU | SOLATA MEŠANA S SIROM NA ŽARU IN JOGURTOV PRELIV | K | S |  |
|  | SOLATA S PIŠČANČJIM MESOM NA ŽARU | SOLATA MEŠANA S PIŠČANČJIM MESOM NA ŽARU IN JOGURTOV PRELIV | K | S |  |
|  | CHILLI CON CARNE | MEHIŠKA ENOLONČNICA Z MESOM IN ZELENJAVO | K | J |  |
|  | PIŠČANČJA OBARA | OBARA Z PIŠČANČJIM MESOM IN ZELENJAVO | K | J |  |
|  | **Skupno število študentskih kosil** |  |
| **Pretežni tip ponudbe (kosilo, pice, hitra hrana)** |  |

**28.** **Imamo vprašanje glede merila 3 in vnosa glavne jedi. Naša kavarna ponuja vsak dan drugačen jedilnik. Ti se načeloma ne ponavljajo, saj gre za popolnoma drugačen pristop do priprave in kuhe jedi oziroma se ponavljajo le deloma. Izpolnili smo tabelo s 15 glavnimi jedmi ali je smiselno, da tabelo razširimo ali pustimo zgolj 15 glavnih jedi (nudimo vsak dan 2 opciji obroka).**

ODGOVOR:

V poglavju 3.2 Navodilo za izpolnjevanje ponudbe je pod merilom št. 3, v alineji h) zapisano: Tabele “Ponudba glavnih jedi” se ne sme spreminjati. Tabela mora ohraniti prvotno obliko z vsemi elementi in ima lahko vpisanih maksimalno 15 različnih jedi. Jedilnik, ki ga ponudnik priloži vlogi je lahko informativen – vendar pa se mora ponudnik glede tipa ponudbe in obrega pestrosti tega držati celotno razpisno obdobje. V tabelo tako vpišete največ 15 različnih jedi.

**29. Imamo vprašanje glede dostave.  V razpisni dokumentaciji piše, da je potrebno dostaviti do vrat, če je to fizično mogoče – ali to pomeni, da če študent naroči dostavo NA DOM v kraju, kjer je ponudnik izbran, da moramo obvezno dostaviti na dom?**

ODGOVOR:

Ponudnik mora dostavo zagotavljati najmanj na območju kraja, kjer je izbran, kar je v skladu z javnim razpisom. Prav tako mora ponudnik dostavo dostavljati tudi v primeru naročila samo enega obroka in jo mora dostavljati do vrat, v kolikor je to fizično mogoče.

**30.** **Želimo se prijaviti ja razpis za študentske bone. Smo v Kranju in naša POSEBNOST je, da smo kuhinja BREZ GLUTENA, za CELIAKAŠE  in za DIABETIKE. Imamo le dostavo in osebni prevzem, ker nismo restavracija. Smo partnerji z Woltom. O kakšnih potrdilih glede brezglutenske hrane govorite ob prijavi na razpis. Ali HACCP standard zadostuje? Imamo opravljen HACCP za brezglutensko hrano. Ali opravljen HACPP  in registracija za varno hrano zadostujeta? Kje dobimo certifikat o brezglutenski ponudbi? In ali za nas ta potrdila predstavljajo stroške? Naša ponudba je IZKLJUČNO brez glutena. Prav nič drugega. Le da brezglutensko ponudbo delimo na diabetike in za celiakaše. V društvih za celiakijo smo že prepoznavni.**

ODGOVOR:

Ponudnik, ki se prijavi z dostavo, mora sam zagotoviti svojo dostavo.

V kolikor se ponudnik prijavi z brezglutensko ponudbo, je del popolne vloge tudi analiza, negativni izvid akreditirane preiskave na gluten, ki ne sme biti starejša od 6 mesecev.

Glede analize se lahko obrnete na Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano.

**31. Smo podjetje XX d.o.o., v kratkem se bomo prijavili na razpis za ponudnike subvencionirane prehrane. Imamo 3 poslovne enote, 2 v Ljubljani in 1 v Kopru, v vseh bi želeli ponujati obroke študentom. Ali to pomeni, da izpolnimo 3 različne vloge ali je mogoče v eni vlogi za vse tri enote? Ponujamo tudi dostavo, ker pa slednje (še) ne omogočamo po celotni Ljubljani in Kopru, bi se želeli prijaviti kot ponudnik subvencionirane prehrane zgolj za lokal - je to mogoče?**

ODGOVOR:

Ponudnik se lahko prijavi samo z lokalom. V eni vlogi lahko ponudnik odda prijavo za več enot – mora pa za vsak lokal (ali dostavo) izpolniti ločene obrazce.

**32.** **Imamo eno prošnjo oziramo predlog, ki ga naslavljamo na vas. In sicer v času covida so se študentje navadili vzeti hrano s seboj. Prav tako eni nimajo časa, da bi pojedli hrano v lokalu in si jo želijo vzeti s seboj. V razpisu je navedeno, da ne dobiš točk, če si gostje vzamejo hrano za zraven. Vemo, da skrbite, da bi se poraba embalaže zmanjšala zaradi onesnaževanja okolja. Mogoče pa bi lahko ponujali hrano za zraven v biorazgradljivi embalaži  in bi s tem dosegli:**

* **zmanjšanje  onesnaženost okolja,**
* **ponudnikom bi omogočali, da dajo hrano za zraven in s tem dobijo točke**
* **študentje bi si lahko odnesli hrano domov in jo tam pojedli**

**tu nastane še en problem, ki je sledeč:**

**Študent pride v lokal na pico. Poje polovico pice in je več ne more. Ker mu mi ne smemo dati embalaže, da bi si polovico pice odnesel domov in jo pojedel kasneje jo bo primoran pustiti v lokalu in bo šla v smeti. V tem primeru mečemo hrano stran, ki bi jo študent lahko kasneje pojedel. Če je embalaža biorazgradljiva nima vpliva na okolje in hrana ne gre v smeti. Prosimo razmislite o biorazgradljivi embalaži.**

ODGOVOR:

Trenutni javni razpis ne razlikuje med navadno embalažo in biorazgradljivo.

**33. V katero skupino spada kosilo v naslednji sestavi: dunajsko paniran in v ponvi PEČEN telečji zrezek z dušenim rižem in kuhano zelenjavo (korenje, cvetača, brokoli) + solata + sadje. Poudarjam, da gre za toplotni postopek pečenja, kjer je prisotna majhna količina maščobe (kot pri drugih vrstah pečenja v ponvi/kozici/pečici ali konvektomatu).**

ODGOVOR:

Kosilo, mesna jed.

**Ali se lahko na razpis prijavi picerija, ki nudi "le" različne pice, a teh je čez 50?**

ODGOVOR:

Lahko, mora pa izpolnjevati vse ostale pogoje javnega razpisa in prejeti zadostno število točk.

**Ali se lahko na razpis prijavi obrat, ki nudi samo dostavo in nima lastnega prostora (lokala) za postrežbo hrane?**

ODGOVOR:

Da, ponudnik se lahko prijavi samo z dostavo.

**Ali mora biti razpisni dokumentaciji dodani vsi obrazci - tudi tisti, ki niso aktualni? Če vprašam drugače, ali moramo v ovoje dodati tiste obrazce, ki so prazni in jih ne podpišemo?**

ODGOVOR:

Praznih obrazcev ni potrebno prilagati.

**Ali ponudnik TIP A odda prazen ovoj št. 3, ali odda le ovoj 1, 2 in 4?**

ODGOVOR:

Oddate brez ovoja št. 3.

**Ali je zadnji obrazec - kontrolni list potrebno dodajati dokumentaciji - v dodatni ovoj, ali kako? Ali gre le za lastno kontrolo?**

ODGOVOR:

Kontrolni list služi ponudnikom ob prijavi na razpis, da ne izpustijo morebitnih obrazcev ter da so obrazci ločeni po oštevilčenih ovojih. Kontrolnega lista vam ni treba prilagati.

**Zaradi različnih računalniških programov dokumentacija v formatu .docx ni uporabna za vse deležnike. Zakaj razpis in dokumentacija nista objavljena tudi v odprtokodnem .odt formatu in .pdf formatu?**

ODGOVOR:

Javni razpis in razpisna dokumentacija sta objavljena v Wordovi obliki, in mora nespremenjena tudi ostati. Ker je zaželeno, da je izpolnjena elektronsko in natisnjena, PDF oblike do sedaj nismo objavljali.

**Stranka naroči hrano in jo pretežno poje v lokalu. Kos mesa ostane na krožniku. Gost prosi za kos folije, da hrano, ki je ni pojedel do konca lahko odnese. Ali se taka folija smatra kot embalaža zaradi katere se ne dobi dodatnih točk po merilu št. 12, ali se v takem primeru dobi dodatne točke?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 4 in 23. Alu folija se šteje med embalažo.

**34. Ali pri merilu št. 2 za dodatne točke štejejo brezmesni, vegetarijanski ali veganski obroki na splošno, ne glede na to v katero skupino pestrosti spadajo (jedi na žlico, pica, testenine, solata...)?**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 ponudnik dobi dodatne točke, če ponuja več kot dve različni brezmesni kosili na teden. Pri tem se upoštevajo kosila, pice in hitra hrana. Glede pestrosti – upoštevajo se vse brezmesne jedi, ne glede na to, v katero kategorijo pestrosti se uvrščajo.

**Ali mora ponudnik za dodatne točke pri merilu 2 zagotavljati več kot 2 obroka (torej vsaj 3) brezmesne obroke poleg tistih, ki so navedeni v merilu 1? Če je po merilu 1 15 obrokov, so po merilu 2 dodatni 16., 17. in 18. obrok, da se pridobi točke? Kam se te obroke vpisuje kot primer, če se jih?**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 ponudnik dobi točke le v primeru, ko nudi več kot dve različni brezmesni študentski kosili na teden. Tukaj se upoštevajo KOSILA, PICE, HITRA HRANA, tudi tista, ki so zahtevana kot vstopni pogoj oz. kot je zapisano tudi pri merilu št. 1. Kar pomeni, da so različna brezmesna kosila (pice, hitra hrana in kosila), že všteta med tistih 15.

**Na strani 14 je opis za "kosilo". Ali so to priporočila, ali mora biti vsak obrok izključno iz integralnih sestavin kadar so v obroku prisotni ogljikovi hidrati?**

ODGOVOR:

Navedeno v razpisni dokumentaciji so priporočila NIJZ, kako naj bi študentsko kosilo kot uravnotežen obrok bilo sestavljeno, saj želimo s tem spodbujati zdrav način prehranjevanja med študentsko populacijo. Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

**Na strani 14 je opis za "kosilo". Kako naj si razlagamo navedbo: "ogljikovi hitrati – prednostno (minimalno 1/3 kosila)" Ali mora biti 1/3 vseh kosil s polnovrednimi ogljikovimi hidrati? Ali mora biti 1/3 vseh kosil, ki vsebujejo ogljikove hidrate z integralnimi ogljikovimi hidrati, 2/3 ogljikovih hidratov pa ni treba, da je integralnih? Na strani 14 je opis za "kosilo". Kako naj si razlagamo navedbo: "zelenjava – prednostno (minimalno 1/3 kosila) sveža, presna, nepredelana"?**

ODGOVOR:

Navedeno v razpisni dokumentaciji so priporočila NIJZ, kako naj bi študentsko kosilo kot uravnotežen obrok bilo sestavljeno, saj želimo s tem spodbujati zdrav način prehranjevanja med študentsko populacijo. Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika), pripravljenih s strani NIJZ.

**Ali se pri merilu 3 pridobi dodatne točke ne glede na to ali gre za polnovredne špagete/štruklje/cmoke... ali pa za ne-polnovredne?**

ODGOVOR:

Ni potrebno da so polnozrnate.

**V kateri tip ponudbe in katero pestrost se razvrsti kosilo v sestavi: čevapčiči na žaru s praženim krompirjem in bučkino omako, sestavljeno solato, sadje?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 20. Kosilo, mesna jed.

**V kateri tip ponudbe in katero pestrost se razvrsti kosilo v sestavi: dunajsko ocvrt puranji zrezek z dušenim rižem in kolerabino omako, sestavljeno solato, sadje?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 8, 10. V kolikor gre za ocvrto meso se le to uvršča med hitro hrano.

**Glede na razpisno dokumentacijo me zanima kam spadajo štruklji? Enkrat so navedeni pod T - testenine, drugič pod B - brezmesne jedi? Kakšna je razlika med štruklji, ki spadajo v eno oz. drugo skupino pestrosti?**

ODGOVOR:

V kolikor gre za glavno jed in ne prilogo, se uvrščajo med kosilo. Npr. sirovi/skutini štruklji se uvrščajo med brezmesne jedi, … Jajca, jajca s šunko/slanino, shake, smoothie, kosmiči/musliji/granola, rogljički, krofi, razni sladki zavitki/žepki iz listnatega testa s sladkim polnilom, jogurti, sladice, palačinke s sladkimi nadevi, carski praženec, cmoki/štruklji z marmelado, sadne kupe in ostale podobne izpeljanke sladkih jedi ne štejejo kot glavna jed ali kot hod.

**Stran 21 razpisne dokumentacije navaja: Ponudnik, ki nudi kosila brez glutena, se mora seznaniti s smernicami za pripravo hrane brez glutena, ki so dostopne na spletni strani Slovenskega društva za celiakijo:** [**http://drustvo-celiakija.si/smernice-za-pripravo-brezglutenske-hrane**](http://drustvo-celiakija.si/smernice-za-pripravo-brezglutenske-hrane)**. Link ne daje zadetka.**

ODGOVOR:

Dostopno je na povezavi: https://drustvo-celiakija.si/koristne-vsebine-za-osebje-javnih-kuhinj-in-gostince/

**Stran 6, Točka 2.1.1 a) Navedba "Za lokal šteje gostinski obrat, razen obrata za pripravo in dostavo jedi oziroma javni zavod, ki ima med svojimi dejavnostmi registrirano dejavnost restavracije in gostilne." Ali to pomeni, da se lahko prijavi izključno obrat, ki je registriran po SKD šifri 56.101 (Restavracije in gostilne) ali še katere druge šifre? Katere, v kolikor je to pomemebno?**

POPRAVEK ODGOVOR:

Zgoraj navedeno se nanaša na javne zavode.

**Stran 21, Točka 3.4 Ponudnik mora ob načrtovanju ponudbe glavnih jedi upoštevati smernice zdravega prehranjevanja za študente, ki so dostopne na spletni strani:** [**https://www.gov.si/assets/ministrstva/MZ/DOKUMENTI/Preventiva-in-skrb-za-zdravje/Varovanje-in-krepitev-zdravja/prehrana-in-tel-dej-np-DTS/prehrana-smernice/Smernice\_zdravega\_prehranjevanja\_za\_studente.pdf**](https://www.gov.si/assets/ministrstva/MZ/DOKUMENTI/Preventiva-in-skrb-za-zdravje/Varovanje-in-krepitev-zdravja/prehrana-in-tel-dej-np-DTS/prehrana-smernice/Smernice_zdravega_prehranjevanja_za_studente.pdf)**; Na linku je samo osnovni dokument.  Priloga - jedilniki manjka? Kje se jo dobi?**

ODGOVOR:

Smernice zdravega prehranjevanja ne vključujejo jedilnika. Primeri so navedeni v Priročniku NIJZ (Nacionalnega inštituta za javno zdravje) za lažje udejanjanje smernic zdravega prehranjevanja Zakuhajmo Pravo izbiro: <https://nijz.si/publikacije/zakuhajmo-pravo-izbiro/>, navedenem v točki 3.4 Navodila za sestavo ponudbe glavnih jedi. Kot pomoč, kako naj bi bila priporočena uravnotežena študentska kosila sestavljena, je na strani 15 v razpisni dokumentaciji, navedenih 21 primerov uravnoteženih mesnih in brezmesnih študentskih kosil, ki jih je pripravil NIJZ (ki jih lahko uporabite ali pa vam služijo kot pomoč pri sestavi jedilnika).

**35.** **Ko oddajamo vloge, kaj pomeni Ovoj 1 in Ovoj 2 - 2 različni ovojnici, ki se pošljeta po pošti ali 2 različni ovojnici v 1 večji kuverti, ki se pošlje po pošti (oz. odda osebno).**

ODGOVOR:

V eni ovojnici (tj. »kuverti«) pošljete vse obrazce, ki so ločeni v mapicah (ali ovojih - lahko je to prepognjen A2 list, itd.  – na katerega napišete Ovoj št. 1, …).

Vloga mora biti v zapečateni ovojnici, na zunanji strani ovojnice pa mora biti nalepljen izpolnjen »Obrazec za oddajo vloge«, ki je sestavni del razpisne dokumentacije, točka 3.1.

Vlogo lahko oddate na ministrstvo **do vključno srede, 4. 9. 2024** (1. odpiranje). Odda se lahko osebno v glavni pisarni ministrstva ali priporočeno po pošti.

**Kaj točno pomeni nesladkan kompot, da mu proizvajalec ne doda sladkorja v procesu konzerviranja ali da sladkor ni dodan še naknadno pri serviranju?**

ODGOVOR:

Da ni sladkorja niti pri pripravi niti pri serviranju. Torej, da gre samo za naravno prisotne sladkorje.

**Ne razumemo točkovanja po Tabeli ocenjevanja (stran 19) v točki 9. Če bo celotna vrednost našega kosila 9 EUR (za študenta 4,98 EUR), kako se v tem primeru točkujemo?**

ODGOVOR:

Če imate pretežen tip ponudbe kosila (pretežen tip ponudbe pomeni, več kot polovica. Npr. če se ponudnik prijavi z 11 kosili, od tega bi bilo 5x hitra hrana in 6x kosilo, bi prevladoval količnik kosila: 1), se vrednost študentskega kosila (v vašem primeru je to 9 eur – kaj je v tabeli ocenjevanja za vrednost kosila med 8,81-9,00 eur navedena 1 točka) pomnoži s količnikom 1 (kosilo), kar pomeni 1x1=1 točka.

**36.** **Stranka naroči hrano, jo dobi brez embalaže in jo poje v lokalu. Nekaj malega ostane na krožniku - npr. kos mesa. Gost prosi za kos folije, da hrano, ki je ni pojedel do konca lahko odnese domov in jo poje kasneje. Ali se taka folija smatra kot embalaža zaradi katere se ne dobi dodatnih točk po merilu št. 12?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 4, 23.

**V kateri tip ponudbe in katero pestrost se razvrsti obrok v sestavi: ocvrt krompirček z olimskim sirom na žaru in kuhano cvetačo, sestavljeno solato, sadje?**

ODGOVOR:

V kolikor gre za ocvrti krompirček kot prilogo, se uvrsti med kosila, brezmesna jed.

**Ali obrok v sestavi: (ocvrt krompirček z olimskim sirom na žaru in kuhano cvetačo, sestavljeno solato, sadje) šteje za točke po merilu št. 2?**

ODGOVOR:

Da.

**Lokal ponuja 35 obrokov tedensko. Odprt je 7 dni v tednu, dnevno ponuja 5 menijev: 1 x pica, 1 x meso, 1 x vege, 1 x testenine, 1 x enolončnica. Kaj vpišemo po merilu 1 in kaj po merilu 2, če je po merilu 3 možno vpisati samo 15 obrokov. Sočasno pa je zahteva, da mora biti število obrokov poenoteno v vseh treh merilih?**

ODGOVOR:

Ponudnik priloži informativni jedilnik, preko katerega se preveri pestrost ponudbe.

Pri merilu št. 1 ponudnik lahko napiše, da na dan ponuja 5 različnih študentskih kosil (kosila, pice, hitra hrana), in na teden 35. Pri merilu št. 2 ponudnik pridobi dodatne točke, če ponuja več kot dve različni brezmesni študentski kosili na teden (kosila, pice, hitra hrana). Pri merilu št. 3 ponudnik vpiše največ 15 študentskih kosil (kosila, pice, hitra hrana), ne glede na to, koliko jih bo potem dejansko ponujal (jedilnik ki ga priloži je lahko zgolj informativen). Mora pa se ponudnik glede tipa ponudbe in pestrosti, tega držati celotno razpisno obdobje.

**Ali se po merilu št. 2 dobi točke, če lokal ponuja tedensko 3 različne vrste testenin, ki so brez mesa? Npr. špinačni tortelini v naravni omaki, špageti karbonara (smetanova omaka s sirom), peresniki v paradižnikovi omaki.**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 mora ponudnik ponujati več kot dve različni brezmesni študentski kosili, da pridobi 5 dodatnih točk (kosila, pice, hitra hrana).Pomembno je, da so te jedi različne. Navedene jedi so tri različne.

**Ali pečena riba na žaru šteje med vegetarijanska kosila po merilu 2?**

ODGOVOR:

Riba je meso in se šteje med ribje jedi in ne med brezmesne.

**Kakšne so omejitve navzgor glede obsežnejše dejanske ponudbe (večje število obrokov), če v tabelo po merilu 3 vpišemo 10 kosil in 5 pic? Je pomembno samo to, da je v ponudbi eno kosilo več, kot je pic, ali je potrebno paziti še na razmerje: 2:1. Torej 20 kosil + 10 pic ali 22 kosil + 11 pic itd? Ali se lahko ponudi 12 kosil in 10 pic?**

ODGOVOR:

Glejte tudi odgovor na vprašanje št. 35. Glede na pretežen tip ponudbe. Pretežen tip ponudbe pomeni, več kot polovica. Npr. če se ponudnik prijavi z 11 kosili, od tega bi bilo 5x hitra hrana in 6x kosilo, bi prevladoval količnik kosila: 1.

**V razpisni dokumentaciji je navodilo, da se ne sme spreminjati tabele. Pri merilu št. 3 me zanima, ali zmanjšamo font pisave, ali raztegnemo tabelo na dve strani, da lahko vpišemo vseh 15 obrokov?**

ODGOVOR:

Tabela se zaradi pomanjkanja prostora lahko po potrebi razširi, oblike pa se ne sme spreminjati.

**Ali pri merilu št. 1 štejejo le kosila (K), ali vsi obroki (tudi P in H), ki jih obrat ponuja?**

ODGOVOR:

Ponudnik pri merilu št. 1 pridobi 5 dodatnih točk v primeru, če nudi več kot 10 različnih študentskih kosil na teden (upoštevajo se kosila, pice in hitra hrana). Hitra hrana se šteje samo med skupno število kosil, pri merilu pestrosti pa se ne upošteva.

**Prebranec je kuhan fižol v zrnju z začimbami, papriko, zabeljen s čebulo in česnom, pečen oz. gratiniran v pečici. Poleg se postreže solato in sadje. V kateri tip in pestrost ponudbe spada? Si prav razlagamo, da je to kosilo - K, pestrost B - brezmesne jedi**

ODGOVOR:

Kosilo, jed na žlico.

**Ali pica s štirimi siri + brezmesna pica + gobova pica (3 brezmesne pice) prinesejo točke po merilu št. 2?**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 2 mora ponudnik ponujati več kot dve različni brezmesni študentski kosili, da pridobi 5 dodatnih točk. To so lahko tako kosila, pice, hitra hrana. Navedeno so tri brezmesni obroki. Potrebno pa je napisati glavne sestavine jedi, ki jih ponudnik ponuja (npr. brezmesna pica – potrebno bo napisati iz česa bo sestavljena).

**Ali pri merilu št. 3 vpisujemo samo kosila (K), ali tudi pice (P) in hitro hrano (H)?**

ODGOVOR:

Ponudnik pri merilu št. 3 v tabelo »Ponudba glavnih jedi« vpiše vse, kar namerava ponujati – torej tako kosila, pice in hitro hrano. V tabelo se vpiše maksimalno 15 jedi.

**Ali picerija dobi 5 točk po prvem merilu, če ponuja 12 pic?**

ODGOVOR:

Lahko se ponujajo pice, morajo pa biti le te različne. Merilo št. 1 določa, da ponudnik pridobi 5 dodatnih točk, v kolikor ponuja več kot 10 različnih študentskih kosil na teden (kosila, pice in hitra hrana). Hitra hrana se šteje samo med skupno število kosil, pri merilu pestrosti pa se ne upošteva.

**Ali picerija dobi 5 točk po drugem merilu, če ponuja 3 brezmesne pice?**

ODGOVOR:

Ponudnik pri merilu št. 2 pridobi 5 dodatnih točk, v kolikor ponuja več kot 2 različni brezmesni študentski kosili na teden (to so lahko kosila, pice ali hitra hrana). Pice morajo biti različne.

**37.** **V točki 7.1. c je navedeno, da je prijavi potrebno priložiti sklenjeno najemno pogodbo za obdobje, za katerega je objavljen razpis. Moje vprašanje je naslednje :**

**Če ponudnik v času oddaje prijave za razpis še nima sklenjene najemne pogodbe ( samo navede, da jo bo sklenil )  in je zato vloga nepopolna, ga pozovete na dopolnitev vloge.**

**Če se v roku za dopolnitev ponudnik odzove in priloži najemno pogodbo, katero pa je sklenil po oddaji vloge na razpis, ali se šteje, da je vloga popolna  ?**

ODGOVOR:

Kot del popolne vloge je tudi najemna pogodba, in ne samo izjava ponudnika. Glede na vstopni pogoj javnega razpisa, ki določa, da mora ponudnik k izjavi priložiti kopijo najemne pogodbe ali pogodbe o podnajemu, veljavne najmanj na dan 1.1. leta, ki sledi koledarskem letu v katerem je odpiranje vlog. Najemno pogodbo mora ponudnik priložiti k vlogi, v kolikor je ne priloži, bo pozvan k dopolnitvi. V navedenem roku mora tak ponudnik pravočasno poslati sklenjeno pogodbo, ki lahko začne veljati najkasneje 1.1.2025.

**38. Ali mora obrat ponujati menije in zagotavjjati obratovalni čas, navedene v vlogi, že z dnem vloge, ali mora to zagotavljati od prvega delovnega dne v 2025, ko začne dejansko zagotavljati storitev študentom skozi pogodbo o dobavi subvencionirane hrane?**

ODGOVOR:

Z nudenjem subvencionirane študentske prehrane mora izbrani ponudnik začeti 1. januarja oziroma prvi delovni dan v koledarskem letu, ki sledi koledarskemu letu, v katerem je odpiranje vlog. Ponudniku, ki z nudenjem študentske prehrane začne kasneje, se pogodba odpove. Izjemi sta višja sila (npr. izliv vode, požar) in renovacija lokala, če je ponudnik postal najemnik/upravljalec lokala 1. januarja. V primeru izjeme iz prejšnjega stavka mora z nudenjem subvencionirane študentske prehrane začeti najkasneje 1. marca oziroma prvi delovni dan v marcu v koledarskem letu, ki sledi koledarskemu letu, v katerem je odpiranje vlog; v nasprotnem primeru se pogodba odpove

**39. Smo na novo otprto gostinsko podijtje,in sicer nas zanima gdaj je potrebno odati vlogo za subvecijo študenskega kosila,ozitom da bi lahko imeli študenske bone.**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 35. Vlogo lahko oddate na ministrstvo **do vključno srede, 4. 9. 2024** (1. odpiranje). Odda se lahko osebno v glavni pisarni ministrstva ali priporočeno po pošti.

**40. Kakšen je pretežen tip kosila, ko ponudnik v tabelo po merilu št. 3 vpiše: 6 x kosilo + 5 x hitro hrano + 4 x pico = skupaj 15 kosil po merilu 1 in po merilu 3? Kater koeficient se uporabi pri ceni? Ali prav razumemo, da tisti, ki je prevladujoč, torej "kosilo" in zato faktor 1?**

ODGOVOR:

Pri merilu št. 1 se upošteva tako kosila, pice in hitra hrana. Pomembno je, da so jedi različne. V kolikor gre za več kot 10 različnih jedi, ponudnik prejme 5 dodatnih točk.

Prevladuje pretežen tip ponudbe KOSILO.

**Ponudnik v tabeli po merilu št. 3 vpiše 15 obrokov. Od tega je 6 x kosilo + 5 x hitra hrana + 4 x pica. V praksi se ponuja bistveno več obrokov tedensko. Ali se lahko ponudi 20 kosil + 15 pic + 11 obrokov hitre hrane? S tem se obdrži prevladujoči tip obroka, ki je kosilo.**

ODGOVOR:

Lahko. Jedilnik, ki ga ponudnik priloži k vlogi je informativen – pomembno je, da se ponudnik glede tipa ponudbe in pestrosti tega drži celotno razpisno obdobje.

**Prebranec je fižol v zrnju, ki je bil kuhan z začimbami. Doda se papriko, zabeli in zadiši s čebulo in česnom. Potem se ga peče in gratinira v pečici. Poleg se postreže solato in sadje. Glede na opise razpisne dokumentacije je logično, kot tudi strokovno smiselno, da spada med kosilo - K, pestrost B - brezmesne jedi. Ali je pri odgovoru št. 36 prišlo do napake, ko je podano pojasnilo, da gre za enolončnico? Nisem še videl pečene enolončnice, ki se jo postreže s solato. Če je to enolončnica, predlagam, da v bodoče pri prehranskem razpisu v ekipo vključite kulinaričnega/kuharskega in živilskega strokovnjaka, da ne bo prišlo do javnih objav takih neumnosti kot je pečena enolončnica s solato in sadjem.**

ODGOVOR:

Kosilo, jed na žlico.

V primeru, ko je glavna jed »obogatena solata« ali enolončnica, se lahko ostala dva hoda ustrezno prilagodita (sveže sadje, solata iz svežega sadja, dušeno sadje - čežana, nesladkan kompot, juha). Sveže sadje, sadna solata, dušeno sadje ali nesladkan kompot se ponudi kot samostojni hod in mora tehtati najmanj 150 gramov. Sadne kupe in podobne sladke izpeljanke niso dovoljene.

**Ali spodnji obrok spada v tip Kosilo - K, pestrost Meso - M (nestrukturirano meso)? Mesna pita z zelenjavo, sirom in kuhanim pršutom, sestavljena solata, hruška. Sestava: Testo (moka, jajca, maslo in sol) Nadev (mleto mešano meso, čebula, paprika, česen, začimbe, jajca, smetana), sir gauda in nariban kuhan pršut, Solata: zelena solata, paradižnik, zelje, kumare, fižol v zrnju, storžek koruze, kuhano jajce, Sadje: hruška**

ODGOVOR:

Da.

**Stranka naroči hrano, jo dobi brez embalaže in jo poje v lokalu. Nekaj malega ostane na krožniku. Gost prosi za kos folije, da hrano, ki je ni pojedel do konca lahko odnese domov in jo poje kasneje. Ali se taka folija smatra kot embalaža zaradi katere se ne dobi dodatnih točk po merilu št. 12? Glede na dosedanje odgovore na vprašanja je razvidno, da razpisnik spodbuja, da se čim več hrane zavrže. Kako je to skladno s politiko zmanjševanja zavržkov hrane?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 4, 23, 36

**Ponudnik je oddal razpisno dokumentacijo. Sedaj pa med vprašanji in odgovori najde dodatna pojasnila, ki spreminjajo vsebino razpisa do te mere, da ponudnik ne bi bil izbran. Kaj sedaj?**

Potencialni ponudniki lahko vprašanja zastavijo do najkasneje 7 dni pred odpiranjem vlog. Objavljena vprašanja in odgovori pojasnjujejo javni razpis.

**Ali ponudnik lahko nudi ocvrt krompirček kot glavno jed? Poleg se postreže zeleno solato in jabolko. V kater tip in katero pestrost spada tako kosilo?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 27, 36.

**Ponudnik se je na novo zavezal, da bo ponujal brezglutenski obrok. Kako ravnati z vlogo, če analiznega izvida ne bo pravočasno prejel? Se odda vlogo brez analiznega izvida? Ali se izvid odda po roku za prijavo kot popolna vloga ponovno v celoti z vsemi dokumenti? Ali se takoj po roku odda (pošlje) le analizni izvid? Ali se počaka na poziv k dopolnitvi vloge?**

ODGOVOR:

Glejte odgovor na vprašanje št. 30. V kolikor bi ponudnik dopolnil vlogo pred prejetim pozivom za dopolnitev vloge, bi se takšna dopolnitev štela kot pravočasna.

**41. V podpoglavju 2.1.2 "Posebni pogoji, ki jih mora izpolnjevati ponudnik pod točko A" člen d) je naveden pogoj glede sendviča kot glavne jedi. Zanima me, ali je obvezno ponuditi sendvič kot glavno jed ? Ali bo vloga odobrona, če dosežemo 56 točk vendar ne ponudimo sendviča. Prav tako me zanima, ali praženi rakci z zelenjavo spadajo v kategorijo ribjih jedi (oznaka R)?**

ODGOVOR:

Sendviči niso obvezni. Praženi rakci z zelenjavo se uvrščajo med pestrost R (ribje jedi).

**42. V ponudbi bi imeli 3 pizze, 5 hitrih hran ter 7 kosil, skupno 15 kosil. Kosila so v večini (7), a skupno pice in hitra hrana predstavljajo več ponujenih kosil (skupno 8). S katerim količnikom v tem primeru pomnožim točke pri merilu št. 9 (cena)?**

ODGOVOR:

Gleda se pretežen tip ponudbe. Glede na napisano prevladuje pretežen tip ponudbe KOSILO. Kar pomeni, da se vrednost študentskega kosila pomnoži s količnikom 1 (kosilo).

**43****. Imamo vprašanje glede količine brezmesnih kosil, ki se zahtevajo v aktualnem razpisu. Zanima nas, ali je ustrezen jedilnik, ki zagotavlja 15 različnih študentskih kosil na teden, torej 3 različna študentska kosila na dan, med temi 15 različnimi jedmi pa se brezmesna jed pojavi štirikrat? To je sicer manj kot eno brezmesno kosilo na dan, kot je navedeno v prvem delu zahteve in več kot dve različni brezmesni kosili na teden, kar je navedeno v drugem delu zahteve. Torej ali moramo en brezmesni obrok ponuditi vsak dan ali je dovolj, da je brezmesni obrok v skupnem seštevku obrokov 15 ponujen 4x tedensko?**

ODGOVOR:

Ponudnik mora zagotavljati vsaj dve različni študentski kosili na dan, od tega mora biti eno študentsko kosilo na dan brezmesno. Brezmesno študentsko kosilo se lahko v tednu ponovi večkrat.

**44. Imamo vprašanje glede sestave kosila z dvema obveznima in enim dodatnih hodom, v kolikor je glavna jed enolončnica. Ali kot tretji, dodatni hod tudi v tem primeru lahko postrežemo juho?**

**Primer jedilnika: juha dnevna iz bučk, telečja obara (telečje meso, korenček, zelena, peteršilj, cvetača, čebula) z žličniki (moka, olje, jace), solata, sadje, napitek (voda)**

**Ali je tak jedilnik ustrezen?**

**Če ni, prosim navedite, kaj bi lahko dali kot tretji dodatni hod namesto juhe oz. kaj moramo spremeniti, da bo jedilnik ustrezen.**

ODGOVOR:

Je ustrezen.

**45. Naš tedenski jedilnik vključuje 15 različnih glavnih jedi. Glede na razpisno dokumentacijo nas zanima:**

1. **Ali je z 15 jedmi teoretično mogoče doseči vseh 58 točk, če v tabeli »Ponudba glavnih jedi« pokrijemo vseh 7 zahtevanih kategorij z vsaj dvema ustreznima jedema?**
2. **Pri tem nas posebej zanima, kako se obravnavajo kategorije, kjer velja pogoj "najmanj polovica":**
	* **Če imamo pri mesnih jedeh točno 2 jedi, ali morata biti obe z vidno strukturo mesa, da dobimo točke?**
	* **Če imamo pri picah točno 2, ali morata biti obe iz polnozrnatega testa, ali zadostuje ena?**
3. **Prosimo tudi za pojasnilo, ali:**
	* **se rakci štejejo kot ribja jed (npr. rižota z rakci),**
	* **se sushi, ki vsebuje lososa, tuno ali rakce, šteje kot ribja jed.**

ODGOVOR:

Vseh 58 točk je možno doseči s 15 jedmi. Za vsako izmed zahtevanih kategorij pestrosti potrebujete vsaj dve različni študentski kosili v enem tednu, vendar bodite pri tem pozorni, da:

- je eno jed je mogoče uvrstiti le v eno kategorijo pestrosti: npr. solata kot glavna jed se lahko šteje med solate, ne pa tudi med brezmesne ali mesne jedi; testenine (mesne ali brezmesne) se štejejo samo med testenine, ne pa tudi med brezmesne ali mesne jedi;

- ponudnik pri mesnih jedeh dobi točke le v primeru, da nudi najmanj polovico mesnih jedi z vidno strukturo mesa;

- ponudnik pri picah dobi točke le v primeru, da nudi najmanj polovico pic, pripravljenih na osnovi polnozrnatega testa. Če v tabeli ni izrecno napisano »polnozrnato testo«, bo komisija menila, da gre za navadno (ne polnovredno) različico testa oziroma moke;

- se hitra hrana šteje samo med skupno število kosil, v pestrost se ne šteje oziroma se pri merilu pestrosti ponudbe ne upošteva.

Točke dobite, če ima vsaj polovica navedenih mesnih jedi vidno strukturo mesa (npr. če imate 2 mesni jedi, mora imeti vsaj 1 mesna jed vidno strukturo mesa). Enako velja tudi za pice in polnozrnato testo (če imate 2 pici, mora imeti vsaj 1 polnoznato sestavo testa).

Rakci s prilogo se štejejo pod pestrost R (ribja jed), glejte vprašanje in odgovor pod št. 41. Rižota z rakci pa se uvršča v kategorijo pestrosti T (testenine). Sushi se šteje pod pestrost T (testenine), ne glede na sestavine.

**46. Zanima me če lahko dodatni hod sadje zamenjamo z juho? Torej bi študentsko kosilo vsebovalo glavno jed, solato iz solatnega bara in juho (vsak dan imamo dve vrsti juhe na voljo).**

ODGOVOR:

V skladu z vstopnimi pogoji javnega razpisa (točka 7.1), je biti študentsko kosilo sestavljeno najmanj iz glavne jedi in dveh dodatnih hodov, od katerih je eden solate, drugi pa sadje. Točka 7.2 javnega razpisa določa, da se kot tretji dodatni hod lahko ponudi juha, ki se nudi poleg dveh obveznih hodov (solata in sadje).

**47. Vprašanje pri ovoju št. 4, 5. Izjava in dokazila za ponudnike. Koga se zapiše na črto »Vlagatelj«?**

ODGOVOR:

Napiše se ponudnika, ki se prijavi na javni razpis (to je podjetje, javni zavod itd.).

**48. V razpisu je opredeljeno:** **"Možnost prehranjevanja brez arhitekturnih ovir (dostop v lokal in v toaleto je prilagojeno za invalide) (5 točk)."**

**V lokal je omogočen dostop za invalide brez arhitekturnih ovir. Skupni WC za več lokalov se nahaja v stavbi (ne v našem lokalu) in** **do WC-ja, ki je prilagojen za invalide ter je brez arhitekturnih ovir, je možen dostop, a iz druge strani stavbe, ne iz iste strani kot je vhod v lokal. Ali se v takšnem primeru šteje, da ponudnik nudi dostop za invalide tako v lokal kot tudi v toaletne prostore?**

ODGOVOR:

Da, je ustrezno.

**49. Imamo registriran gostinskinobrat v katerem prodajamo pekovske dobrote, solate, zajtrke, strežemo kave in brunch. Prvic bi se prijavili s ponudbo študentske prehrane in zato imamo vprašanja: jajca so navedena kot nesamostojna jed ampak, ce je jajce na kruhovi podlagi z namazom in solato, se vseeno steje kot nesamostojna jed? ce postrezemo kos prekajenega lososa na z omako namazanim kruhom, se lahko šteje kot samostojna jed? piše, da mora solata vsebovati 100g proteino, to pomeni kos mesa od 100g ali dejanske hranilne vrednosti mora biri 100g proteinov? kako je s sistemskimi prilagoditvami? Za kasiranjenje je potrebna neka naprava? Kako to poteka? S katerim sistemom je naprava kompatibilna in kako se dela obračun naprej?**

ODGOVOR:

Ponudnik lahko ponudi sendvič ali solato kot glavna jed, je pa pri tem potrebno upoštevati pravila javnega razpisa, ki podrobneje določajo sestavo sendviča in solate kot glavne jedi. Zajtrka ne morete ponujati v sklopu subvencionirane študentske prehrane. Opozarjamo pa, da lahko sendviči in solate kot glavna jed, predstavljajo manj kot polovico vseh študentskih kosil. Ponudniki, ki bodo izbrani na javnem razpisu bodo vse zadeve urejali z izvajalcem študentske prehrane tj. pristojno študentsko organizacijo in bodo pravočasno seznanjeni s celotnim postopkom izvedbenega dela.

**50. Imel bi nekaj vprašanj:**

**1. Kategorizacija jedi**

**Ali se jušna jed, ki vsebuje morske sadeže in/ali ribe šteje kot ribja ali jed na žlico?**

**2. Izjava lastništva**

**Ali se pod lastništvo gostinskega obrata razume lastništvo nepremičnine v kateri je gostinski obrat?**

ODGOVOR:

Javni razpis določa, da se lahko juha ponudi zgolj kot tretji dodatni hod in ne kot samostojna glavna jed. V kolikor pa gre za obliko »obogatene ribje čorbe« (ker iz vprašanja tega ni mogoče razbrati), ki je tudi količinsko primerna za glavno jed, pa se le ta uvršča v kategorijo pestrosti »jedi na žlico«.

Upošteva se lastništvo nepremičnine, v kateri se gostinski obrat nahaja.