

GINNASIO GIAN RINALDO CARLI – GIMNAZIJA GIAN RINALDO CARLI

Gimnazijski trg, 7 - 6000 K O P E R
Telefon: 05 62-72-424 Fax: 05 62-74-616

Obvestilo o oddaji javnega naročila

V skladu z Zakonom o subvencioniranju dijaške prehrane (Ur. l. RS št. 45/2008) in navodili Direktorata za srednje šole MŠŠ obveščamo vse zainteresirane dobavitelje prehrane, da

ponudijo dobavo dnevnega toplega obroka po ceni 2,42 €

Vsebinsko ponudbe določa navedeni zakon in Pravilnik o subvencioniranju dijaške prehrane.

I. Naročnik:

Uradno ime: GINNASIO GIAN RINALDO CARLI CAPODISTRIA – GIMNAZIJA GIAN RINALDO CARLI

KOPER

Naslov: Gimnazijski trg 7, 6000 KOPER

Kontaktna oseba: LUISA ANGELINI LIČEN

Elektronska pošta: ginnasio.carli@quest.arnes.si

Ponudbe ali prijave za sodelovanje je treba poslati na naslov:

GIMNAZIJA GIAN RINALDO CARLI KOPER Gimnazijski trg 7, 6000 KOPER

Področje dejavnosti: Izobraževanje

II. Predmet naročila:

Naslov naročila, ki ga je določil naročnik: Prehrana

Vrsta naročila: Storitve prehrane in uporabnina za prostore

Glavni kraj dobave ali izvedbe: Ponudnik mora zagotoviti izvajanje toplih obrokov v enem terminu (med 10.00 in 12.00) v šoli ali neposredni bližini šole.

Enotni besednjak javnih naročil:

55523100-3 Storitve dobave šolskih obrokov

55524000-9 Storitve priprave in dostave hrane za šole

Kratek opis naročila: Priprava in razdeljevanje dnevnega toplega obroka.

- Celotna količina ali obseg: za cca. 50 dijakov
- Trajanje naročila ali rok za zaključek: od 1.9.2009 do 24.6.2010 v času pouka.

Rok za dostavo ponudbe do 14.8.2009 do 12. ure.

III. Pogoji, ki se nanašajo na naročilo:

1. Tehnične specifikacije:
 - priprava hrane mora potekati tako, da so izpolnjeni vsi sanitarno-higienski predpisi, skladno z načeli sistema HACCP in tako, da hrana pri tem ohrani hranilno in kulinarično vrednost
 - temperatura hrane, ki se servira hladna ne sme narasti nad 80 stopinj C, temperatura hrane, ki se servira topla, ne sme pasti pod 60 stopinj C. Natančnejše bodo podane, ko bodo objavljene Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah.
 - Dobavitelj mora poskrbeti za odpadke, ki so posledica toplih obrokov.
 - Pri vseh dnevni toplih obrokih je potrebno vsem dijakom zagotoviti ponudbo 0,2 l napitka (čaj, sok, nektar napitek ipd.) ali sadje. Vrednost napitka je vključena v ceno dnevnega toplega obroka.
 - Obroki morajo biti v skladu z navodili Inštituta za varovanje zdravja (Priloga 1). Vsi obroki morajo biti ustrezne prehranske kakovosti, količinsko, energijsko ter sezonsko prilagojeni, in sicer mora dnevni topli obrok vsebovati 20 – 30 % dnevnega energijskega vnosa. Praviloma je sestavljen najmanj iz: glavne jedi s prilogo, solate, kruha in obveznega napitka. Če je glavna jed s prilogo enolončnica z mesom, je obvezna sestavina obroka tudi pecivo ali sadje.

Priloga 1

INŠTITUT ZA VAROVANJE ZDRAVJA
REPUBLIKE SLOVENIJE



INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH OF
THE REPUBLIC OF SLOVENIA

**PRAKTIČNA NAVODILA
ZA NAČRTOVANJE
DNEVNIH TOPLIH OBROKOV
ZA DIJAKE**

Maj 2008

Uvod

Priporočila za zdravo prehranjevanje dijakov so pomembna zaradi pomembnih pozitivnih vplivov prehrane na zdravje. Nezdrave prehranjevalne navade, zlasti neprimerna izbira živil in neredna prehrana, lahko povzročijo slabše počutje in slabšo delovno in umsko storilnost, hkrati vplivajo na zmanjšano odpornost organizma in so dejavnik tveganja za nastanek kroničnih nenalezljivih bolezni v poznejšem življenjskem obdobju. Topli obrok v slovenskem kulturnem prostoru predstavlja osrednji dnevni obrok, ki naj bo vedno sestavljen pestro iz vseh skupin živil. Živila iz skupine sadje in/ali zelenjava naj bodo obvezni sestavni del takega obroka. Poleg tega je treba poskrbeti tudi za relativno konstanten energijski in volumski obseg obrokov ter stalno kakovost obrokov.

Vse oblike dijaške prehrane naj se uskladijo z načeli zdrave prehrane:

- Obroki naj bodo usklajeni s priporočenimi energijskimi in hranilnimi vnosi za dijake, ki upoštevajo starosti prilagojeno zmerno telesno dejavnost.
- Pripravljeni obroki naj bodo sestavljeni iz priporočenih kombinacij različnih vrst živil iz vseh skupin živil, kar bo ob ustreznem energijskem vnosu zagotovilo zadosten vnos vseh hranil, potrebnih za normalno delovanje organizma.
- Priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim ogljikohidratnim živilom (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa ter stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. olivnemu, repičnemu, sojinemu olju in drugim rastlinskim oljem).
- V vsak obrok naj se vključi (sveže) sadje in/ali zelenjava, ki pomembno prispevata k vzdrževanju ustreznega hranilnega in energijskega ravnovesja. Ustrezno nadomestilo je lahko tudi 100% sadni ali zelenjavni sok (po potrebi razredčen z vodo).
- Pri obrokih naj se ponudi dijakom tudi zadostne količine pijač, predvsem pitne vode, nesladkanega ali malo sladkanega čaja.
- Za uživanje vsakega obroka mora imeti dijak dovolj časa, obroki pa morajo biti ponujeni v okolju in na način, ki vzbuja pozitiven odnos do prehranjevanja.
- Pri načrtovanju dijaških obrokov je treba upoštevati tudi želje dijakov ter jih uskladiti s priporočili energijsko-hranilne in kakovostne sestave ter splošne zdravstvene ustreznosti ponujenih obrokov.
- Obroki naj se ne bodo enolični in naj se ne ponavljajo prej kot v 21 dnevnem intervalu.

Za definiranje obsega, sestave in kakovosti dnevnega toplega obroka ter za njegovo načrtovanje se uporabljajo:

1. Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005).
2. Praktikum - jedilniki zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2008).
3. Kakovostna merila za naročanje živil v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, v pripravi).

V nadaljevanju podajamo povzetek smernic in praktikuma v obliki praktičnih priporočil, ki se nanašajo na dnevni topli obrok v srednjih šolah:

Jedilniki naj bodo pestro sestavljeni, s poslušom, tako da nanje uvrstimo tudi tisto, kar imajo dijaki radi. Pogosto se okusi in želje te populacije ne skladajo z načeli uravnotežene prehrane, zato je pomembno navajanje na priporočene kombinacije živil.

V rednih časovnih presledkih naj se izvaja anketo o prehrani med dijaki. To omogoča prilagoditev prehrane željam dijakov in je hkrati merilo uspešnosti.

Jedilniki naj bodo načrtovani tako, da se pri tem upošteva:

- pestro ponudbo oziroma sestavo obrokov, ki naj se ne ponovijo prej kakor v treh tednih,
- priporočila glede izbire živil, ki so vir posameznih hranil (glej A1),
- pogostost vključitve posameznih živil/jedi (glej A2)
- normative glede sestave toplih jedi, velikosti porcij ter pogostosti vključitve (glej A3)
- priporočila glede uživanja odsvetovanih, hranilno revnih živil (glej A4),
- kakovost ponudbe (izbira živil/surovin višjega kakovostnega razreda ter dnevno sveže pripravljene jedi, ki ne predstavljajo viške hrane preteklega dne)
- priporočene načine priprave jedi (glej A5)
- hranilno bogato hrano z vključitvijo sadja in/ali zelenjave (glej A6),
- vključitev tekočin ali napitkov ob obroku (glej A7),
- povečanje količinskih normativov jedi zaradi izgub (glej A8),
- priporočila glede energijske in hranilne vrednosti obroka (glej A9)
- čim manjšo vključenost živil, ki so pogosto vzrok alergijam (npr. arašidi) ter njihovo razvidnost iz jedilnika.

A1) Priporočena izbira živil

Priporočene kombinacije živil v obrokih dajejo prednost sadju in zelenjavi, kakovostnim ogljikohidratnim živilom (npr. polnovrednim žitom in žitnim izdelkom), kakovostnim beljakovinskim živilom (npr. mleku in mlečnim izdelkom z manj maščobami, ribam, pustim vrstam mesa ter stročnicam) ter kakovostnim maščobam (npr. olivnemu, repičnemu, sojinemu olju in drugim rastlinskim oljem).

A2) Pogostost vključevanja posameznih živil/jedi

Jedilniki naj bo načrtovan tako, da je sestavni del vsakega obroka:

- pretežno beljakovinsko živilo vsak dan (meso / perutnina / ribe / mleko / mlečni izdelki / stročnice / jajca...), od tega meso največ 4 krat na teden
- pretežno ogljikohidratno živilo vsak dan (riž / testenine / krompir / žita / druga škrobna živila...)
- sadje / zelenjava vsak dan (kot sestavni del sestavljene ali glavne jedi ali kot priloga ali kot dodatek v obliki sadeža ali solate)

A3) Priporočila glede sestave toplih jedi, velikosti porcij ter pogostosti vključitve

TIP JEDI	SESTAVA IN VELIKOST PORCIJ	POGOSTOST
enolončnica + sadje/sladica	enolončnica (mesna/zelenjavna (min. 4 dl)), sadje (min. 100g) ali sladica (npr. zavitek, narastek ipd. (min. 150g))	do 2x v šolskem tednu
glavna jed s prilogo + solata	glavna jed (pretežno beljakovinsko živilo npr. zrezek, piščanec, ribe (min. 100g)), priloga (pretežno ogljikohidratno živilo npr. testenine, riž, krompir, polenta, kuhana zelenjava (min. 200g)), solata (npr. zelena – min. 50g, radič s fižolom – min. 90g, paradižnikova, pesina, kumaričina – min. 130g, krompirjeva 180g)	do 3x v šolskem tednu
sestavljena jed – solata/sadje	sestavljena jed (npr. rižota, testenine kot samostojna jed, lazanja...) (250-300g), solata (npr. zelena – min. 50g, radič s fižolom – min. 90g, paradižnikova, pesina, kumaričina – min. 130g, krompirjeva 180g) ali sadje (min. 100g)	do 2x v šolskem tednu
pijača	voda ali nesladkan ali malo sladkan čaj ipd. (min. 2 dl ob obroku)	ob vsakem obroku
krah	različne vrste kruha (min. 60g ob obroku)	kot možnost dopolnitve ob vsakem obroku

Opomba:

- opredeljena teža se nanaša na gotove jedi in ne na suho težo surovin
- po analogiji se uporablja Praktikum - jedilniki zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2008)

A4) Vključevanje odsvetovanih živil

Odsvetovana živila iz posameznih skupin živil niso povsem prepovedana, v vsakdanji jedilnik naj bodo vključena redko - to je v večjih časovnih presledkih ali v razmeroma majhni frekvenci (največ nekajkrat mesečno), in zmerno v manjših količinah – to je v še sprejemljivi meri oziroma v količini, ki ne presega še sprejemljive mere (v skladu s priporočili hranilnega vnosa), ter v kombinaciji s priporočenimi živili.

Odsvetovana živila/jedi so:

- pekovski in slaščičarski izdelki ter industrijski deserti (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost izdelki, ki vsebujejo manj sladkorja in maščob in so narejeni na podlagi mleka (jogurta), polnozrnate moke, z dodanim sadjem, semeni, oreščki ipd.);
- gazirane ali negazirane sladke pijače ("soft drinks") (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost zlasti pitna voda, mineralna voda, nesladkani čaji in naravni sadni ali zelenjavni sokovi brez dodanega sladkorja);
- mesni, majonezni, kremni/čokoladni namazi ter trdne margarine (v primeru vključitve v jedilnik je primernejša zmerna uporaba mlečnih namazov, namazov na osnovi stročnic (čičerika, soja, leča), dietnih margarin ali kisle smetane);
- živila z velikim deležem maščob in maščobe, ki vsebujejo pretežno nasičene in trans maščobne kisline (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost tista, ki so pripravljena z zmerno uporabo svežih olj, ki se pripravljajo pri ne previsokih temperaturah olja, ki še zagotavljajo mikrobiološko varnost jedi in, ki niso klasično ocvrta);
- mesni izdelki (v primeru vključitve v jedilnik imajo prednost tisti izdelki z vidno struktura mesa (npr. šunka, piščančje prsi ipd.) in ne tistih, kjer je struktura homogena zaradi mletja);
- instant juhe "iz vrečk" in jušni koncentraciji ter podobni koncentrirani izdelki.

A5) Priporočeni načini priprave jedi

Prednost imajo postopki:

- kot so kuhanje in dušenje, pečenje brez ali z malo rastlinskih olj še sprejemljivih za tehnologijo priprave in tipične senzorične lastnosti jedi, pečenje na žaru, priporočena je zlasti priprava v konvektomatu, odsvetuje pa se klasično cvrtje jedi,
- pri katerih se uporabljajo začimbe z namenom zmanjševanja dodane soli,
- priprave sladic, ki vsebujejo manj rafiniranega belega sladkorja ali so pripravljene npr. z medom,
- ki vključujejo zelenjavo ali zelenjavno prilogo ali pa dodano sadje ali solato.
- kjer se zelenjava prekomerno ne prekuha, da ne pride do nepotrebne izgube koristnih hranil,
- ki vključujejo pripravo jedi iz osnovnih živil/surovin in ne iz že industrijsko pripravljenih (gotovih) ali polpripravljenih izdelkov.

A6) Vključevanje sadja in/ali zelenjave

Vsak obrok naj vsebuje (če je le mogoče sveže) sadje in/ali zelenjavo prilagojeno sezoni. Ustrezno nadomestilo je lahko občasno tudi 100% sadni ali zelenjavni sok (po potrebi razredčen z vodo). Priporočena se priprava raznovrstnih solat (kombinirajte vrste z različnimi barvami, ki so vabljive na pogled).

A7) Nudenje pijač/napitkov ob obroku

Ob obroku naj bo vedno na voljo pitna voda ali nesladkan ali malo sladkan čaj ali sadni/zelenjavni sok, lahko tudi razredčen z vodo.

A8) Povečanje količinskih normativov jedi zaradi izgub

Kadar se jedi prevažajo na mesto delitve, je treba normative jedi povečati za odstotek, kot ga prikazuje tabela spodaj.

Vrsta jedi	Povečanje normativa (v %)
Enolončnice	15
Mesne jedi v omaki (povečanje omake)	10
Testenine	10
Riž	10
Krompir	20
Zelenjavne prikuhe	15
Solata	20

A9) Priporočila glede energijske in hranilne vrednosti obroka

Glede na priporočen celodnevni energijski vnos naj dnevni topli obrok dijaka predstavlja **20 do 30 %** celodnevnega energijskega vnosa, kot to predvidevajo Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005).

Tabela: Priporočene energijske in hranilne vrednosti za topli obrok dijaka

Priporočene energijske vrednosti za topli obrok

2350 - 3530 kJ

Priporočene hranilne vrednosti za topli obrok		
Ogljikovi hidrati (>50 %)	> 1470 kJ	> 86 g
Maščobe (< 30 %)	< 880 kJ	< 24 g
Beljakovine (10-15 %)	290 - 440 kJ	17 - 26 g

Jedilnike je treba načrtovati tako, da se tedensko izravnajo priporočene energijske in hranilne vrednosti za topli obrok, medtem ko dnevno topli obroki ne smejo odstopati od priporočenih energijskih vrednosti, navedenih v tabeli zgoraj. Podrobnejša navodila so navedena v Smernicah zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005), v poglavju 4.2.

Prevoz in čas razdeljevanja hrane

Čas od priprave hrane pa do razdelitve hrane dijakom naj bo čim krajši, saj to lahko vpliva na slabše senzorične lastnosti hrane.

Čas od zaključka priprave hrane do prevoza naj ne bo daljši od 30 min. Čas prevoza hrane od lokacije priprave do lokacije prevzema naj ne presega več kot 30 min. Hrana naj se dostavlja vedno ob dogovorjenem času. Čas od dostave do začetka delitve hrane naj ne bo večji od 30 min. Zagotovi naj se, da bo čas razdeljevanja hrane največ 3 ure.

Zagotavljanje varnosti hrane

Za vse nosilec živilske dejavnosti, ki opravljajo dejavnost zagotavljanja toplih obrokov, velja Uredba (ES) št. 853/2004 Evropskega parlamenta in Sveta o higieni živil, ki vsebujejo skupna načela v zvezi z odgovornostmi nosilcev živilskih dejavnosti in higienskimi zahtevami za živilske obrate. Vlogo nosilca živilske dejavnosti lahko v celotni verigi zagotavljanja toplih obrokov prevzame ponudnik (priprava obrokov, način pakiranja porcijskih jedi, zagotavljanje ustreznih temperatur obrokov, transport, mesto in način prevzema obrokov, razdeljevanje obrokov, pomivanje posode, pribora in drugih sredstev, odstranjevanje odpadkov ipd.). V primeru, da srednja šola prevzame celotno ali del dejavnosti (npr. razdeljevanje toplih obrokov) postane zavezanec za izvajanje živilske zakonodaje.

Preverjanje skladnosti ponujenih obrokov

Vzpostavi naj se redni sistem preverjanja skladnosti ponujenih obrokov, kot je določeno v Smernicah zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah (MZ, 2005)

Viri:

1. Gabrijelčič Blenkuš M., Pograjc M., Gregorič M., Adamič M., Čampa A. 2005. Smernice zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah. Ljubljana, Ministrstvo za zdravje RS; 4-12,18
2. Praktikum - jedilniki zdravega prehranjevanja v vzgojno izobraževalnih ustanovah Ministrstvo za zdravje RS, 2008
3. DACH priporočila. 2004. Referenčne vrednosti za vnos hranil, Ministrstvo za zdravje Republike Slovenije
4. Trček A, Mihelič A.1988. Jedilniki za obrate družbene prehrane. Delovni normativi za kuharsko osebje v obratih družbene prehrane. Ljubljana, Domus, Center za dom, ustvarjalnost, svetovanje, 138 str.
5. Trček A. 1993. Prehranski nasveti za mlade. Ljubljana, Domus, 1993, 32 str
6. Whitney, E.N., Cataldo, C.B., Rolfes, S.R. 2002. Understanding Normal and Clinical Nutrition. Belmont, Wadsworth Thompson Learning, 196-202.

Priloga 2

45. Uradni list RS, št. 45/2008 z dne 09.05.2008

1980. Zakon o subvencioniranju dijaške prehrane (ZSDijP), Stran 4999.

Na podlagi druge alineje prvega odstavka 107. člena in prvega odstavka 91. člena Ustave Republike Slovenije izdajam

U K A Z o razglasitvi Zakona o subvencioniranju dijaške prehrane (ZSDijP)

Razglašam Zakon o subvencioniranju dijaške prehrane (ZSDijP), ki ga je sprejel Državni zbor Republike Slovenije na seji 24. aprila 2008.

Št. 003-02-4/2008-27

Ljubljana, dne 5. maja 2008

dr. Danilo Türk l.r.
Predsednik
Republike Slovenije

Z A K O N O SUBVENCIONIRANJU DIJAŠKE PREHRANE (ZSDijP)

I. SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

Ta zakon določa pravico dijakinj in dijakov (v nadaljnjem besedilu: upravičenci) do subvencionirane dijaške prehrane – dnevnega toplega obroka (v nadaljnjem besedilu: dnevni topli obrok), načine zagotavljanja sredstev in merila ter postopke dodeljevanja dnevnega toplega obroka.

2. člen

- (1) Dnevni topli obrok se organizira v srednjih šolah v Republiki Sloveniji (v nadaljnjem besedilu: srednje šole).
- (2) Sestavo, obseg in kakovost dnevnega toplega obroka v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah določi minister, pristojen za šolstvo, v sodelovanju z ministrom, pristojnim za zdravje.

3. člen

- (1) Ponudnika dnevnega toplega obroka (v nadaljnjem besedilu: ponudnik) izbere srednja šola v skladu z določili zakona, ki ureja javno naročanje. Pri izbiri ponudnika se upoštevajo merila, ki jih predpiše minister, pristojen za šolstvo, v sodelovanju z ministrom, pristojnim za zdravje.
- (2) Ne glede na prejšnji odstavek srednja šola, ki ima ustrezen prostor in pogoje za pripravo dnevnega toplega obroka, lahko sama zagotovi pripravo toplega obroka za svoje dijake. Javna srednja šola in javni dijaški dom, ki ima ustrezen prostor in pogoje za pripravo dnevnega

toplega obroka, lahko na podlagi sklepa ustanovitelja, pripravlja tople obroke tudi za druge javne srednje šole.

(3) Srednja šola mora vsem upravičencem zagotoviti dnevni topli obrok v vrednosti iz 5. člena tega zakona in sicer med poukom v ustreznem prostoru stavbe v kateri deluje in v dovolj dolgem odmoru. Srednja šola lahko zagotovi topli obrok tudi v vrednosti, ki presega vrednost iz 5. člena, in sicer na podlagi povpraševanja dijakov.

II. NAČIN SUBVENCIONIRANJA DIJAŠKE PREHRANE

4. člen

(1) Ministrstvo, pristojno za šolstvo (v nadaljnjem besedilu: ministrstvo), izvede plačilo ustreznega zneska subvencije za dnevni topli obrok srednji šoli na podlagi mesečnih zahtevkov, v katerih je opredeljeno število upravičeno porabljenih toplih obrokov. (2) Minister, pristojen za šolstvo, izda podzakonski akt, s katerim podrobneje določi način in postopek izvajanja subvencioniranja dijaške prehrane, način obračunavanja in plačevanja subvencije, vodenje evidenc in poročanje ter izvajanje nadzora nad delom izvajalcev in ponudnikov subvencionirane dijaške prehrane.

5. člen

Financiranje dnevnega toplega obroka se zagotavlja iz sredstev državnega proračuna in sicer v višini 2,42 EUR za en dnevni topli obrok. Ta znesek se usklajuje na način in v roku, ki ga določa zakon, ki ureja usklajevanje transferjev posameznikom in gospodinjstvom v Republiki Sloveniji.

III. UPRAVIČENCI DO SUBVENCIONIRANE DIJAŠKE PREHRANE

6. člen

Upravičenci do dnevnega toplega obroka so vse osebe s statusom dijaka, ki se izobražujejo v srednjih šolah v Republiki Sloveniji, ki niso zaposlene oziroma vpisane v evidenco brezposelnih oseb pri Zavodu RS za zaposlovanje (v nadaljnjem besedilu: dijak).

7. člen

Dijaki imajo pravico do dnevnega toplega obroka za vsak šolski dan prisotnosti pri pouku. Pravica do dnevnega toplega obroka ni prenosljiva.

8. člen

(1) Srednja šola vodi evidenco upravičencev do subvencioniranega toplega obroka, ki obsega: ime in priimek upravičenca, vpisno številko in dokazilo o statusu iz drugega stavka 6. člena tega zakona. O številu upravičencev srednja šola mesečno obvešča ministrstvo v zahtevi iz 4. člena tega zakona. (2) Ponudnik vodi mesečno evidenco razdeljenih toplih obrokov. Ta podatek ponudnik mesečno sporoča srednji šoli, ta pa v okviru zahteve iz 4. člena ministrstvu.

9. člen

Nadzor nad srednjimi šolami glede namenske, gospodarne in učinkovite porabe sredstev opravljajo ministrstvo in pristojni organi nadzora, v primeru kršitev pogodbenih obveznosti pa ukrepa srednja šola.

10. člen

- (1) Z globo od 2.000 do 4.000 evrov se kaznuje srednja šola, ki:
- svojim dijakom ne zagotovi toplega obroka v sestavi, obsegu in kakovosti, ki jih v skladu s smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah določi minister, pristojen za šolstvo, v sodelovanju z ministrom, pristojnim za zdravje (2. in 3. člen).
 - mesečno ne pošilja podatkov o koriščenih toplih obrokih ministrstvu oziroma pošilja netočne podatke (4. člen).
- (2) Z globo od 2.000 do 100.000 evrov se kaznuje ponudnik, ki krši sklenjeno pogodbo s srednjo šolo o zagotavljanju tople prehrane in ne zagotovi ustreznih toplih obrokov.
- (3) Z globo od 150 do 4.100 evrov se kaznuje za prekršek tudi odgovorna oseba pravne osebe, ki stori prekršek iz prvega in drugega odstavka tega člena.

IV. PREHODNE IN KONČNE DOLOČBE

11. člen

Minister, pristojen za šolstvo, izda predpise iz drugega odstavka 2. člena, prvega odstavka 3. člena ter drugega odstavka 4. člena tega zakona v 60 dneh po njegovi uveljavitvi.

12. člen

- (1) Srednje šole so dolžne vzpostaviti pogoje za zagotovitev subvencioniranega dnevnega toplega obroka z začetkom šolskega leta 2008/2009.
- (2) Do začetka šolskega leta 2011/2012 lahko srednja šola, ki bi ji vzpostavitev prostorskih pogojev iz 3. člena tega zakona v roku iz prejšnjega odstavka, zaradi nesorazmernih organizacijskih in finančnih ovir, ogrozila izvajanje primarne dejavnosti, organizira dnevni topli obrok v prostorih, kjer izvaja vzgojno-izobraževalno dejavnost oziroma v prostorih, ki so neposredni bližini srednje šole.

13. člen

Ta zakon začne veljati petnajsti dan po objavi v Uradnem listu Republike Slovenije, uporabljati pa se začne 1. 9. 2008.

Št. 411-05/03-23/2

Ljubljana, dne 24. aprila 2008

EPA 1818-IV

Predsednik
Državnega zbora
Republike Slovenije
France Cukjati, dr. med., l.r.