

NAROČNIK

JVIZ MOZIRJE
Šolska ulica 25
3330 Mozirje

DOKUMENTACIJA V ZVEZI Z JAVNIM NAROČILOM

»SUKCESIVNA DOBAVA KONVENCIONALNIH IN EKOLOŠKIH ŽIVIL«

po odprtem postopku
v skladu s 40. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/2015 in 14/2018)

Objavljeno v Uradnem listu EU in na Portalu javnih naročil dne 21. 10. 2019, pod številko objave JN007378/2019-B01

Številka naročila: 430-4/2019-2

Oktober 2019

1. POVABILO K SODELOVANJU

Naročnik, **JVIZ MOZIRJE, Šolska ulica 25, 3330 Mozirje** oddaja javno naročilo po odprtem postopku v skladu s 40. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/2015 in 14/2018; v nadaljevanju: ZJN-3) ter vabi vse zainteresirane ponudnike k oddaji ponudb.

1.1. Osnovni podatki o naročilu

Predmet naročila:	Sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil			
Oznaka naročila:	430-4/2019			
Kraj dobave:	ŠOE Mozirje, olska ulica 25, Mozirje OE Rečica ob Savinji 152, Rečica ob Savinji			
Okvirni plan dobave:	1. 1. 2020 – 31. 12. 2023			
Rok za oddajo vprašanj:	rok	dan: 11.11.2019 ura: do 12:00	kraj:	Na Portal javnih naročil
Oddaja ponudb:	rok	dan: 22.11.2019 ura: do 11:00	kraj:	V sistem e-JN v elektronski obliki
Javno odpiranje ponudb:	Poteka avtomatično v sitemu e-JN po preteku roka za oddajo ponudb dne 22. 11. 2019 ob 11.05 uri			
Veljavnost ponudb:	31. 3. 2020			
Kontaktna oseba naročnika:	Mojca Tržan			
e-pošta:	vasle.mojca@vrtec-mozirje.si			

Vljudno vabljeni k oddaji ponudbe.

Odgovorna oseba naročnika
direktorica

Mateja Glušič

2. NAVODILA PONUDNIKOM ZA IZDELAVO PONUDBE

2.1. Splošno

1. člen

Naročnik je v Uradnem listu EU in na Portalu javnih naročil objavil javno naročilo (v nadaljevanju: javni razpis). Javni razpis je razdeljen na te sklope:

- sklop 1: Meso in mesni izdelki;
- sklop 2: Perutninsko meso in izdelki;
- sklop 3: Mleko in mlečni izdelki;
- sklop 4: Kruh;
- sklop 5: Pekovski izdelki, pecivo in keksi;
- sklop 6: Mlevski izdelki in testenine;
- sklop 7: Sadje in zelenjava;
- sklop 8: Konzervirani izdelki;
- sklop 9: Zamrznjeni izdelki iz testa;
- sklop 10: Zamrznjeni izdelki – ostalo;
- sklop 11: Čaji;
- sklop 12: Splošna živila;
- sklop 13: Sokovi;
- sklop 14: Dietna živila;
- sklop 15: Ekološka živila.

Ponudnik lahko odda ponudbo za posamezni razpisani sklop ali vse razpisane sklope skupaj. Če ponudnik oddaja ponudbo za več razpisanih sklopov, mora biti njegova ponudba pripravljena tako, da se lahko ocenjuje po posameznih razpisanih sklopih. Ponudnik lahko pridobi sposobnost za posamezni sklop, več sklopov ali vse razpisane sklope.

Sestanka s ponudniki ne bo.

2. člen

Ponudbo lahko odda vsaka pravna ali fizična oseba, ki je registrirana za opravljanje dejavnosti, ki je predmet javnega naročila in ima za opravljanje te dejavnosti vsa predpisana dovoljenja.

Ponudba se lahko odda kot:

Samostojna ponudba

Ponudba je samostojna, če v njej nastopa samo en gospodarski subjekt (samostojni ponudnik), ki sam izpolnjuje vse razpisane pogoje in zahteve ter v celoti prevzema izvedbo naročila.

Skupna ponudba

Ponudbo lahko predloži tudi skupina ponudnikov – skupna ponudba. Partnerji so med seboj enakopravni in v razmerju do naročnika neomejeno solidarno odgovarjajo za izvedbo celotnega

naročila. V ponudbi morajo biti navedeni vsi partnerji, vodilni partner, ki jih zastopa, ter katera dela vsak od njih prevzema.

Naročnik si pridržuje pravico, da pred sklenitvijo okvirnega sporazuma zahteva pisni dogovor o skupnem nastopanju, iz katerega bodo razvidna medsebojna razmerja in obveznosti vseh partnerjev.

3. člen

Ponudniki s sedežem v tuji državi morajo izpolnjevati enake pogoje, kot ponudniki s sedežem v Republiki Sloveniji. Ponudniki s sedežem v tuji državi morajo predložiti zahtevana ustrezna dokazila pristojnih institucij.

Če v državi, kjer ima ponudnik svoj sedež oziroma po pravu, po katerem je ponudnik ustanovljen, državni organi ne izdajajo tovrstnih potrdil, izpisov ali drugih listin, jih lahko ponudniki nadomestijo z lastno pisno izjavo, overjeno pred pristojnim organom države, kjer ima tak ponudnik svoj sedež (upravnim ali sodnim organom, notarjem ali pristojno strokovno ali trgovinsko zbornico) ali pisno izjavo, dano pod kazensko ali materialno odgovornostjo, če tako določa nacionalni zakon ali ESPD obrazcem. Vsi dokumenti tujega ponudnika morajo biti prevedeni v slovenski jezik.

Ponudniki, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji, morajo za vročanje v tem postopku javnega naročila v skladu z Zakonom o upravnem postopku imenovati pooblaščen osebo za vročanje v Republiki Sloveniji.

4. člen

Ponudniki morajo ponuditi vse vrste blaga iz posameznega sklopa. Tisti, ki vseh vrst blaga iz posameznega sklopa ne bodo ponudili, so iz postopka ocenjevanja ponudb izločeni.

Ponudba mora biti napisana v slovenskem jeziku.

2.2. Predložitev in javno odpiranje ponudb

5. člen

Naročnik upošteva vse ponudbe, ki jih ponudniki oddajo v sistemu e-JN do **22. 11. 2019 do 11. ure** v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema za uporabo funkcionalnosti elektronske oddaje ponudb e-JN, ki je del te dokumentacije in objavljen na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>.

Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v informacijskem sistemu e-JN označena s statusom »ODDANO«. Ponudba, ki ne bo oddani v skladu z zahtevami naročnika, se zavrne kot nedopustna.

Ponudnik lahko do roka za oddajo ponudb svojo ponudbo umakne ali spremeni. Če ponudnik v informacijskem sistemu e-JN svojo ponudbo umakne, se šteje, da ponudba ni bila oddana in je naročnik v sistemu e-JN tudi ne bo videl. Če ponudnik svojo ponudbo v informacijskem sistemu e-JN spremeni, je naročniku v tem sistemu odprta zadnja oddana ponudba.

Po preteku roka za predložitev ponudb ponudbe ne bo več mogoče oddati.

Ponudnik v sistemu e-JN v razdelek »Predračun« naloži izpolnjen obrazec »PREDRAČUN-ponudba_obrazec 0« v *.pdf obliki, preostale obrazce ponudbe pa naloži v razdelek »Drugi dokumenti«. Če prihaja do razhajanj med podatki v »PREDRAČUN-ponudba_obrazec 0« in ponudbenimi predračuni – naloženimi v razdelek »Drugi dokumenti«, kot veljavni štejejo podatki v ponudbenih predračunih.

Naročnik poziva ponudnike, da ponudbene predračune za sklope živil naložijo v sistem v excell obliki.

Izpolnjen in podpisan ESPD mora biti v ponudbi priložen za vse gospodarske subjekte, ki v kakršni koli vlogi sodelujejo v ponudbi (ponudnik, sodelujoči ponudniki v primeru skupne ponudbe, gospodarski subjekti, na katerih kapacitete se sklicuje ponudnik in podizvajalci).

Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži svoj ESPD v razdelek »ESPD – ponudnik«, ESPD ostalih sodelujočih pa naloži v razdelek »ESPD – ostali sodelujoči«. Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži elektronsko podpisan ESPD v xml. obliki ali nepodpisan ESPD v xml. obliki, pri čemer se v slednjem primeru v skladu Splošnimi pogoji uporabe informacijskega sistema e-JN šteje, da je oddan pravno zavezujoč dokument, ki ima enako veljavnost kot podpisan.

Za ostale sodelujoče ponudnik v razdelek »ESPD – ostali sodelujoči« priloži podpisane ESPD v pdf. obliki, ali v elektronski obliki podpisan xml.

6. člen

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN dne **22. 11. 2019** in se bo začelo **ob 11.05 uri** na spletnem naslovu.

Odpiranje poteka tako, da informacijski sistem e-JN samodejno ob uri, ki je določena za javno odpiranje ponudb, prikaže podatke o ponudniku, o variantah, če so bile zahtevane oziroma dovoljene, ter omogoči dostop do .pdf dokumenta, ki ga ponudnik naloži v sistem e-JN pod razdelek »Predračun«. Javna objava se avtomatično zaključi po preteku 60 minut. Ponudniki, ki so oddali ponudbe, imajo te podatke v informacijskem sistemu e-JN na razpolago v razdelku »Zapisnik o odpiranju ponudb«.

2.3. Obveščanje ponudnikov

7. člen

Ponudnik lahko pojasnila o vsebini dokumentacije zahteva preko Portala javnih naročil. Naročnik odgovori na vsa vprašanja v zvezi z razpisom, ki jih dobi skladno z zahtevanim rokom.

Naročnik lahko pred potekom roka za oddajo ponudb dopolni dokumentacijo v zvezi z javnim naročanjem. Vsaka od teh dopolnitev postane sestavni del dokumentacije in se posreduje preko Portala javnih naročil. Naročnik lahko po potrebi podaljša rok za oddajo ponudb, da ponudnikom omogoči upoštevanje dopolnitev. S premaknitvijo roka za oddajo ponudb se

pravice in obveznosti naročnika in ponudnikov vežejo na nove roke, ki posledično izhajajo iz podaljšanega roka za oddajo ponudb.

Naročnik o vseh odločitvah o oddaji javnega naročila iz 90. člena ZJN-3 obvesti ponudnike tako, da podpisano odločitev objavi na portalu javnih naročil. Odločitev se šteje za vročeno ponudniku z dnem objave na portalu javnih naročil.

2.4. Pogoji za priznanje sposobnosti

8. člen

2.4.1. Razlogi za izključitev

Naročnik ponudnikom prizna sposobnost na osnovi izpolnjevanja naslednjih pogojev.

1. Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil ponudnika, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil ali bil drugače seznanjen, da je bila ponudniku ali osebi, ki je članica upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa tega gospodarskega subjekta ali ki ima pooblastila za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem, izrečena pravnomočna sodba zaradi kaznivih dejanj, kot jih določa 1. odstavek 75. člena ZJN-3.
2. Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil ponudnika, če bo pri preverjanju v skladu s 77., 79. in 80. členom ZJN-3 ugotovil, da ponudnik ne izpolnjuje obveznih dajatev in drugih denarnih nedavčnih obveznosti v skladu z zakonom, ki ureja finančno upravo, ki jih pobira davčni organ v skladu s predpisi države, v kateri ima sedež, ali predpisi države naročnika, če vrednost teh neplačanih zapadlih obveznosti na dan oddaje ponudbe ali prijave znaša 50 eurov ali več.
Šteje se, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti iz prejšnjega stavka tudi, če na dan oddaje ponudbe ali prijave ni imel predloženih vseh obračunov davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let do dne oddaje ponudbe ali prijave.
3. Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izključil ponudnika, če je ta na dan, ko poteče rok za oddajo ponudb, izločen iz postopkov oddaje javnih naročil zaradi uvrstitve v evidenco gospodarskih subjektov z negativnimi referencami.
4. Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če je v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudb pristojni organ Republike Slovenije ali druge države članice ali tretje države pri njem ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z zaposlovanjem na črno in za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek.
5. Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, če se je nad ponudnikom začel postopek zaradi insolventnosti ali prisilnega prenehanja po zakonu, ki ureja postopek zaradi insolventnosti in prisilnega prenehanja, ali postopek likvidacije po zakonu, ki ureja

gospodarske družbe, če njegova sredstva ali poslovanje upravlja upravitelj ali sodišče, ali če so njegove poslovne dejavnosti začasno ustavljene, ali če se je v skladu s predpisi druge države nad njim začel postopek ali pa je nastal položaj z enakimi pravnimi posledicami.

6. Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, če so se pri ponudniku pri prejšnji pogodbi o izvedbi javnega naročila ali prejšnji koncesijski pogodbi, sklenjeni z naročnikom, pokazale precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključne obveznosti, zaradi česar je naročnik predčasno odstopil od prejšnjega naročila oziroma pogodbe ali uveljavljal odškodnino ali so bile izvedene druge primerljive sankcije.

Dokazilo: ESPD

Pogoje iz točk 1, 2, 3, 4, 5 in 6 mora izpolniti vsak od partnerjev v skupni ponudbi posebej.

2.4.2. Pogoji za sodelovanje

Ustreznost za opravljanje poklicne dejavnosti

7. Ponudnik, ki nastopa v ponudbi, je pri pristojnem sodišču ali drugem organu registriran za dejavnost, ki jo prevzema v ponudbi.
Če je ponudnik kmetovalec, mora imeti status kmeta. Priložiti mora kopijo odločbe o statusu kmeta ali izpisa iz registra kmetijskih gospodarstev.

Dokazilo: ESPD

Pogoj mora izpolniti vsak od partnerjev v skupni ponudbi posebej.

Ekonomski in finančni položaj

8. Ponudnik v zadnjih šestih mesecih pred rokom za oddajo ponudbe ni imel blokiranih transakcijskih računov v neprekinjenem obdobju 5 dni ali več.
Ponudniki, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji morajo predložiti potrdila, da niso imeli blokirane(-ih) poslovnega računa(-ov) v zadnjih šestih (6) mesecih. Potrdilo ne sme biti starejše od tridesetih (30) dni od roka za oddajo ponudb.
9. Ponudnik sprejema plačilo trideseti (30.) dan od prejema pravilno izstavljenega računa. Ponudnik mora zagotavljati pošiljanje računov naročniku v elektronski obliki (e-račun) in ločeno za obe enoti dostav.

Dokazilo: OBRAZEC-4

Pogoj 8 in 9 mora izpolniti vsak od partnerjev v skupni ponudbi.

Tehnična in strokovna sposobnost

10. Ponudnik mora izpolnjevati vse zakonske zahteve, ki jih določa Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo (Uradni list RS, št. 52/2000, 42/2002, 47/2004).
11. Ponudnik mora upoštevati obveznosti iz uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil in uradnega nadzora nad živilo (Uradni list RS, št. 120/2005, 66/2006, 70/2008, 72/2010).
12. Ponudnik, ki ponuja hitro zamrznjena živila, mora upoštevati Uredbo Komisije (ES) št. 37/05 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 10/05, str. 18, z vsemi spremembami).
13. Ponudnik mora upoštevati Uredbo o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Uradni list RS, št. 27/2007, 38/2010 in 57/2011), Uredbo Sveta (EGS) št. 315/93, o določitvi postopkov Skupnosti za kontaminante v hrani (Uradni list RS, št. 37/93, str. 1), Uredbo (ES) Komisije št. 1881/06 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v živilih (Uradni list RS, št. 364, str. 5).
14. Ponudnik izpolnjuje in upošteva predpise na podlagi Pravilnika o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18 in 23/18) ter Uredbo komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih. Na poziv naročnika mora ponudnik predložiti ustrezna dokazila, izvide in analize.
15. Ponudnik mora poslovati v skladu s HACCP sistemom in upoštevati vse predpise, ki v RS urejajo področje živil in ravnanja z njimi.
Kmetovalec mora v celotnem procesu pridelave, obdelave, skladiščenju in dostavi poslovati skladno z načeli dobre proizvodne oz. kmetijske prakse.

Dokazilo: OBRAZEC-5

16. Ponudnik je tehnično in kadrovske sposoben izvajati dobave blaga v zahtevanih rokih z odzivnim časom en delavni dan.
17. Ponudnik mora naročnika sproti obveščati o vseh prodajnih akcijah in dodatnih znižanjih ponudbenih cen ter omogočiti nakup tega blaga.
18. Ponudnik mora zagotavljati vse razpisane vrste in količine blaga iz posameznega sklopa. Ponujeno blago iz ponudbenega predračuna lahko dobavitelj v času dobav zamenja z drugim le po predhodnem soglasju naročnika.
19. Ponudnik mora zagotavljati dnevno dobavo blaga FCA – razloženo (Incoterms 2010) prostori naročnika.

20. Ponudnik mora zagotavljati odvoz povratne embalaže takoj najkasneje ob naslednji dostavi oz. odvoz nepovratne embalaže, kjer je to zahtevano v posebnih pogojih naročnika.

Dokazilo: OBRAZEC-6

21. Ponudnik mora zagotavljati blago I. kakovostnega razreda ter ustrezno deklariranje živil skladno z veljavnimi predpisi.

22. Ponudnik:

- ki v ponudbi oddaja ekološka živila mora imeti veljavna potrdila, da ima blago znak za okolje tipa I (veljavne certifikate).
- ki ponuja ekološka živila in je le distributer ne pa proizvajalec ponujenih živil, mora priložiti tudi certifikat za distribucijo ekoloških živil, ki se glasi na njegovo ime.
- ki ponuja živila uvrščena v sheme kakovosti, kot jih naročnik opredelil v dokumentaciji, mora imeti certifikate, ki dokazujejo kakovost iz shem kakovosti.

23. Ponudniki, ki ponujajo živila živalskega izvora, morajo zagotavljati, da živila izhajajo iz objektov, ki so za izvajanje določene dejavnosti z veljavno odločbo odobreni s strani pristojnega organa.

24. Ponudnik mora ponujati živila v skladu z določili glede kakovosti živil iz Priročnika z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, ob upoštevanju vseh splošnih pogojev, posebnih pogojev za posamezne sklope živil ter zahteve iz opisov živil iz ponudbenih predračunov.

Dokazilo: OBRAZEC-7

9. člen

Ponudniki morajo izjave predložiti na predpisanih obrazcih brez dodatnih pogojev in pripisov. Pripisi in dodatni pogoji ponudnika se ne upoštevajo. Potrdila in druga dokazila so lahko v kopijah, vendar morajo odražati dejansko stanje in ustrezati vsebini originala. Naročnik lahko pred izbiro zahteva predložitev ustreznih dokazil za dokazovanje dejstev, navedenih v predloženih izjavah v ponudbi.

10. člen

Ponudbo morajo sestavljati izpolnjeni obrazci in zahtevane priloge, napisani ali natipkani z neizbrisljivo pisavo in podpisani od osebe, pooblaščen za zastopanje. Ponudba se odda v enem izvodu.

Ponudba ne sme vsebovati nobenih sprememb in dodatkov, ki niso v skladu z razpisno dokumentacijo ali potrebni zaradi odprave napak ponudnika. Popravljenе napake morajo biti označene z inicialkami osebe, ki podpiše ponudbo.

Ponudnik mora priložen vzorec okvirnega sporazuma (OBRAZEC-8) na zadnji strani parafirati in žigosati. S tem potrjuje, da se strinja z vsebino osnutka.

2.5. Merila za izbor

11. člen

Naročnik bo ekonomsko najugodnejše ponudnike izbral na osnovi naslednjih meril

Št.	Merilo	Udeležba (%)
1.	najnižja cena zaposamezni sklop	100

12. člen

Izjema velja za razpisane sklope:

- sklop 1: Meso in mesni izdelki;
- sklop 2: Perutninsko meso in izdelki;
- sklop 3: Mleko in mlečni izdelki.

Naročnik bo ekonomsko najugodnejše ponudnike v navedenih sklopih izbral na osnovi naslednjih meril

Št.	Merilo	Udeležba (%)
1.	Ponudbena cena skupaj v EUR z DDV za posamezni sklop	80
2.	Več ponujenih živil iz shem kakovosti za posamezni sklop	20

1. Ponudbena cena skupaj v EUR z DDV za posamezni sklop

Upošteva se končna ponudbena cena z vsemi stroški, popusti, rabati in davkom na dodano vrednost. Točke bodo dodeljene po naslednji formuli:

$$\frac{\text{najnižja ponudbena vrednost}}{\text{ponudbena vrednost obravnavanega ponudnika}} \times 80$$

Najugodnejša ponudba prejme 80 točk, ostale prejmejo sorazmerno manjše število točk, glede na ponudbeno vrednost najugodnejše ponudbe.

2. Več ponujenih živil iz shem kakovosti za posamezni sklop

Pri merilu bo naročnik upošteval oznako kakovosti ponujenega živila, ki jo bo ponudnik vpisal v obrazcu predračuna, v stolpec »oznaka kakovosti« in za ponujena živila predložil ustrezno potrdilo, certifikat ali drug dokument iz katerega bo izhajalo, da živilo izpolnjuje pogoje v zvezi z navedenimi oznakami oziroma živilo ima navedeno oznako. Po navedenem merilu bo naročnik izračunal točke na naslednji način:

$$\frac{\text{število živil (v sklopu), ki jih ponuja ponudnik in imajo enega od znakov kakovosti}}{\text{število vseh živil v sklopu, ki jih razpisuje naročnik}} \times 20$$

Po navedenem merilu in glede na zgornji izračun, bo ponudnik, ki bo ponudil živila, ki imajo enega od uradno veljavnih in priznanih znakov kakovosti živil v posameznem sklopu, prejel sorazmerno število točk, izračunano na podlagi zgoraj navedene formule.

Ob tem bo naročnik izključno upošteval samo vpise v obrazec predračuna v stolpcu »oznaka kakovosti«, za katera bo ponudnik ponudbi priložil ustrezno veljavno potrdilo ali drug dokument iz katerega bo izhajalo, da živila izpolnjujejo navedene zahteve.

Ponudnik mora na certifikatu oziroma dokazilu, ki je izdano s strani neodvisne institucije, vpisati sklop in zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna, ki ga je ponudil in ima znak kvalitete.

Ponudnik, ki v Obrazcu predračuna v stolpcu »oznaka kakovosti« ne bo pri posameznih ponujenih živilih ali pri nobenem od živil vpisal uradno podeljenega znaka, ki ga ima posamezno živilo ali ekološkega živila ali integrirana pridelava, ki ga ponuja in za taka živila v ponudbi ne bo priložil ustreznega potrdila ali drugega dokumenta iz katerega bo izhajalo, da živila izpolnjujejo navedene zahteve, po tem merilu ne bo prejel točk.

Naročnik bo dodatno kakovost priznal izključno živilom, ki imajo znak višje kakovosti na podlagi evropskih shem kakovosti ali nacionalnih shem kakovosti. Naročnik bo kot ustrezne priznal samo naslednje sheme kakovosti:

- ekološki;
- integrirani (IP);
- višja kakovost (VK);
- zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP);
- zaščitena označba porekla (ZOP);
- izbrana kakovost in
- zaščitena geografska označba (ZGO).

Kot znak kvalitete (kakovosti) pri posameznem živilu bo naročnik upošteval izključno samo kateregakoli od zgoraj navedenih znakov ali označb, torej znake, ki so uradno podeljeni (certificirani) in priznani in se nanašajo **izključno na kakovost živil. Drugih potrdil, nagrad, medalj ali blagovnih znamk živil (tudi ne navedbe lastna blagovna znamka) ali znakov, ki niso uradno podeljeni po predpisanih standardih, naročnik pri ocenjevanju ponudb po tem merilu ne bo upošteval.**

Prav tako naročnik ne bo upošteval, če bo ponudnik pri živilih navedel I. kvaliteta – le ta je namreč zahteva in pogoj pri vseh razpisanih živilih. ISO standard, ki se nanaša na urejenost poslovanja, proizvodnje, skladiščenja ipd. ni znak kvalitete (kakovosti) živil; naročnik prav tako ne bo upošteval medalje in diplome iz raznih ocenjevanj in znaka SQ.

13. člen

Ponudnik mora vrednost ponudbe navesti v evrih (EUR). Ponudnik mora izpolniti vse postavke iz ponudbenega predračuna s cenami na enoto ter jih množiti z zahtevano količino. Ponudba, ki ne vsebuje vseh cen na enoto, se izloči kot nepopolno.

Končna ponudbena cena mora vsebovati vse stroške – prevozne, špeditorske. Vključevati mora

tudi popuste, rabate in davek na dodano vrednost. Naročnik naknadno ne prizna nobenih stroškov, ki niso zajeti v ponudbeno ceno.

Cene iz ponudbenega predračuna so fiksne za obdobje dvanajstih (12) mesecev od sklenitve okvirnih sporazumov. Nadaljnje spreminjane ponudbenih cen med trajanjem dobave je določeno v vzorcu okvirnega sporazuma (OBRAZEC-8).

Izjema:

Izjema velja za razpisan sklop blaga 7. Sadje in zelenjava, kjer morajo biti cene iz ponudbenega predračuna fiksne za obdobje šestih (6) mesecev od sklenitve okvirnega sporazuma. Nadaljnje spreminjane ponudbenih cen med trajanjem dobave je določeno v vzorcu okvirnega sporazuma (OBRAZEC-8).

14. člen

Naročnik bo sklenil okvirni sporazum z največ tremi (3) ponudniki za obdobje do 31. 12. 2023 s ponovnim odpiranjem konkurence vsakih dvanajst (12) oz. šest (6) mesecev med sklenitvi okvirnega sporazuma, ki bodo izbrani v skladu z razpisanim merilom. Naročilo za prvih dvanajst (12) oz. šest (6) mesecev bo naročnik oddal tistemu ponudniku (enemu ponudniku), ki bo v posameznem sklopu dosegel najvišje število točk v skladu z razpisanim merilom.

15. člen

Naročnik pred oddajo javnega naročila preveri obstoj in vsebino podatkov oziroma drugih navedb iz ponudbe ponudnika, kateremu se je odločil oddati javno naročilo.

Kadar koli se pri naročniku pojavi utemeljen sum, da je posamezni gospodarski subjekt (ne glede na razvrstitev njegove ponudbe) v postopku javnega naročila predložil neresnično izjavo ali ponarejeno ali spremenjeno listino kot pravo, naročnik Državni revizijski komisiji poda predlog za uvedbo postopka o prekršku iz 112. člena ZJN-3, prav tako lahko odstopi od sklenjene pogodbe o izvedbi javnega naročila.

2.6. Ostali splošni in posebni pogoji

16. člen

Naročnik lahko kupuje tudi druge vrste blaga, ki niso v ponudbenem predračunu, če jih bo tekom izvajanja javnega naročila potreboval. To blago bo naročnik kupoval po ceniku, ki ga bo dobavitelj posredoval ob podpisu okvirnega sporazuma.

17. člen

Ponudba mora veljati do 31. 3. 2020. Variantne ponudbe ne bodo upoštevane.

18. člen

V skladu s šestim odstavkom 91. člena ZJN-3 bo moral izbrani ponudnik na poziv naročnika, v postopku javnega naročila ali pri izvajanju javnega naročila, v roku osmih dni od prejema poziva, naročniku posredovati podatke o:

- svojih ustanoviteljih, družbenikih, delničarjih, komanditistih ali drugih lastnikih in podatke o lastniških deležih navedenih oseb;

- gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so z njim povezane družbe.

V skladu s šestim odstavkom 14. člena in 35. členom Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11-UPB2) bo moral izbrani ponudnik, pred sklenitvijo pogodbe z naročnikom, zaradi zagotovitve transparentnosti posla in preprečitve korupcijskih tveganj, izročiti izjavo oziroma podatke o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika, vključno z udeležbo tihih družbenikov, ter gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe šteje, da so povezane družbe s ponudnikom. Za fizične osebe izjava vsebuje ime in priimek, naslov prebivališča in delež lastništva. Če ponudnik predloži lažno izjavo oziroma poda neresnične podatke o navedenih dejstvih, ima to za posledico ničnost pogodbe.

19. člen

Če izbrani ponudnik odstopi od podpisa okvirnega sporazuma ali če ne izpolnjuje več minimalnih tehničnih zahtev iz razpisne dokumentacije predmetnega javnega naročila, si naročnik pridrži pravico, da kot najugodnejšega ponudnika izbere naslednjo popolno ponudbo na ocenjevalni lestvici.

2.7. Pouk o pravnem sredstvu

20. člen

Zahtevki za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave, povabila k oddaji ponudbe ali razpisno dokumentacijo, se vložijo v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu ali prejema povabila k oddaji ponudbe. Kadar naročnik spremeni ali dopolni navedbe v objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali razpisni dokumentaciji, se lahko zahtevki za revizijo, ki se nanaša na spremenjeno, dopolnjeno ali pojasnjeno vsebino objave, povabila ali razpisne dokumentacije ali z njim neposredno povezano navedbo v prvotni objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali razpisni dokumentaciji, vložijo v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o dodatnih informacijah, informacijah v nedokončanem postopku ali popravku, če se s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbiro najugodnejšega ponudnika.

Zahtevka za revizijo iz prejšnjega odstavka ni dopustno vložiti po roku za prejem ponudb, razen, če je naročnik v postopku javnega naročanja določil rok za prejem ponudb, ki je krajši od desetih delovnih dni. V tem primeru se lahko zahtevki za revizijo vložijo v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu.

Takso v višini 4.000,00 EUR mora vlagatelj plačati na transakcijski račun Ministrstva za finance, številka SI56 0110 0100 0358 802, odprt pri Banki Slovenije, Slovenska 35, 1505 Ljubljana, Slovenija, SWIFT KODA: BS LJ SI 2X; namen nakazila – taksa za postopek revizije javnega naročanja.

Zahtevki mora biti vloženi pri naročniku po pošti priporočeno ali po pošti priporočeno s povratnico.

Odgovorna oseba naročnika:

direktorica

Mateja Glušič

3. SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Predmet javnega naročila je sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil po posameznih razpisanih sklopih sklopih. Naročnik oddaja javno naročilo za obdobje štirih (4) let od sklenitve okvirnega sporazuma, ki bo sklenjen z izbranimi ponudniki po zaključku postopka javnega razpisa.

Specifikacija blaga, okvirne količine in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazca ponudbenega predračuna (OBRAZEC-1) in opisa predmeta javnega naročila ter zahteve naročnika, ki so sestavni del te razpisne dokumentacije.

Količine posameznega blaga, navedenega v ponudbenem predračunu so okvirne in ocenjene glede na sedanje potrebe posameznega naročnika. Glede na navedeno si naročnik pridržuje pravico, da se tekom izvajanja naročila, količine posameznega blaga zvišajo ali znižajo, prav tako pa se lahko spremeni posamezno živilo, glede na dejanske potrebe naročnika, kar je odvisno predvsem od števila otrok v zavodu, števila zaposlenih, števila in vrste pripravljenih obrokov, števila zunanjih odjemalcev pripravljenih obrokov, kot tudi od ponudbe živil na trgu v času izvajanja naročila in finančne zmožnosti naročnika.

Dobava blaga je sukcesivna glede na dejanske potrebe naročnika in bo potekala skladno z njegovimi naročili. Skladno z zahtevami in potrebami naročnika, bo dobava dnevna, lahko pa tudi večkrat tedenska, tedenska ali mesečna, kar bodo naročnik in izbrani dobavitelji dogovorili sproti.

Naročnik bo blago naročal predvidoma en dan pred dobavo. Izbrani dobavitelji bodo morali dobavljati naročeno blago ob urah, ki so navedene v obrazcu ponudbenega predračuna oziroma urah, ki jih bodo dogovorili z naročnikom. Praviloma je vsa dobava zjutraj in v dopoldanskem času. Samo izjemoma je lahko dobava ob drugih urah v primeru, če se naročnik in dobavitelj dogovorita za druge ure dostav ali če tako odloči naročnik.

Za »enakovredno« blago se šteje blago, ki je I. oziroma zahtevane kvalitete / pridelave, po lastnostih in zahtevani kvaliteti v celoti odgovarja razpisanemu blagu in je glede na kvaliteto, sestavo, uporabo in glede na cenovni razred primerljivo.

V obrazcih ponudbenega predračuna je pri posameznem blagu lahko naveden naziv izdelka, blagovna znamka ali proizvajalec. Navedba živila, blagovne znamke ali proizvajalca ni izključni pogoj. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredno blago drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko (drugačen trgovski naziv blaga), vendar pa mora ponujeno blago po kvaliteti, lastnostih, uporabi in glede na cenovni razred živila v celoti ustrezati razpisanemu blagu.

Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil. Naročnik želi, da je čim več ponujenega blaga slovenskega porekla.

- **Živila morajo biti brez ojačevalcev okusa, umetnih barvil in sladil.**
- **Živila morajo biti z manjšo vrednostjo soli in z manj dodanega sladkorja.**

- **Naročnik si pridržuje pravico, da blago naroča po kosih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.**
- **Naročnik zahteva deklaracijo živil z izpisanimi alergeni ob vsaki dobavi, prav tako dokumente o sledljivosti.**
- **Za vsa živila, ki vsebujejo transmaščobne kisline, skladno s Pravilnikom o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18 in 23/18), velja, da največja dovoljena vsebnost transmaščobnih kislin ne sme preseči 2 g na 100 g skupne vsebnosti maščob v živilu.**

Ostale splošne zahteve po skupinah blaga

Splošne zahteve, ki veljajo za posamezno vrsto blaga, ki so predmet razpisa, so navedena v nadaljevanju. Ne glede na to ali je posamezno blago navedeno ali ne, morajo vsa razpisana živila zahtevati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom in kakovostnim zahtevam. Pri izdelavi ponudbe mora ponudnik upoštevati vse zahteve naročnika navedene v razpisni dokumentaciji in zahteve navedene v obrazcih ponudbenih predračunov. Splošnim zahtevam po posameznih sklopih živil so dodane posebne zahteve, ki so jih ponudniki dolžni upoštevati tako pri pripravi ponudbe, kot tudi pri izvajanju naročila.

MESO IN MESNI IZDELKI:

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam predpisov, ki določajo kakovost mesa in mesnih izdelkov. Meso mora biti ob dobavi za posamezno vrsto značilnega izgleda, vonja, konsistence in drugih organoleptičnih lastnosti. Embalaža mora biti primerna za meso, brez vonja in čista.

Velikost konfekcioniranih kosov se določi v dogovoru z naročnikom. Meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe.

Transport mesa in mesnih izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Meso in sveži mesni izdelki morajo biti dobavljeni do enega dne po končanem procesu zorenja, kjer je zorenje potrebno. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10 – 30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezki) ali mesnega izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

Pri mesu navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti skladiščno temperaturo najmanj -18°C.

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki.

Kakovostne zahteve za meso – konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; brez kala oziroma največ do 3% kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 do +4°C; naveden mora biti izvor mesa.

Embalaža – razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji kosi (deli stegna) – vse glede na potrebe naročnika.

Hramba in prevoz – meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do

+4°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladnimi napravami); središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.

Mesni izdelki morajo v celoti ustrezati zahtevam naročnika. Aditivi so dovoljeni le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa. Hramba in prevoz izdelka – izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; transportna sredstva s hladilnimi napravami; središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C;

MESO-ZAHTEVE:

- ponujeno meso ustreza I. kategoriji,
- kakovost mesa (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesa, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- meso ne sme biti okuženo z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesa ni možna,
- dobavitelj v okviru zakonskih možnosti naročniku omogočil ogled proizvodnje,
- prevoz mesa mora biti v skladu s HACCP sistemom.
-

Če je ponudnik tudi predelovalec mesa mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso označiti poreklo oziroma izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega/mletega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil. Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.

Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

Dobava mesa mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma zahtevane kvalitete.

MESNI IZDELKI-ZAHTEVE:

- kakovost mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesnih izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,

- naj bodo manj slani, manj mastni in naj vsebujejo kar najmanj nitratov, nitritov in drugih konzervansov ter aditivov
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesnih izdelkov ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik tudi predelovalec mesnih izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za mesne izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesnih izdelkov, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesnih izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Mesni izdelki, smejo vsebovati minimalno kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu. Dobava mesnih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološko meso in mesni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

PERUTNINSKO MESO IN PERUTNINSKI IZDELKI

Meso perutnine in perutninskih izdelkov mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanije, krvi in drugih tujkov, brez anatomskih deformacij, podplutb in zdrobljenih kosti. Videz, barva, struktura, konsistenca, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto mesta. Tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kosi mesa morajo biti dobro razviti in izoblikovani, mesnati in z zelo tanko plastjo maščobe. Temperatura v globini prsne mišice mora biti pri ohlajenem mestu od -2°C do +4°C, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18°C. Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Kakršnekoli razlike v teži morajo biti skladne s pravilnikom, prav tako vsebnost vode v mesu, kot posledica hlajenja oziroma zamrzovanja.

Transport perutninskega mesa in izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10-30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni. Odstopanje v teži oziroma masi uporabljenega kosa mesa (npr. zrezki) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

ZAHTEVE:

- ponujena perutnina ustreza razredu kakovosti A.,
- kakovost mesa in mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesa in izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- meso in mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,

- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesa ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesa in izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik tudi predelovalec mesa in izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso in izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa in izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil. Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.

Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

Mesni izdelki smejo vsebovati minimalne količine kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu. Dobava perutnine in perutninskih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti A. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološka perutnina in perutninski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

RIBE

Sveže ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena. Sluz mora biti prozorna, luskinе čvrsto na telesu, škrbe svetlo redeče in ne zlepljene. Oči naj bodo napete, jasne in sijoče. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv, drobovje v telesni votlini odstranjeno, trebušna votlina brez vonja, ostanki krvi morajo biti sijoče rdeče barve. Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.

Kakovost globoko zamrznjenih ribjih izdelkov mora biti skladna z zahtevami pravilnika. Pravilno pakirani izdelki morajo biti zamrznjeni in skladiščeni pri temperaturi pod -18°C. Po odtajanju ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov dehidracije. Panirna masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov. Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezni izdelek. Embalaža mora biti čista in brez tujih vonjev. Deklaracija izdelka mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko zahtevani.

Transport rib do naročnika se izvaja v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Sveže ribe in ribji proizvodi ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne. Ribji izdelki z

daljšim rokom trajanja (npr. šest mesecev) ob dobavi ne smejo biti starejši več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) ali ribjega izdelka (npr. panirane kocke osliča) pri posameznem izdelki ne smejo presegati +/-5% zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/-3%.

Središčna temperatura svežih rib in ribjih proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. Ribe in ribji proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

ZAHTEVE:

- kakovost rib (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost rib, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- ribe ne smejo biti okužene z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija rib ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz rib mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik predelovalec rib, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za ribe označiti poreklo oziroma izvor rib. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje rib v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik zavrnil. Dobava rib mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko mora biti v skladu z zahtevami naročnika – pasterizirano in sterilizirano, s 3,5% m.m. in 1,6% m.m., brez konzervansov in aditivov. Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čista. Hramba pri temperaturi do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Jogurti morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil, po potrebi različnih okusov in z dodatkom sadja ali sadnega pripravka. Pakirani morajo biti v embalaži, ki jo zahteva naročnik, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čisti. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili. Skuta mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, s 35% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in aditivov. Pakirana mora biti v skladu z zahtevami naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Kisla smetana mora biti dobljena s fermentiranjem pasterizirane homogenizirane smetane, sladka smeta mora biti pasterizirana. % mlečne maščobe mora ustrezati zahtevam naročnika, prav tako tudi način pakiranja in embalaža. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z

ustreznimi vozili.

Maslo mora biti surovo, neslano in I. kvalitete, vsebnost mlečne maščobe je minimalno 82%, brez konzervansov in aditivov. Zavito mora biti v aluminijasto folijo, pakirano glede na zahteve naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Siri morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika. Vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi mora biti kot jo zahteva naročnik pri posamezni vrsti sira, brez konzervansov in aditivov. Pakiran mora biti v kontrolirani atmosferi, hranjen pri temperaturi do +4°C, rok uporabe mora biti naveden na pakiranju. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Namazi so sirni iz svežega sira in dodatkov, biti morajo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Sladoled mora biti mlečni, z raznimi dodatki in okusi, skladno z zahtevami naročnika, izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5% mlečne maščobe, 14% sladkorja in najmanj 24% skupne suhe snovi. Brez aditivov. Embalaža in količina morata ustrezati zahtevam naročnika. Hramba pri temperaturi - 18°C, prevoz z ustreznimi vozili (zamrzovalna veriga).

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- glede na občutljivost mleka in mlečnih izdelkov zahtevamo kompleksno, strokovno zagotovljeno zdravstveno ustreznost živil v vseh fazah proizvodnje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija ni možna,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mleka in mlečnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik predelovalec mleka in mlečnih izdelkov, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Vsi izdelki morajo biti embalirani v skladu z zahtevami naročnika in opremljeni z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološko mleko in mlečni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

KRUH, PEKOVSKI IN SLAŠČIČARSKI IZDELKI

Kruh in pekovsko pecivo je narejeno iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila ter aditivi, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi. Štruce in hlebci morajo biti pravih oblik. Kruh in pekovsko pecivo mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo, ne zažgan. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha oziroma za vrsto pekovskega peciva, prav tako mora biti primerna tekstura kruha oziroma pekovskega peciva. Ker so kruh, pekovsko pecivo in druge vrste pekovskih izdelkov najpomembnejši vir soli v prehrani Slovencev, je potrebno izbirati med manj slanimi izdelki. Kruh in pekovsko pecivo morata biti embaliran v čisti embalaži, če je zahtevano mora biti embaliran. Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanji vplivi. Krofi morajo biti

narejeni iz kvalitetnega fermentiranega testa, dobljenega iz osnovnih sestavin, pšenične moke, mleka, jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih sestavin, aditivi so lahko samo v dovoljenih mejah določenih s pravilnikom. Polnjeni, politi z glazuro ali posuti s posipom so v skladu z zahtevami naročnika. Krofi morajo biti primerne izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto krofa. Vsebnost nadeva naj bo v skladu s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. Pakirani morajo biti v ustrezni kartonski embalaži ali porcijsko v folijo, količine so po dogovoru z naročnikom. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili in na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi. Vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika morajo ustrezati tudi vsi ostali razpisani izdelki.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- vsi izdelki morajo biti dovolj pečeni, dnevno sveži, ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil, konzervansov...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- ponujena živila morajo biti na zalogi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz kruha, pekovskih izdelkov in slaščic mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Za kruh in pekovske izdelke naročnik zahteva, da so dnevno sveži, glede na naročilo so kruh in pekovski izdelki tudi rezani in pakirani. Cena rezanega kruha in pekovskega peciva mora biti enaka ceni nerezanih izdelkov.

Embalaža v kateri bo opravljen transport kruha, pekovskega peciva in slaščičarskih izdelkov mora biti iz materiala, ki ga je mogoče čistiti, v kolikor ni za enkratno uporabo (karton). Embalaža mora biti obvezno zaprta.

Naročnik zahteva kakovostno dostavo. Kruh in ostali izdelki ne smejo biti zmečkani, biti morajo v čisti embalaži in primerno zaščiteni, da med transportom ne bi prišlo do okužbe ali poškodovanja izdelkov.

Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti take teže, ki je razpisana oziroma kot jo bo naročil naročnik. V primeru, da bo naročnik ob dobavi (prevzemu) živil ugotovil, da teža živil ne ustreza naročeni, bo naročnik živila zavrnil.

Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

IZDELKI IZ ŽIT IN MLEVSKI IZDELKI

Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, in v skladu s predpisi. Izdelki iz žit, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca.

Oluščena žita morajo imeti značilno barvo, vonj in okus ter smejo vsebovati neoluščenih zrn in delov lusk, primesi tujega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn, in nečistoč živalskega

izvora.

Mlevski izdelki so izdelani z mletjem oziroma drobljenjem očiščenega in pripravljenega žita. Glede na tehnološki postopek se mlevski izdelki razvrščajo zlasti kot moka, zdrob, drobljenec, kalčki, otrobi.

Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15% vode. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto žita.

Izdelki morajo biti obstojni pri sobni temperaturi. Pakirani v ustrezni embalaži, teža pakiranja je glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

Testenine morajo biti zahtevane kvalitete, navadne, po potrebi tudi polnozrnate, z dodatkom jajc oziroma brez kjer in če je tako zahtevano. Testenine morajo imeti videz, okus, barvo in konsistenco, biti morajo značilni za vrsto izdelka. Ne smejo biti polomljene ali zdrobljene, pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane. Vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev. Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5%. Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, pakiran v ustrezni embalaži, teža pakiranja v glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

V kolikor naročnik naroča sveže testenine morajo le-te izpolnjevati vse kakovostne zahteve, glede na zahteve naročnika tudi polnjene, izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in drugih surovin. Sestavine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva (če je nadev) mora biti nad 20% in vsebnost vode pod 30%. Biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. Biti morajo značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev. Če so polnjene nadev ne sme uhajati oziroma izstopati iz testa. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Pakirane morajo biti v kontrolirani atmosferi, v ustrezni embalaži, hramba pri temperaturi do +8°C, prevoz z ustreznimi vozili in na način, da se ne pretrga hladna veriga.

Riž mora biti v skladu z vsemi predpisi in zahtevami naročnika. Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Vonj in okus kuhanega riža morata biti značilna za vrsto in sorto in ne smeta vsebovati dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebujejo največ 15% vode. Izdelek mora biti embaliran v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz mora biti opravljen na način, da je izdelek zaščiten pred zunanjimi vplivi.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil ...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- ponujena živila morajo biti na zalogi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki izdelki iz žit in mlevski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

SADJE IN ZELENJAVA

Sadje in zelenjava morata biti deklarirana skladno s pravilniki. Na deklaraciji mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto teža izdelka v posameznem pakiranju. Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti. Skladiščenje in hramba morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti. Tudi embalaža, ki mora zagotavljati zaščito pred zunanjimi vplivi, in transportna sredstva morajo biti takšni, da optimalno zagotavljajo ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.

ZELENJAVA

Zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Prepovedana je vsakršna genska spremenjenost. Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Zaželeno je zelenjava lokalnega pridelovalca, s čimer se ohrani kvaliteta zelenjave. Kjer je tako zahtevano mora biti zelenjava iz ekološke ali integrirane pridelave, kar mora biti na embalaži označeno v skladu z vsemi veljavnimi predpisi. Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti – hladilnice in transportna sredstva s hladilnimi napravami. Vsa zelenjava mora ustrezati I. razredu kakovosti. Odstopanje lahko dovoli samo naročnik.

Fižol v zrnju mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto in tip sorte. Biti mora čvrst in gladek. Fižol v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti in velikosti. Biti mora pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Na pakiranju mora biti deklaracija skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Kisla zelenjava mora biti I. razreda kakovosti. Kisanje mora biti biološko. Biti mora dobre kakovosti, enakomerno narezana, čista in sveža, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljena pred iztekom 1/3 uporabnega roka. Kisla zelenjava mora biti pakirana v embalaži, ki mora biti čista in mora ščititi pred zunanjimi vplivi. Velikost pakiranja je glede na zahteve naročnika.

Na vsakem pakiranju mora biti deklaracija z navedbo podatkov o vrsti in poreklu kisle zelenjave, prodajne označbe in podatke o proizvajalcu oziroma o tistem, ki pakira in/ali razpošilja. Prevoz mora biti opravljen na način, da se ohrani ustrezna kvaliteta.

SADJE

Sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čisto, brez

primesi (brez vsake vidne tuje snovi), suho (brez zunanje vlage) in brez tujega vonja in okusa. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci. Sadje naj bo ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Sadje mora ustrezati vsem zahtevam I. razreda kakovosti, ki so opredeljene s pravilniki.

Ponudnik naj naročniku ponudi čim več sadja certificirane pridelave. Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja. Naročnik lahko zahteva vpogled v koledar agrotehničnih ukrepov ali zahteva ustrezno dokumentacijo, ki dokazuje način pridelave.

V isti pošiljki mora biti samo sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Orehi morajo izpolnjevati vse zahteve za prvi ali višji razred. Biti morajo čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Prepovedano je mešanje jedrc različnih letin. Orehi v nobenem primeru ne smejo biti starejši od enega leta. Pakirani morajo biti v primerni embalaži, hranjeni v ustreznih hladnih prostorih. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Jabolčni in hruškovi krhlji morajo biti izdelani iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja. Ne smejo biti presušeni, vsebnost vlage je največ do 22%, brez konzervansov. Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

Suhe marelice morajo biti I. razreda, cele ali razpolovljene, glede na zahteve naročnika, sušene iz zrelih sadežev, čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez pleni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja, čiste in brez tujih primeri, brez konzervansov. Pakirane morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave, živila morajo biti sveža,
- ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti z ustreznimi vozili in v skladu s HACCP sistemom.

Vrste sadja in zelenjave so razvidne iz obrazca predračuna. Vse porcijsko sadje mora biti teže med 8 in 10 dag ali teže, ki jo bo zahteval naročnik ob naročilu.

Pri posameznih dobavah naročnik prizna le neto težo blaga. Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.

Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati zahteve naročnika v zvezi s pridelavo posameznega sadja in zelenjave, navedene v obrazcu predračuna. V kolikor naročnik zahteva

ekološko/bio ali integrirano pridelavo posameznega živila, mora ponudnik živilo tovrstne pridelave tudi ponuditi, način pridelave vpisati v obrazec predračuna in obvezno ponudbi priložiti certifikat ali drugo ustrezno dokazilo, ki dokazuje pridelavo posameznega živila in certifikatu ali drugem ustreznem dokazilu označiti zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna.

Vse sadje, zelenjava in stročnice mora biti sveže, I. oziroma zahtevane kvalitete, brez poškodb, gnitja ali plesni.

Ekološko sadje in zelenjava mora biti pridelana skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirana.

Za prevoz morajo biti sadje, zelenjava in stročnice primerno embalirani (zaboj, karton, vreča,...). Pri dostavi mora biti sadje in zelenjava obvezno razložena v zaprt prostor. Kot navedeno morajo biti vsa živila konvencionalne pridelave I. kvalitete oziroma najvišje kvalitete.

KONZERVIRANI IZDELKI

Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higijenski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil. Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.

Konzervirano sadje mora biti značilnega vonja in okusa, čvrste strukture. Če je pakirano v pločevinke, morajo biti te primerne za tovrstne izdelke, nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb. Na deklaracijski nalepki morajo biti navedeni vsi potrebni podatki.

Pasterizirana rdeča pesa mora biti manj kislja, plod in kis temno rdeče barve, premer plodu do 40 mm, fino narezana (debelina rezin do 3 mm). Vse vrste vložene sadja in marmelad, džemov morajo biti brez kemičnih konzervansov in umetnih sladil. Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani vsaj na polovice plodov, manj sladki. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 55%. Marmelade in džemi morajo imeti najmanj 50% sadnega deleža.

Ribje konzerve morajo vsebovati samo olje, ki izpolnjuje pogoje, določene s predpisi. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrg, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom. Dovoljena je vsebnost aditivov in dodatkov, ki so skladni s pravilnikom.

Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Konzervirani izdelki morajo biti v embalaži, primerni za živila, brez znakov napihnenosti, rje in drugih poškodb. Ob dobavi morajo biti uporabni še najmanj eno leto, preteči pa ne sme več kot 1/3 roka uporabnosti.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,

- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave, ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalarana v skladu z veljavnimi predpisi in ustrezno opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki konzervirani izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

ZAMRZNJENA ŽIVILA

Zamrznjena živila morajo biti glede na zahteve naročnika, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi, aditivi so lahko dodani le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik, brez konzervansov. Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika. Biti morajo ustrezne oblike, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Vsebnost sladkorja mora biti minimalna in ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka. Biti morajo hitro zamrznjena pri temperaturi pod -35°C, ustrezno pakirana v embalaži, glede na zahteve naročnika. Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturi pod -18°C, prevoz mora biti na način, da se ne prekine zamrzovalna veriga.

Zamrznjeno sadje mora smiselno ustrezati določilom za sveže sadje. Posamezne jagode ali kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja. Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati v za to namenjenih hlajenih vozilih, tako da se zamrzovalna veriga ne pretrga. Dobavljeni zamrznjeni izdelki morajo biti ob dobavi uporabni še najmanj tri mesece, razen če drugače določi naročnik. Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higieni neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil. Sladki cmoki morajo biti iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik. Vsebovati morajo najmanj 15% sadnega polnila. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg /100 g izdelka. Vsebnost dodanega sladkorja naj ne presega 5 g / 100 g izdelka. Štruklji morajo vsebovati najmanj 20% nadeva. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g. izdelka. Vsebnost sladkorja ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka.

Pri svaljkih, krocketih, ocvrtkih, kruhovih cmokih naj vsebnost natrija ne presega 400 mg / 100 g izdelka.

Zelenjavni zrezki morajo biti izenačeni po obliki in velikosti. Masa posameznega zrezka je med 70 in 100 g. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 500 mg / 100 g izdelka.

Vsebnost sojinih kosmičev v sojinih zrezkih mora biti minimalno 10 %. Polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, med seboj ločeni. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 450 mg / 100 g izdelka.

Vsebnost nadeva pri kanelonih mora biti nad 20 %. Nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g izdelka.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave, ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Odmrznjena in ponovno zamrznjena živila ali premalo zamrznjena živila bo naročnik zavrnil. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

SOKOVI, SIRUPI IN OSTALE PIJAČE

Sadni sok je sok s 100% sadnim deležem. Je izdelek, ki ni fermentiran. Pridobljen je iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih in mora imeti barvo, aromo ter okus, ki je značilen za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Sokovom konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani.

Sadni nektar je izdelek, ki ni fermentiran in je pridobljen z dodatkom vode, sladkorjev in/ali medu. Dovoljen je dodatek do 20% sladkorjev in/ali medu glede na skupno maso končnega izdelka. Sadni nektarji morajo ustrezati, po vsebnosti sadja, vsem zahtevam za sadne nektarje, ki so opredeljeni s pravilnikom. Sadno-zelenjavni in zelenjavni sokovi imajo nižjo energijsko, a bogato hranilno vrednost.

Sokovi in nektarji morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelkom je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom. Pri pogoju za hrambo in prevoz sokov in nektarjev ni posebnosti.

Predpakirane oziroma embalirane vode morajo biti deklarirane skladno s pravilniki. Na vsaki embalažni enoti mora biti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja. Transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventualne poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi žarki, pri temperaturi od 5 do 25°C.

S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot 1/3 celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov,

- ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
 - zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
 - ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
 - vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
 - proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
 - skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
 - v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
 - prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Naročnik želi kvalitetne sokove, s čim manj sladkorja in čim večjim sadnim deležem. Ponujeni sokovi, sirupi, nektarji in ostale pijače naj bi bili slovenskega porekla.

Vsi sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

OSTALA ŽIVILA

Vsi ostali izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeni morajo biti na način, da se ohrani njihova kvaliteta. Glede na vrsto izdelka morajo biti ustrezne barve, arome in okusa, ki je značilen za posamezni izdelek. Vsi izdelki morajo biti prve kvalitete. Pakirani in embalirani morajo biti skladno s predpisi in zahtevami naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.

Sveža jajca morajo biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi. Sveža jajca so enakomerno presojna, rumenjaki so vidni v sredini kot senca. Zračni mehurček svežih jajc mora biti manjši od 6 mm. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Ne smejo imeti tujih vonjev. Jajca za takojšnjo uporabo se shranjujejo v hladnem in temnem prostoru. Minimalni rok trajanja lahko znaša največ 28 dni po znesenju. Sveža jajca morajo biti »A« razreda. Masa jajca srednja (M = 53 g do 62 g) do velika (L = 63 g do 72 g) oziroma glede na potrebe naročnika. Jajca morajo biti v primerni embalaži (kartonske škatle). Hraniti se morajo ločeno od ostalih živil.

Prava čokolada mora vsebovati najmanj 50 % kakavovih delcev. Mlečna čokolada mora vsebovati najmanj 25 % kakavovih delcev.

Jedilno rafinirano rastlinsko olje mora biti značilne barve, okusa in vonja, brez tujega in žarkega okusa. Vsebnost prostih mlečnih kislin je največ 0,3 %, bistrost pri 25°C, vsebnost vode največ 0,2%, vsebnost mila (kot Na-oleinata) pa je največ 50 mg / kg. Jedilno nerafinirano in jedilno hladno stiskano rastlinsko olje lahko vsebuje največ 3 % prostih maščobnih kislin (oleinska), peroksidno število znaša največ 10 mmol O₂ / kg olja. Ne sme vsebovati več kot 0,05 % nečistoč in vsebuje največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi. Hladno stiskano olje ne sme vsebovati več kot 0,15 mg / kg olja stigmastadeinov. V margarini delež mlečnih maščob ne sme preseči 3 %, delež maščob pa 90 %. Delež trans nenasičenih maščobnih kislin v margarini ne sme preseči mejne vrednosti 1 %.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

DIETNA IN OSTALA EKOLOŠKA ŽIVILA

Dietna in ekološka živila morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Vsebovati ne smejo snovi, ki so navedene pri posameznem živilu v obrazcih predračuna. Opremljena morajo biti z ustreznimi in predpisanimi deklaracijami, z oznakami, da gre za dietno, eko ali bio živilo. Eko in bio živila morajo biti predelana na ekološki način, kot ga določata Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil. Živila morajo ustrezati zahtevam naročnika oz. standardom za določen način prehranjevanja, v kolikor je pri navedbi živila navedena dieta/način prehranjevanja, ki mu mora živilo ustrezati.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- pridelava / proizvodnja mora biti nadzorovana s strani za nadzor pristojnih inštitucij v Republiki Sloveniji,
- izdelki ne smejo vsebovati nobenih zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom za dietna, bio in eko živila, zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- pridelovalec / proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z deklaracijami

skladno z vsemi veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji. Iz deklaracije mora biti razvidno, da je živilo dietno / bio / eko, deklaracija mora biti opremljena z oznako, da je živilo bio / eko pridelave / proizvodnje, in mora imeti navedbo katerih snovi ne vsebuje. Naročnik bo dosledno preverjal vsa dobavljena živila.

REKLAMACIJE: Če bi naročnik ob ali po dobavi ugotovil, da dobavljena živila ne ustrezajo kriterijem o kakovosti živil, pakiranja ali so dostavljena z neustreznimi prevoznimi sredstvi ali bi ugotovil, da živila ne ustrezajo naročenim, bo naročnik tako dobavo zavrnil in uveljavljal reklamacijo. Dobavitelj bo moral vsako prejeto reklamacijo rešiti najpozneje v roku treh delovnih dni po prejemu le-te in o rešitvi pisno obvestiti naročnika. Če dobavitelj ne bo upošteval upravičenih reklamacij s strani naročnika, bo naročnik odstopil od okvirnega sporazuma. Če bi naročnik odklonil dobavljena živila že pri prevzemu, bo dobavitelj dolžan dobaviti nova živila, ki bodo ustrezala naročenim, v roku treh ur, razen v primeru, da bi se naročnik in dobavitelj dogovorila drugače, glede na lokacijo dobavitelja.