

Datum: 9.10.2018

# **RAZPISNA DOKUMENTACIJA ZA ODDAJO JAVNEGA NAROČILA BLAGA PO ODPRTEM POSTOPKU**

## **VSEBINA:**

Razpisno dokumentacijo sestavljajo:

1. navodila ponudnikom za pripravo ponudbe,
2. obrazec »ESPD« v elektronski obliki (datoteka XML) – za vse gospodarske subjekte
3. obrazec »Soglasje podizvajalca« (v primeru, če ponudnik nastopa s podizvajalci in ti zahtevajo neposredna plačila)
4. obrazec št. 1 Podatki o ponudniku,
5. obrazec št. 2 »Povzetek predračuna – rekapitulacija«,
6. obrazec št. 3 "Ponudbeni predračun" po posameznih naročnikih,
7. obrazec št. 4 Soglasje za pridobitev podatkov iz kazenske evidence – pravna oseba,
8. obrazec št. 5 Soglasje za pridobitev podatkov iz kazenske evidence – fizična oseba,
9. obrazec št. 6 Izjava –podatki o udeležbi v lastništvu ponudnika,
10. obrazec št. 7 Izjava ponudnika o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD,
11. obrazec št. 8 Izjava ponudnika predložitvi finančnega zavarovanja za dobro izvedbo obveznosti iz okvirnega sporazuma,
12. vzorec okvirnega sporazuma.

## POVABILO K ODDAJI PONUDBE

Na podlagi Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15 – ZIN-3) **naročnik Desetka Celje, finančno – računovodske in svetovalne storitve za zavode, Krekov trg 3, 3000 Celje** vabi vse zainteresirane ponudnike, da oddajo svojo pisno ponudbo v skladu z določili razpisne dokumentacije.

Desetka Celje nastopa kot pooblaščenec posameznih naročnikov, ki so posamezni javni zavodi in so razvidni v spodnji tabeli:

<b>Posamezni naročniki</b>	<b>Naslov</b>	<b>Pošta</b>
I. Osnovna šola Celje	Vrunčeva ulica 13,	3000 Celje
II. Osnovna šola Celje	Ljubljanska cesta 46	3000 Celje
III. Osnovna šola Celje	Vodnikova ulica 4	3000 Celje
IV. Osnovna šola Celje	Dečkova cesta 60	3000 Celje
Osnovna šola Frana Kranjca	Hrašovčeva ulica 1	3000 Celje
Osnovna šola Lava	Pucova ulica 7	3000 Celje
Osnovna šola Frana Roša	Cesta na Dobrovo 114	3000 Celje
Osnovna šola Glazija	Oblakova ulica 15	3000 Celje
Osnovna šola Dobrna	Dobrna 1	3204 Celje
Osnovna šola Vojnik	Prušnikova ulica 14	3212 Vojnik
Osnovna šola Ljubečna	Kocbekova cesta 40 a	3202 Ljubečna
Osnovna šola Hudinja	Mariborska cesta 125	3000 Celje

### **Predmet javnega naročila:**

Predmet javnega naročila je sukcesivna dobava živil po posameznih sklopih za potrebe prehrane v I. Osnovni šoli Celje, Vrunčeva ulica 13, 3000 Celje, II. Osnovni šoli Celje, Ljubljanska cesta 46, 3000 Celje, III. Osnovni šoli Celje, Vodnikova ulica 4, 3000 Celje, IV. Osnovni šoli Celje, Dečkova cesta 60, 3000 Celje, Osnovni šoli Frana Kranjca, Hrašovčeva ulica 1, 3000 Celje, Osnovni šoli Lava, Pucova ulica 7, 3000 Celje, Osnovni šoli Frana Roša, Cesta na Dobrovo 114, 3000 Celje, Osnovni šoli Glazija, Oblakova ulica 15, 3000 Celje, Osnovni šoli Dobrna, Dobrna 1, 3204 Dobrna, Osnovni šoli Vojnik, Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik, Osnovni šoli Ljubečna, Kocbekova cesta 40a, 3202 Ljubečna, Osnovna šola Hudinja, Mariborska cesta 125, 3000 Celje.

Naročnik oddaja javno naročilo za 48 mesecev od sklenitve okvirnega sporazuma, ki ga bo vsak od naročnikov pooblastiteljev sklenil v svojem imenu in za svoj račun z izbranimi ponudniki po zaključku postopka tega javnega razpisa. Veljavnost okvirnega sporazuma po tem javnem razpisu je predvidoma od 01. januarja 2019 do 31. decembra 2022.

Javno naročilo je razdeljeno v dvajset (20) sklopov, in sicer:

1. sklop: meso in mesni izdelki
2. sklop: eko meso
3. sklop: perutnina in perutninski izdelki,
4. sklop: eko piščančje meso,
5. sklop: ribe,
6. sklop: mleko in mlečni izdelki,
7. sklop: eko mleko in mlečni izdelki,
8. sklop: kruh, pekovski in slaščičarski izdelki,
9. sklop: bio kruh in pekovsko pecivo,
10. sklop: žita in mlevski izdelki,
11. sklop: bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine,
12. sklop: sadje in zelenjava,
13. sklop: eko sadje in zelenjava,
14. sklop: konzervirani izdelki,
15. sklop: eko konzervirani izdelki,
16. sklop: zamrznjena živila,
17. sklop: sokovi, sirupi, ostale pijače,
18. sklop: bio sadni sok,
19. sklop: ostala živila,
20. sklop: dietna in ostala ekološka živila.

Specifikacija živil, okvirne količine živil in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazca ponudbenega predračuna in opisa predmeta javnega naročila in zahtevami naročnika, ki sta sestavni del te razpisne dokumentacije.

Ponudniki lahko oddajo ponudbo za celotno javno naročilo, za posamezni razpisani sklop ali več sklopov, ali za posamezna živila ali več živil znotraj vsakega od razpisanih sklopov. Vsi zavodi ne povprašujejo po izdelkih iz vseh sklopov.

Količine posameznih živil, navedenih v razpisni dokumentaciji so okvirne in ocenjene glede na sedanje potrebe posameznega naročnika pooblastitelja in preračunane za enoletno obdobje oddaje naročila. Naročnik si pridržuje pravico, da se tekom izvajanja naročila, količine posameznih živil – zvišajo ali znižajo, prav tako se lahko spremenijo posamezna živila, 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.

Naročnik bo ponudbe ocenil po posameznih naročnikih in po posameznih sklopih. V posameznem sklopu bo naročnik za vsakega posameznega naročnika praviloma izbral ponudbe treh ponudnikov. Izjemoma bo za vsakega posameznega naročnika izbral dva ali

enega, če za posamezni sklop ne bo pridobil več dopustnih ponudb oziroma več kot tri ponudnike, če bo lahko le na tak način zagotovil dobavo vseh živil v posameznem sklopu. Izjemoma bo naročnik za vsakega posameznega naročnika v posameznem sklopu izbral ponudbi dveh ponudnikov, tudi v primeru, da bi tretje uvrščeni ponudnik na podlagi ocenjevanja prejel več kot 25% točk manj od drugo uvrščenega ponudnika.

Naročnik bo za vsakega posameznega naročnika izbral ponudnike, ki bodo na podlagi postavljenih meril dosegli višje število točk v posameznem sklopu. Posamezni naročnik bo dobavljal živila pri posameznih ponudnikih v odstotku glede na dosežene točke po merilih za izbor ponudnikov. V kolikor bosta tretje in četrto uvrščeni ponudnik dosegla enako število točk, bo sklenjen okvirni sporazum z obema (dobavljali bodo živila pri obema ponudnikoma v enakem deležu).

Vzorec okvirnega sporazuma je sestavni del te razpisne dokumentacije. Z izbranimi ponudniki v posameznem sklopu bo vsak od posameznih naročnikov, v svojem imenu in za svoj račun, sklenil okvirne sporazume, v katerem so opredeljeni vsi pogodbeni pogoji, o sukcesivni dobavi živil. Okvirni sporazum je sporazum med naročnikom in enim ali več ponudnikov (dobavitelji), katerega predmet je določitev pogojev, s katerimi se urejajo naročila, cene posameznih izdelkov na enoto mere, fiksnost cen, dobavni rok za naročena živila, plačilni rok, vsi ostali pogoji v zvezi z naročili in dobavami.

Naročnik bo med sklenitlji okvirnega sporazuma (velja za vse sklope, z izjemo sklopov svežega sadja in zelenjave in sklopa eko sadje in zelenjave), ki bodo izbrani v skladu z razpisanim merilom izvedel ponovno odpiranje konkurence enkrat v obdobju do izteka okvirnega sporazuma, pri čemer bo obdobje natančno definiral v povabilu k oddaji ponudbe.

Naročnik bo med sklenitlji okvirnega sporazuma (velja za sklop sveže sadje in zelenjava in eko sadje in zelenjava), ki bodo izbrani v skladu z razpisanim merilom izvedel ponovno odpiranje konkurence dvakrat letno do izteka okvirnega sporazuma, pri čemer bo obdobje natančno definiral v povabilu k oddaji ponudbe.

Za prvo obdobje odpiranja konkurence bo naročnik uporabil cene, oddane v okviru odprtega postopka.

V kolikor izbrani ponudnik v svoji ponudbi ne bo navedel podizvajalcev oziroma le-ti ne bodo navedeni v okvirnem sporazumu, mora izvajati naročilo sam tekom celotnega obdobja oddaje naročila.

Ponudnik mora, glede na predmet javnega naročila, izpolnjevati in upoštevati tudi vsa določila veljavnih predpisov, ki urejajo področje živil, ravnanja z njimi in transporta le-teh. Pri poslovanju in dobavi živil mora ponudnik dosledno upoštevati določila HACCP sistema. Ponudnik mora zagotavljati organiziran nadzor kakovosti in mikrobiološke neoporečnosti

ponujenih živil v proizvodnji in prometu oziroma v delu na katerega se nanaša njegova dejavnost ter imeti vozni park za prevoz živil, ki ustreza vsem zahtevam veljavnih predpisov.

Ponudbena dokumentacija mora biti pripravljena v skladu z določili tega povabila in navodila za pripravo ponudbe ter to razpisno dokumentacijo.

Variantne ponudbe niso dopustne in jih naročnik, v primeru prejema, ne bo upošteval.

Javni razpis je objavljen na Portalu javnih naročil in v Dopolnilu k Uradnem listu Evropske unije.

**Vrsta postopka:** Odprti postopek po ZJN-3 s sklenitvijo okvirnih sporazumov.

**Viri sredstev:** Javno naročilo se financira iz sredstev posameznih javnih zavodov.

**Rok veljavnosti ponudbe:** Ponudbe morajo biti veljavne do vključno 120 dni po roku za oddajo ponudb. Prekratka veljavnost ponudbe je razlog za izključitev ponudnika takšne ponudbe.

**Sodelovanje:** Na javni razpis se lahko prijavijo pravne in/ali fizične osebe (samostojni podjetniki posamezniki, kmetje, v nadaljevanju ponudnik), ki izpolnjujejo pogoje za sodelovanje, ki so navedeni v nadaljevanju te razpisne dokumentacije in za katere ne obstajajo izključitveni razlogi.

V kolikor ponudnik nastopa s podizvajalci mora v ESPD obrazcu navesti, da bo pri izvedbi naročila sodeloval s podizvajalci. Ponudnik v razmerju do naročnika v celoti odgovarja za izvedbo prejetega naročila, ne glede na število podizvajalcev, ki jih bo navedel v svoji ponudbi.

Ponudbo lahko predloži tudi skupina ponudnikov – skupna ponudba. Ne glede na predložitev skupne ponudbe ponudniki odgovarjajo naročniku neomejeno solidarno. Skupna ponudba mora biti pripravljena v skladu z navodili iz te razpisne dokumentacije.

Celotne stroške priprave in oddaje ponudbe nosi ponudnik.

**Kontaktna oseba naročnika:**

Kontaktna oseba naročnika: Rosanda Janež  
telefon: 041-318-972, e-pošta: [rosanda.janez@lorev.si](mailto:rosanda.janez@lorev.si)

Kontaktna oseba je navedena zgolj za primere tehničnih težav v zvezi s pridobivanjem razpisne dokumentacije ali uporabo razpisne dokumentacije. Vsa pojasnila v zvezi z vsebino razpisne dokumentacije lahko ponudniki zahtevajo zgolj preko Portala javnih naročil.

## NAVODILA PONUDNIKOM ZA IZDELAVO PONUDB

### Pravna podlaga:

Javni razpis za oddajo javnega naročila blaga po odprtem postopku za sklenitev okvirnega sporazuma: Sukcesivna dobava živil se izvaja na podlagi:

- Zakon o javnem naročanju – ZJN-3 (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18)
- Zakon o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/11, 60/11-ZTP-D, 63/13, 90/14-ZDU-1I in 60/17, v nadaljevanju: ZPVPJN),
- Zakon o izvrševanju proračuna Republike Slovenije za leti 2018 in 2019 (Uradni list RS, št. 71/17, 138/18- ZJF-H),
- Zakon o javnih financah (Uradni list RS, št. 11/11- uradno prečiščeno besedilo, 14/13-popr., 101/13, 55/15-ZFisP, 96/15-ZIPRS1617 in 13/18),
- Pravilnik o postopkih za izvrševanje proračuna Republike Slovenije (Uradni list RS, št. 50/07, 61/08, 99/09-ZIPRS10, 3/13, 81/16),
- Uredba o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 51/17),
- Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 1/14),
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni list RS, št. 8/14),
- Zakon o integriteti in preprečevanju korupcije (ZIntPK) (Uradni list RS, št. 69/11-UPB2),
- Obligacijski zakonik (Uradni list RS, št. 83/01 in spremembe),
- Uredba Sveta (ES) št. 834/2007, z dne 28. junij 2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov in razveljavitvi Uredbe (EGS) št. 2092/92 in njene spremembe,
- Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 z dne 5. Septembra 2008, o določitvi podrobnih pravil za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 o ekološki pridelavi in označevanju ekoloških proizvodov glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora,
- Skladno z ostalimi veljavnimi predpisi, ki urejajo področje javnih naročil, konkurence, varstva okolja in državne pomoči,
- Skladno z ostalimi veljavnimi predpisi, ki urejajo področje predmeta javnega naročila.

## **Jezik razpisne dokumentacije in jezik v katerem mora ponudnik izdelati ponudbo, valuta**

Postopek javnega razpisa poteka v slovenskem jeziku. Razpisna dokumentacija je pripravljena v slovenskem jeziku. Ponudba in ostala dokumentacija, ki se nanaša na ponudbo mora biti napisana v slovenskem jeziku. Vrednosti morajo biti izkazane v evrih.

Zaželeno je, da certifikate in potrdila za posamezna živila ponudnik predloži v slovenskem jeziku. V kolikor bo ponudnik predložil certifikate ali potrdila v tujem jeziku, naročnik pa bo ob pregledovanju in ocenjevanju ponudb menil, da je certifikat ali potrdilo, ki ne bo predložen v slovenskem jeziku, potrebno uradno prevesti v slovenski jezik, bo to zahteval od ponudnika in mu določil ustrezen rok. Stroške prevoda v celoti krije ponudnik sam.

## **Priprava ponudbene dokumentacije**

Ponudbena dokumentacija mora vsebovati ustrezno izpolnjene obrazce in druge listine zahtevane v razpisni dokumentaciji.

Ponudnik pri pripravi ponudbe upošteva navodila za izpolnjevanje in predložitev obrazcev iz predmetne razpisne dokumentacije.

V primeru, da bi naročnik po pregledu ponudb ugotovil, da je ponudba formalno nepopolna, bo dopustil dopolnitev ali spremembo take ponudbe, s tem da bo ponudnika pozval na dopolnitev. Če pozvani ponudnik v postavljenem roku ne bo dopolnil oziroma spremenil ponudbe, bo naročnik ponudbo takega ponudnika izločil.

Ob tem naročnik opozarja ponudnike, da ne sme dopustiti ponudniku, da bi dopolnjeval ali spreminjal svoje cene na enoto, vrednosti postavke, skupne vrednosti ponudbe in ponudbe v okviru meril, tistega dela ponudbe, ki se veže na tehnične specifikacije predmeta javnega naročila v smislu zamenjave prvotno ponujenega predmeta naročanja z novim predmetom naročanja, tistih elementov ponudbe, ki vplivajo ali bi lahko vplivale na drugačno razvrstitev njegove ponudbe glede na preostale ponudbe, ki jih je naročnik prejel v postopku javnega naročanja.

Naročnik bo ponudniku, ki ga bo pozval k dopolnitvi formalno nepopolne ponudbe, poziv za dopolnitev ponudbe praviloma posredoval preko informacijskega Sistema e-JN.

## **Samostojna ponudba / skupna ponudba/ ponudba s podizvajalci**

Posamezni ponudnik lahko v postopku predmetnega javnega naročila sodeluje samo z eno ponudbo.

### **Samostojna ponudba**

Samostojna ponudba pomeni, da ponudnik odda ponudbo samostojno – brez podizvajalcev in brez soponudnikov (partnerjev v skupini) v primeru skupne ponudbe. V primeru samostojne ponudbe mora biti ponudnik strokovno, tehnično in kadrovsko sposoben sam izvesti naročilo, ob izpolnjevanju vseh pogojev in zahtev iz te razpisne dokumentacije.

### **Skupna ponudba**

Skupna ponudba je ponudba, v kateri kot ponudnik nastopa več gospodarskih subjektov (v nadaljevanju partnerjev) skupaj. Partnerji so med seboj enakopravni in v razmerju do naročnika neomejeno solidarno odgovarjajo za izvedbo celotnega naročila. V ponudbi mora biti navedeno kdo so partnerji kdo je vodilni partner, ki jih zastopa ter katera dela in za kakšno vrednost bo posamezni partner dela oziroma dobave izvedel.

V kolikor ponudnik nastopa s soponudniki – partnerji v skupini, mora v Obrazcu št. 1 – Podatki o ponudniku navesti s katerimi soponudniki – partnerji v skupini bo sodeloval pri izvedbi javnega naročila.

V primeru skupne ponudbe bo naročnik od izbrane skupine zahteval predložitev ustreznega akta o skupni izvedbi naročila, ki mora vsebovati vsaj:

- navedbo vseh partnerjev v skupini (naziv in naslov partnerja, zakonitega zastopnika, matično številko, davčno številko, številko transakcijskega računa),
- pooblastilo vodilnemu partnerju v skupini,
- neomejeno solidarno odgovornost vseh partnerjev v skupini do naročnika,
- področje (obseg dela), ki ga bo prevzel in izvedel vsak partner v skupini in delež vsakega partnerja v skupini v % in vrednost del, ki jih prevzema posamezni partner v skupini,
- način plačila preko vodilnega partnerja v skupini ali vsakemu partnerju v skupini,
- druge morebitne pravice in obveznosti med partnerji v skupini,
- rok veljavnosti pravnega akta.

Pravni akt o skupni izvedbi naročila mora biti datiran, žigosan in podpisan s strani vseh partnerjev v skupini.

Gospodarski subjekti, ki nastopajo v skupni ponudbi morajo izkazovati, da zanj niso podani razlogi za izključitev, podani v 75. členu ZJN-3 in so navedeni v poglavju Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

Izpolnjevanje pogojev partnerstva za sodelovanje, ki jih opredeljuje 76. člen ZJN-3 in so navedeni v posebnem delu navodil za izdelavo ponudbe, se ugotavlja na način, kot je to



zapisano v poglavju Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

### **Podizvajalci**

Podizvajalec je gospodarski subjekt, ki je pravna ali fizična oseba in za ponudnika, s katerim naročnik po ZJN-3 sklene pogodbo o izvedbi javnega naročila ali okvirni sporazum, izvaja gradnjo oziroma storitev ali dobavlja blago, ki je neposredno povezano s predmetom javnega naročila.

Ponudnik v razmerju do naročnika v celoti odgovarja za izvedbo prejetega naročila, ne glede na število podizvajalcev, ki bi jih navedel v svoji ponudbi. Podizvajalci lahko sodelujejo pri več ponudnikih hkrati.

V kolikor ponudnik nastopa s podizvajalci, mora v Obrazcu št. 1 - Podatki o ponudniku navesti s katerimi podizvajalci bo sodeloval pri izvedbi naročila.

Ponudnik mora za vsakega podizvajalca, ki ga navede v ponudbi, navesti oziroma dostaviti naslednje podatke oziroma dokumente:

- ESPD izpolnjen s strani podizvajalca,
- Izjava podizvajalca o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD,
- Dogovor med izvajalcem in podizvajalcem o nameri izvedbe posla, v katerem morajo biti navedeni najmanj naslednji podatki: predmet, količina, vrednost, kraj in rok izvedbe.
- Ostale podatke oziroma dokumente, če je tako zahtevano v tej razpisni dokumentaciji.

V primeru, da bo ponudnik izbran za izvedbo javnega naročila, bo moral ob podpisu okvirnega sporazuma predložiti pogodbo med izvajalcem in podizvajalcem, kot je to opredeljeno v vzorcu okvirnega sporazuma.

Ponudnik z oddajo ponudbe potrjuje, da je v primeru podajanja popusta na ponudbeno ceno, pridobil prehodno soglasje podizvajalca k znižanju ponudbene cene tudi v delu, ki ga bo izvedel podizvajalec. Popust na ponudbeno celo se upošteva tudi na vrednost del, ki jih izvede podizvajalec.

Pogoji, ki jih morajo, poleg določenih v ZJN-3 kot obveznih, izpolnjevati podizvajalci ponudnika, so opredeljeni v poglavju Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

Izbrani izvajalec mora v primeru morebitne zamenjave podizvajalca ali sklenitve pogodbe z novim podizvajalcem, pred spremembo oziroma uvedbo podizvajalca o tem pridobiti pisno

privolitev naročnika. Morebitno zavrnitev zamenjave podizvajalca oziroma vključitev novega podizvajalca bo naročnik glavnega izvajalca obvestil najpozneje v desetih dneh od prejema predloga. V primeru, da naročnik da soglasje k zamenjavi podizvajalcev bosta naročnik in ponudnik (izbrani dobavitelj) sklenila aneks k okvirnemu sporazumu, sicer se šteje, da naročnik ni dal soglasja za zamenjavo v okvirnem sporazumu navedenih podizvajalcev.

Vsak na novo uveden podizvajalec (zamenjava ali nov podizvajalec) mora izpolnjevati vse pogoje, ki so bili določeni za prvotnega podizvajalca. Kjer je izpolnjevanje pogojev vezano na točno določen datum, se upošteva datum, ko je glavni izvajalec naročniku podal pisni predlog za zamenjavo oziroma uvedbo novega podizvajalca.

Če neposredno plačilo podizvajalcu v skladu z 94. členom ZJN-3 ni obvezno, bo naročnik od glavnega izvajalca zahteval, da mu najpozneje v 60 dneh od plačila končnega računa oziroma situacije pošlje pisno izjavo podizvajalca, da je podizvajalec prejel plačilo za dobavljeno blago neposredno povezano s predmetnih javnim naročilom.

### **Pojasnila in spremembe razpisne dokumentacije**

Razpisna dokumentacija je v skladu z določbami ZJN-3 objavljena v elektronski obliki na portalu javnih naročil in v Dopolnilu k Uradnemu listu Evropske Unije.

Morebitna pojasnila in spremembe razpisne dokumentacije bodo objavljene na portalu javnih naročil. Ponudniki lahko vprašanja, vezana na razpisno dokumentacijo, preko portal javnih naročil postavijo najkasneje **do 02.11.2018 do 11.00 ure**. Naročnik bo odgovore objavil najkasneje **do 08.11.2018 do 13.00 ure**. Pojasnila in spremembe so sestavni del razpisne dokumentacije in jih mora ponudnik upoštevati pri pripravi ponudbe.

Naročnik si pridržuje pravico, da razpisno dokumentacijo delno spremeni ali dopolni. Obvestilo o delni spremembi ali dopolnitvi razpisne dokumentacije bo objavljeno na portalu javnih naročil. Morebitne spremembe in dopolitve razpisne dokumentacije postanejo sestavni del te razpisne dokumentacije in za ponudnike obvezujoče.

Naročnik bo po potrebi podaljšal rok za oddajo ponudb, da bo ponudnikom omogočil upoštevanje dopolnitev. S premaknitvijo roka za oddajo ponudb se pravice in obveznosti naročnika in ponudnikov vežejo na nove roke, ki posledični izhajajo iz podaljšanega roka za oddajo ponudb.

### **Predložitev ponudb, mesto in rok za oddajo ponudb**

Ponudniki morajo ponudbe predložiti v informacijski sistem e-JN na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>, v skladu s 3. točko dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema za uporabo funkcionalnosti elektronske oddaje ponudbe e-JN: Ponudniki (v

nadaljevanju: navodila za uporabo e-JN), ki je del te razpisne dokumentacije in objavljen na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>.

Za oddajo ponudb je zahtevano eno od s strani kvalificiranega overitelja izdano digitalno potrdilo. Ponudnik se mora pred oddajo ponudbe registrirati na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>, v skladu z Navodili za uporabo e-JN. Če je ponudnik že registriran v informacijski sistem e-JN, se v aplikacijo prijavi na istem naslovu.

Za oddajo ponudb je zahtevano eno od s strani kvalificiranega overitelja izdano digitalno potrdilo: SIGEN-CA ([www.sigen-ca.si](http://www.sigen-ca.si)), POŠTA®CA ([postarca.posta.si](http://postarca.posta.si)), HALCOM-CA ([www.halcom.si](http://www.halcom.si)), AC NLB ([www.nlb.si](http://www.nlb.si)).

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko Sistema e-JN <https://ejn.gov.si/eJN2> najkasneje do **15.11.2018 do 09.00 ure**. Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v informacijskem sistemu e-JN označena s statusom "ODDANO".

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

#### **Umik/sprememba ali dopolnitev ponudbe**

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. Če ponudnik svojo ponudbo v informacijskem sistemu e-JN spremeni, bo kot predložena ponudba ponudnika obravnavana zadnja oddana ponudba.

#### **Informacije v zvezi z odpiranjem ponudb**

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN dne **15.11.2018** in se bo izvedlo ob **09.05** uri na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>.

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 zavihek »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«.

#### **Pregled in presoja ponudb**

Naročnik bo opravil pregled in ocenjevanje ponudb skladno z možnostjo, opredeljeno v 4. odstavku 89. člena ZJN-3.

Pri pregledu ponudb se presojajo le tiste listine in navedbe, ki so zahtevane v razpisni dokumentaciji. Glede predloženih listin in navedb (izjav) se od ponudnika lahko zahteva

pojasnila ali dodatna (stvarna) dokazila o izpolnjevanju posameznih zahtev in pogojev iz razpisne dokumentacije. Popravki, dopolnitve, pojasnila in odprave računskih napak v ponudbi so dopustni le v okviru meja, določenih z zakonom.

Ponudniki bodo v posamezne predračune (tehnične specifikacije živil po posameznih sklopih) v stolpec 7 (kvaliteta/pridelava/znak kakovosti) pri posameznih artiklih vpisali ustrezne certificate (EKO certifikat, uradno veljavni in priznani znak kakovosti živil – živila iz sheme kakovosti).

Ponudnik bo naročniku certificate predložil naknadno na poziv naročnika. Naročnik bo posamezne ponudnike pozval k predložitvi ustreznih certifikatov 3 dni po odpiranju ponudb in sicer po elektronski pošti, ki bo navedena v Obrazcu št. 1 (ponudba) in preko Informacijskega sistema e–JN.

- V kolikor ponudnik v roku, ki bo opredeljen v pozivu naročnika, ne bo predložil certifikatov za posamezna živila, za katera so zahtevani certifikati EKO/BIO, bo naročnik štel, da ponudnik teh izdelkov ni ponudil,
- V kolikor ponudnik v roku, ki bo opredeljen v pozivu naročnika, ne bo predložil certifikatov iz sheme kakovosti, bo naročnik štel, da artikel ni iz sheme kakovosti (ti artikli ne bodo dodatno točkovani).

Ponudnik na dokumente zapiše sklop in zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna, na katerega se certifikat nanaša. Prav tako zapiše posameznega naročnika, na katero se posamezni certifikat nanaša. Če ponudnik na certifikat ne bo vpisal sklopa in zaporedne številke živila ter posameznega naročnika iz ponudbenega predračuna bo naročnik štel:

- pri posameznih živilih, za katera so zahtevani certifikati EKO/BIO, da ponudnik teh izdelkov ni ponudil,
- pri posameznih živilih, kjer gre za živila iz sheme kakovosti, da artikel in iz sheme kakovosti (ti artikli ne bodo dodatno točkovani).

Ponudba se izloči kot nedopustna, če se izkaže, da je ponudnik samovoljno spremenil naročnikovo specifikacijo naročila.

V primeru, da se pri naročniku pojavi utemeljeni sum, da je ponudnik predložil neresnično izjavo ali ponarejeno ali spremenjeno listino kot pravo, bo naročnik Državni revizijski komisiji za revizijo postopkov oddaje javnih naročil podal predlog za uvedbo postopka o prekršku iz pete točke prvega odstavka ali prve točke drugega odstavka 112. člena ZJN-3.

## **Vrednost ponudbe in fiksnost cen**

Vrednost ponudbe mora biti izražena v EUR. Pri izračunu ponudbenih cen morajo ponudniki upoštevati vse elemente, ki vplivajo na izračun cene: cena živil, popust ali rabat, davek na dodano vrednost, ostale dajatve, prevozne stroške, tudi fiksnost cen, ki jo ponujajo.

Naročnik bo na podlagi meril iz te razpisne dokumentacije in ob izpolnjevanju pogojev in zahtev iz te razpisne dokumentacije, za dobavo živil iz posameznega sklopa, v posameznem sklopu za posameznega naročnika, izbral praviloma ponudbe treh ponudnikov, če bo prejel dovolj dopustnih ponudb v posameznem sklopu, s katerimi bo sklenil okvirni sporazum. Izjemoma bo naročnik za vsakega posameznega naročnika izbral v posameznem sklopu ponudbo samo enega ponudnika, v primeru, da bo za posamezni sklop prejel samo eno popolno in dopustno ponudbo. Izjemoma bo naročnik za vsakega posameznega naročnika v posameznem sklopu izbral ponudbi dveh ponudnikov, v primeru, da bi naročnik v posameznem sklopu prejel samo dve popolni in dopustni ponudbi oziroma v primeru, da bi tretje uvrščeni ponudnik na podlagi ocenjevanja prejel več kot 25% manj kot drugouvrščeni ponudnik. Izjemoma bo naročnik za vsakega posameznega naročnika v posameznem sklopu izbral ponudbe več kot treh ponudnikov, v primeru, da bi samo na ta način lahko zagotovil dobavo vseh razpisanih živil v sklopu.

Naročnik bo izbral ponudnike za vsakega posameznega naročnika, ki bodo na podlagi postavljenih meril dosegli višje število točk v posameznem sklopu. Posamezni naročnik bo dobavljal živila pri posameznih ponudnikih v odstotku glede na dosežene točke po merilih za izbor ponudnikov. V kolikor bosta tretje in četrto uvrščeni ponudnik dosegla enako število točk, bo sklenjen okvirni sporazum z obema (dobavljali bodo živila pri obema ponudnikoma v enakem deležu).

Naročnik bo v času trajanja okvirnega sporazuma posamezno živil kupoval po ceni na enoto mere kot bo opredeljena v predračunskem obrazcu ponudbe izbranega ponudnika. Izbrani ponudnik bo cene na enoto mere živil iz ponudbenega predračuna lahko spremenil le ob soglasju naročnika. Naročnik bo pisno soglasje za spremembo cen izbranemu ponudniku izdal na njegov predhodni pisni predlog, in sicer le zaradi regulacije cen, v skladu s predpisom, ki ureja načine valorizacije denarnih obveznosti v večletnih pogodbah javnega sektorja. Podlaga za spremembo cen je uradno objavljen indeks rasti cen hrane in brezalkoholnih pijač, oziroma znotraj tega indeksa, indeks rasti cen živil, ki so najbolj podobne živilom posameznega sklopa, ki ga uradno objavi Statistični urad RS.

Dobavitelj posreduje naročniku obvestilo s predlogom spremenjenih cen na obrazcih predračuna, ki so sestavni del te razpisne dokumentacije, in sicer za sklope, ki so predmet okvirnega sporazuma, najmanj petnajst (15) dni pred potekom obračunskega obdobja. Ob dogovorjeni spremembi cen se bo spremenila priloga 1 (ponudbeni predračun), ki bo sestavni del okvirnega sporazuma. Dogovorjena sprememba cen učinkuje z

začetkom naslednjega obračunskega obdobja (prvim dnem v naslednjem mesecu po dogovorjeni spremembi).

Naročnik si pridržuje pravico od izbranega ponudnika zahtevati preračun cene na ponujeno pakiranje posameznega živila.

Pri oblikovanju cene ponudbe morajo ponudniki upoštevati, da je vsa dobava živil na naslov posameznega naročnika pooblastitelja, na posamezno lokacijo, ki je navedena v opisu predmeta in zahteve naročnika, ki je sestavni del te razpisne dokumentacije.

Če ponudnik prodaja blago po akcijskih oziroma znižanih cenah, ki so ugodnejše od cen iz ponudbenega predračuna, mora kupca o tem pisno seznanimi in mu artikle ponuditi po ugodnejših cenah.

Ponudniki, ki bodo v ponudbi na razpis ponudili živila iz shem kakovosti, bodo morali v fazi ponovnega odpiranja konkurence, zagotavljati enako kakovost živil, kot izhaja iz ponudbenega predračuna.

#### *Vsi sklopi, z izjemo sklopov svežega sadja in zelenjava in sklopa eko sadje in zelenjava*

Naročnik bo med sklenitelji okvirnega sporazuma, ki bodo izbrani v skladu z razpisanim merilom izvedel ponovno odpiranje konkurence enkrat v obdobju do izteka okvirnega sporazuma, pri čemer bo obdobje natančno definiriral v povabilu k oddaji ponudbe; vse stranke okvirnega sporazuma bo ponovno pozval k predložitvi predračunov in ponovno izbral dobavitelje po merilih iz razpisne dokumentacije.

#### *Sklop sadje in zelenjave in sklop eko sadje in zelenjava*

Naročnik bo med sklenitelji okvirnega sporazuma, ki bodo izbrani v skladu z razpisanim merilom izvedel ponovno odpiranje konkurence dvakrat letno do izteka okvirnega sporazuma, pri čemer bo obdobje natančneje definiriral v povabilu k oddaji ponudbe. Vse stranke okvirnega sporazuma bo ponovno pozval k predložitvi predračunov in ponovno izbral dobavitelje po merilih iz razpisne dokumentacije.

Izbrani ponudnik bo cene na enoto meril živil iz ponudbenega predračuna ponudbe na razpis lahko spremenil le ob soglasju naročnika. Naročnik bo pisno soglasje za spremembo maksimalnih cen izbranemu ponudniku izdal na njegov predhodni pisni predlog in sicer le zaradi regulacije cen, v skladu s predpisom, ki ureja načine valorizacije denarnih obveznosti v večletnih pogodbah javnega sektorja. Za regulacijo cen se upošteva kumulativni indeks cen za hrano, ki ga uradno objavlja Statistični urad RS.

Ponudniki na sklope sadja in zelenjave in eko sadja in zelenjave morajo v ponudbi na razpis za posamezne vrste sadja in zelenjave ter eko sadja in zelenjave opredeliti najvišje cene. V

primeru izbire bodo v fazi odpiranja ponovne konkurence lahko ponudili le enake cene kot izhaja v ponudbi oziroma povišane cene, ki so odobrene s strani naročnika, kot izhaja iz predhodnega odstavka.

### **Rok plačila**

Naročnik zahteva plačilni rok do 30 brezobrestnih dni od datuma prejema zbirnega računa, ki ga bo ponudnik (dobavitelj) izstavil enkrat mesečno, in sicer do 05. dne v tekočem mesecu za vse dobave opravljene v preteklem mesecu. Krajši plačilni rok za naročnika ni sprejemljiv.

Če naročnik zamuja s plačilom je stranki okvirnega sporazuma na njegovo zahtevo dolžan plačati zakonske zamudne obresti.

Dobavitelj je dolžan zbirni račun posredovati naročniku izključno v elektronski obliki, kot e-račun, preko Uprave Republike Slovenije za javna plačila, skladno z zakonom, ki ureja opravljanje plačilnih toritev za proračunske uporabnike.

### **Računske napake**

Ponudniki naj bodo posebej pozorni na pravilne izračune in naj pri posamezni postavki v ponudbenem predračunu upoštevajo opis, predvidene količine in enote mer.

V primeru, da bo naročnik pri pregledu in ocenjevanju ponudbe odkril očitno računsko napako (osnovne računske operacije: seštevanje, odštevanje, množenje, deljenje), bo ponudnika pozval k podaji soglasja, da naročnik lahko popravi ugotovljeno očitno računsko napako.

S skladu z 7. odstavkom 89. člena ZJN-3 sme naročnik:

- popraviti računske napake v primeru, da jih odkrije pri pregledu in ocenjevanju ponudb. Pri tem se količina in cena na enoto brez DDV ne smeta spreminjati,
- lahko popravi računske napake zaradi nepravilne vnaprej določene matematične operacije s strani naročnika v primeru, da jih ugotovi pri pregledu in ocenjevanju ponudb. Naročnik popravi računsko napako tako, da ob upoštevanju cen na enoto brez DDV in količin, ki jih ponudi ponudnik, izračuna vrednost ponube z upoštevanjem pravilne matematične operacije,
- napačno zapisano stopnjo DDV popravi v pravilno.

K podaji soglasja za popravilo očitne računske napake bo naročnik pozval ponudnika praviloma preko informacijskega Sistema e-JN.

V primeru, da ponudnik, pri katerem naročnik odkrije v ponudbi očitno računsko napako, ne bo podal pisnega soglasja k popravi očitne računske napake v ponudbi, bo naročnik tako ponudbo izločil.

### **Neobičajno nizka cena**

Če bo naročnik menil, da so cene ponujene v ponudbi, glede na njegove zahteve, določene v tej razpisni dokumentaciji in glede na primerljive cene živil na trgu, neobičajno nizke ali v zvezi s ponujeno ceno obstaja dvom o možnosti izpolnitve naročila, bo naročnik preveril, ali je ponudba neobičajno nizka. Naročnik bo preveril ali je ponudba neobičajno nizka tudi, če bo vrednost ponudbe za več kot 50% nižja od povprečne vrednosti pravočasnih ponudb in za več kot 20% nižja od naslednje uvrščene ponudbe, v primeru da bo prejel vsaj štiri pravočasne ponudbe za posamezni razpisani sklop. Glede na to, da bo naročnik v postopku predmetnega javnega naročila preveril popolnost vseh ponudb, bo v skladu s prejšnjim stavkom preveril ali je ponudba neobičajno nizka glede na dopustne ponudbe.

Preden bo naročnik izločil neobičajno nizko ponudbo bo od ponudnika pisno zahteval podrobne podatke in utemeljitev o elementih ponudbe, za katere bo menil, da so odločilni za izpolnitev naročila oziroma vplivajo na razvrstitev ponudb.

Zahteva za podrobnejšo pisno obrazložitev o sestavinah cen v ponudbi bo ponudniku praviloma posredovana preko informacijskega sistema e-JN.

Naročnik bo ponudbo ponudnika, ki v roku, ki ga določi naročnik, ne predloži zahtevanih dokumentov, v zvezi s ponujenimi cenami v ponudbi, ali predloži neustrezna pojasnila, ponudbo takega ponudnika izločil.

### **Zavarovanje za resnost ponudbe:**

Zavarovanje za resnost ponudbe ni zahtevano.

### **Zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti iz okvirnega sporazuma:**

Ponudnik mora naročniku najkasneje deset (10) dni od sklenitve okvirnega sporazuma izročiti pet bianco podpisanih in žigosanih menic z menično izjavo v višini 10% letne pogodbene vrednosti z DDV, kjer je bil posamezni ponudnik izbran kot podpisnik okvirnega sporazuma, s pooblastilom za izpolnitev z oznako "Brez protesta", plačljivo na prvi poziv in veljavno vključno trideset (30) dni po preteku roka veljavnosti okvirnega sporazuma (obrazec št. 8).

Uporabljena valuta mora biti enaka valuti javnega naročila.



Naročnik bo unovčil finančno zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti iz okvirnega sporazuma, če dobavitelj svojih obveznosti do naročnika ne izpolni skladno z zahtevami naročnika iz te razpisne dokumentacije, svojo ponudbo in določili okvirnega sporazuma, v dogovorjeni kvaliteti in rokih ali v primeru, da dobavitelj po svoji krivdi odstopi od okvirnega sporazuma in v primeru, da naročnik po krivdi dobavitelja odstopi od okvirnega sporazuma.

### **Javnost in zaupnost postopka**

Podatki, ki jih bo ponudnik pravilno označil za zaupne oziroma kot poslovno skrivnost, bodo uporabljeni samo za namene postopka javnega naročanja in ne bodo dostopni nikomur izven pooblaščenih oseb naročnika, ki so vključene v postopek predmetnega javnega naročila.

Kot zaupno oziroma poslovno skrivnost lahko ponudnik označi dokumente ali dele dokumentov, ki vsebujejo podatke, ki niso v nobenem javnem registru ali drugače javno dostopni, ter druge poslovne podatke, ki so na podlagi 39. in 40. člena ZGD-1 s predpisi ali internimi akti ponudnika označeni kot zaupni oziroma poslovna skrivnost. Ponudnik mora predložiti v tem primeru sklep o varovanju poslovne skrivnosti, v katerem je opredeljeno, katere podatke ponudnik šteje za zaupne oziroma poslovno skrivnost.

Naročnik bo kot zaupne obravnaval tiste dokumente v ponudbeni dokumentaciji, ki bodo opredeljeni v sklepu o varovanju podatkov in bodo jasno označeni kot zaupni oziroma kot poslovna skrivnost. Če naj bo zaupen samo določen podatek v dokumentu, mora biti zaupni del podčrtan, v vrstici ob desnem robu pa oznaka ZAUPNO ali POSLOVNA SKRIVNOST.

Na podlagi 35. člena ZJN-3 so javni podatki specifikacije ponujenega blaga, količine iz te specifikacije, cene na enoto, vrednosti posameznih postavk, skupna vrednost ponudbe ter vsi tisti podatki, ki vplivajo na razvrstitev ponudbe v okviru drugih meril.

### **Ostali splošni in posebni pogoji**

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.

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 osebe (Obrazec št. 6).

V skladu s šestim odstavkom 14. člena in 35. člena 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 (Vzorec izjave Obrazec št. 6)

Če izbrani ponudnik odstopi od podpisan 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.

### **Pravni pouk**

Zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku lahko v skladu z Zakonom o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/2011, 60/2011, 63/2013, 90/2014-ZDU1I; v nadaljevanju ZPVPJN) vloži vsaka oseba, ki ima ali je imela interes za dodelitev naročila in ki verjetno izkaže, da ji je bila ali bi ji lahko bila povzročena škoda zaradi ravnanja naročnika, ki se v revizijskem zahtveku v predrevizijskem postopku navaja kot kršitev naročnika v postopku oddaje javnega naročila.

Vlagatelj mora ob vložitvi revizijskega zahtevka, ki se nanaša na vsebino objave ali razpisno dokumentacijo vplačati takso v znesku 4.000,00 € na TRR pri Ministrstvu za finance, št. SI56 0110 0100 0358 802 – izvrševanje proračuna RS, v skladu z 71. členom ZPVPJN, sklic 11 16110-7111290-XXXXXXLL (prvih šest števil je zaporedna številka objave na enotnem informacijskem portalu javnih naročil, ki jo ponudnik vpiše sam, zadnji dve številki pa pomenita oznako leta).

Zoper vsebino objave ali razpisno dokumentacijo lahko ponudnik vloži zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku v desetih (10) delovnih dneh od objave obvestila o javnem naročilu ali obvestila o dodatnih informacijah, informacijah o nedokončanem postopku ali popravku, če s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbor najugodnejšega ponudnika.

Zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku se vloži v dveh izvodih pri naročniku. S kopijo zahtevka za revizijo v predrevizijskem postopku vlagatelj obvesti tudi Ministrstvo za finance, Direktorat za javno naročanje.

Zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku se pošlje naročniku po pošti priporočeno s povratnico ali v elektronski obliki, če je overjen s kvalificiranimi potrdilom.

## **POGOJI ZA UGOTAVLJANJE SPOSOBNOSTI IN NAVODILA O NAČINU DOKAZOVANJA SPOSOBNOSTI PONUDNIKA**

Za vse navedene pogoje velja, da bo naročnik ponudnika, kateremu namerava oddati javno naročilo, pozval k predložitvi dokazil, v kolikor podatkov ne bo mogel pridobiti iz uradnih evidenc.

### **Razlogi za izključitev**

1. Naročnik bo iz sodelovanja v postopku oddaje javnega naročila 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 ponudnika ali ki ima pooblastila za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem, izrečena pravnomočna obsodba, ki imal elemente kaznivih dejanj, določenih v prvem odstavku 75. člena ZJN-3.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec ter soglasje za pridobitev podatkov iz kazenske evidence za pravno osebo (Obrazec št. 4 ) in za fizično osebo (Obrazec št. 5)

Ponudnik lahko potrdila iz kazenske priloži sam. Tako predložena potrdila morajo odražati zadnje stanje.

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 znaša 50 € ali več. Šteje se, da ponudnik ne izpolnjuje obveznosti iz prejšnjega stavka tudi, če na dan oddaje ponudbe ni imel predloženih vseh obračunov davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let od oddaje ponudbe.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

3. Naročnik bo iz postopka javnega naročila izključil ponudnika, če je ta na dan, ko poteče rok za oddajo ponudbe, izločen iz postopkov oddaje javnih naročil zaradi uvrstitve v evidence gospodarskih subjektov z negativnimi referencami.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

4. Naročnik bo iz postopka javnega naročila izključil ponudnika, ki mu je bila v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudbe s pravnomočno odločbo pristojnega organa RS ali druge države članice ali tretje države dvakrat izrečena globa zaradi prekrška v zvezi s plačilom za delo.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

5. Naročnik bo iz postopka javnega naročila izločil ponudnika, če lahko naročnik na kakršen koli način izkaže kršitev obveznosti na področju okoljskega, socialnega in delovnega prava, ki so določene v pravu Evropske unije, predpisih, ki veljajo v Republiki Sloveniji, kolektivnih pogodb ali predpisih mednarodnega okoljskega, socialnega in delovnega prava. Seznam mednarodnih socialnih in okoljskih konvencij določata Priloga X Direktive 2014/24/EU in Priloga XIV Direktive 2014/25/EU.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

6. Naročnik bo iz postopka javnega naročila izločil ponudnika, če se je nad ponudnikom začel postopek insolventnosti ali prisilnega prenehanja po zakonu, ki ureja postopek zaradi insolventnosti in prisilnega prenehanja, ali postopek likvidacije po zakonu, ki ureja ponudnik, 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 enak položaj z enakimi pravnimi posledicami.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

## **Pogoji za sodelovanje**

### *Ustreznost za opravljanje poklicne dejavnosti*

1. Ponudnik mora biti registriran za dejavnost, ki je predmet javnega naročila. Če je ponudnik kmetovalec, mora imeti status kmeta.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec

### *Ekonomski in finančni položaj*

2. 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) računa(-ov) v zadnjih šestih mesecih. Potrdilo ne sme biti starejše od tridesetih (30) dni od roka za oddajo ponudb.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

3. Ponudnik sprejema plačilo do trideset (30) dni od prejema pravilno izstavljenega računa. Ponudnik mora izstaviti ločen račun za dobave na podružnično šolo.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec ter Potrdila vseh poslovnih bank, pri katerih ima gospodarski subject odprt poslovni račun o neblokiranih / blokiranih poslovnih računih v zadnjih 6ih mesecih pred rokom za oddajo ponudb ALI obrazec BON-2. Potrdila oz. obrazec BON-2 ne smejo biti starejši od 30 dni od datuma, ki je določen kot rok za predložitev dokazil.

Pogoj 2 in 3 mora izpolniti vsak od partnerjev v skupni ponudbi.

### *Tehnična in strokovna sposobnost*

Ponudnik mora biti tehnično in kadrovske sposoben izvesti naročilo in zagotoviti dobavo živil, ki jih ponuja v ponudbo, skladno z zahtevami naročnika iz razpisne dokumentacije.

Poleg naštetega naročnik od ponudnikov zahteva tudi:

1. 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. 52/00, 42/02, 47/04).

2. Ponudnik mora upoštevati obveznosti iz uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil in uradnega nadzora nad živili (Uradni list RS, št. 120/05, 66/06, 70/08, 72/10).
3. 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).
4. Ponudnik mora upoštevati Uredbo o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Uradni list RS, št. 27/07, 38/10, 57/11), 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).
5. Ponudnik mora poslovati v skladu s HACCP sistemom in upoštevati vse predpise, ki v RS urejajo področje živil in ravnanja z njimi.
6. Ponudnik je tehnično in kadrovske sposoben izvajati dobave blaga v zahtevanih rokih z odzivnim časom en delovni dan.
7. Ponudnik mora naročnika sproti obveščati o vseh prodajnih akcijah in dodatnih znižanjih ponudbenih cen ter omogočiti nakup tega blaga.
8. Ponujeno blago iz ponudbenega predračuna lahko dobavitelj v času dobav zamenja z drugim le po predhodnem soglasju naročnika.
9. Ponudnik mora zagotavljati dnevno dobavo blaga FCA – razloženo (Incoterms 2010) prostori naročnika.
10. Ponudnik mora zagotavljati odvoz povratne embalaže takoj oziroma najkasneje ob naslednji dostavi oziroma odvoz nepovratne embalaže, kjer je to zahtevano v posebnih pogojih naročnika.
11. Ponudnik mora zagotavljati blago I. kakovostnega razreda.
12. Ponudnik, ki oddaja ponudbo za ekološka živila mora zagotavljati:
  - a.) da so živila pridelana na ekološki način, kot ga določajo Uredba Sveta (es) št. 834/2007, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil (za živila, ki so pridelana v preusmeritvenem obdobju, se šteje, da so pridelana na ekološki način),

b.) da so proizvodi, ki so v sekundarni embalaži in/ ali transportni embalaži, ki vsebuje več kot 45% recikliranih materialov, ali embalaži, ki temelji na obnovljivih surovinah, ali enotni embalaži (in ne v posameznih/ manjših enotah) ali povratni embalaži.

13. 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.

14. Ponudniki morajo 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.

15. Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.

Dokazilo: Obrazec "Izjava ponudnika o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD" (Obrazec št. 7)

V primeru skupne ponudbe morajo pogoje izpolniti vsi partnerji v skupni ponudbi. V primeru ponudbe s podizvajalci pa morajo pogoje izpolnjevati vsi podizvajalci.

### **Tuji ponudniki**

Ponudniki, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji predložijo dokazila o izpolnjevanju zgoraj navedenih pogojev za priznanje osnovne sposobnosti ponudnika, v skladu s predpisi države članice, v kateri imajo registrirano dejavnost. Če država, v kateri ima ponudnik svoj sedež ne izdaja takšnih dokumentov, lahko ponudnik predloži zapriseženo izjavo prič ali zapriseženo izjavo ponudnika, ki mora biti podana pred pravosodnim ali upravnim organom, notarjem ali pristojnim organom poklicnih ali gospodarskih subjektov v državi, v kateri ima ponudnik svoj sedež.

---

## MERILA ZA IZBOR PONUDNIKOV

---

Naročnik bo razvrstil ponudbe za posamezne naročnike po posameznih sklopih glede na merilo "ekonomsko najugodnejša ponudba" ter preveril, ali so ponudbe, ki jih je naročnik prejel, popolne.

Naročnik bo ponudbe za posamezne naročnike ocenil po posameznih sklopih (ocenjuje se vsak sklop posebej za vsakega posameznega naročnika). V posameznem sklopu bo naročnik za vsakega posameznega naročnika praviloma izbral ponudbe treh ponudnikov. Izjemoma bo izbral dva ali enega, če za posamezni sklop ne bo pridobil več dopustnih ponudb oziroma več kot tri ponudnike, če bo lahko le na tak način zagotovil dobavo vseh živil v posameznem sklopu. Izjemoma bo naročnik za vsakega posameznega naročnika v posameznem sklopu izbral ponudbi dveh ponudnikov, tudi v primeru, da bi tretje uvrščeni ponudnik na podlagi ocenjevanja prejel več kot 25% točk manj od drugo uvrščenega ponudnika.

Naročnik bo za vsakega posameznega naročnika izbral ponudnike, ki bodo na podlagi postavljenih meril dosegli višje število točk v posameznem sklopu. Kupec bo dobavljal živila pri posameznih ponudnikih v odstotku glede na dosežene točke po merilih za izbor ponudnikov. V kolikor bosta tretje in četrto uvrščeni ponudnik dosegla enako število točk, bo sklenjen okvirni sporazum z obema (dobavljali bodo živila pri obema ponudnikoma v enakem deležu).

Pri izračunu se točka zaokroži na dve decimalki natančno.

Pri določitvi merila "ekonomsko najugodnejša ponudba" je naročnik upošteval Uredbo o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 102/11, 18/12, 24/12, 64/12, 2/13, 91/15-ZJN-3, 51/17). Naročnik je v skladu z Uredbo o zelenem javnem naročanju temeljne okoljske zahteve za predmet naročila vključil:

- tako da je oblikoval posamezne sklope živil, kjer morajo biti vsa živila pridelana na ekološki način kot ga določajo Uredba Sveta (ES) št. 834/2007/ES (s spremembami in dopolnitvami) ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil
- med merila za izbor tako, da je za razvrstitev ponudb poleg merila "ponudbena vrednost" določil tudi merilo "shema kakovosti". Naročnik bo dodelil dodatne točke za artikle, ki imajo enega od uradno veljavnih in priznanih znakov kakovosti živil (nacionalni ali evropski zaščitni znak oziroma simbol kakovosti, evropski oziroma nacionalni zaščitni znak za zaščitene kmetijske pridelke oziroma živila, nacionalni zaščitni znak za višjo kakovost, znak za varovano živilo, v kar štejejo tudi znaki za ekološko/ bio živilo). Naročnik bo ponudbe v okviru teh meril točkoval kot je opredeljeno v točki 1. tega poglavja.



## 1. MERILO ZA IZBOR DOBAVITELJEV ZA SKLOPE 1, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 17, 19

Merilo za izbor dobavitelja za sklope 1, 3, 5, 6, 8, 10, 12, 14, 16, 17, 19 je ekonomsko najugodnejša ponudba. Naročnik bo ponudbe, po posameznih sklopih, ocenil na podlagi merila "ekonomsko najugodnejša ponudba", in sicer na podlagi naslednjih meril:

- cena do 85 točk
- kvaliteta (živilo iz "sheme kakovosti") do 15 točk

Izbrani bodo ponudniki, ki bodo dosegli najvišji seštevek točk po merilih pod zap. št. 1.1. in 1.2: povprečno število točk po merilu "cena" za vsa ponujena živila v posameznem sklopu in točke po merilu kvaliteta (živila iz "sheme kakovosti").

### 1.1. Merilo "cena"

Po merilu "cena" ponudnik lahko prejme največ 85 točk, ostali ponudniki pa sorazmerno manj.

Pri navedenem merilu bo naročnik izračunal ceno za vsako ponujeno živilo brez DDV, glede na enoto mere (EnM) v posameznem sklopu.

Naročnik bo izračunal točke na naslednji način:

$$\text{Točke po merilu "cena" za živilo} = \frac{\text{najnižja ponudbena cena posameznega živila brez DDV}}{\text{ponudnikova cena za posamezno živilo brez DDV}} * 85$$

Na podlagi tako izračunanih točk, bo naročnik izračunal povprečno število točk, ki jih bo ponudnik prejel v sklopu na naslednji način:

**Povprečno število točk po merilu "cena" za vsa ponujena živila v posameznem sklopu:**

Seštevek vseh točk, ki jih dobi ponudnik v sklopu  
-----  
Število živil, ki jih ponudnik ponuja v sklopu

### 1.2. Merilo kvaliteta (živilo iz "sheme kakovosti")

Po merilu kvaliteta (živilo iz "sheme kakovosti") lahko ponudnik prejme največ 15 točk.

Pri navedenem merilu "kvaliteta" bo naročnik upošteval oznako kvalitete ponujenega živila. Ponudnik jo bo vpisal v obrazcu predračuna v stolpec kvaliteta/ pridelava/ znak kakovosti. Za ponujena živila bo predložil tudi ustrezno potrdilo, certifikat ali drug dokument iz katerega

bo izhajalo, da živila izpolnjujejo pogoje v zvezi z navedenimi oznakami in na katerem bo vpisana zaporedna številka živila iz ponudbenega predračuna.

Po navedenem merilu bo naročnik izračunal točke na naslednji način:

Število živil (v sklopu), ki jih ponuja ponudnik in imajo znak kvalitete

-----\*15

Število vseh razpisanih živil v posameznem sklopu

## **2. MERILO ZA IZBOR DOBAVITELJEV ZA SKLOPE 2, 4, 7, 9, 11, 13, 15, 18 (EKO)**

Merilo za izbor dobavitelja za sklope 2, 4, 7, 9, 11, 13, 15, 18 je najnižja ponudbena cena. Pri merilu ponudbena cena bo za naročnika najugodnejša ponudba, ki bo na podlagi spodaj navedenega izračuna **prejela** najvišje povprečno število točk po merilu "cena" za vsa ponujena živila v posameznem sklopu.

Pri navedenem merilu bo naročnik izračunal ceno za vsako ponujeno živilo brez DDV, glede na enoto mere (EnM) v posameznem sklopu.

Naročnik bo izračunal točke na naslednji način:

Točke po merilu "cena" za živilo = 
$$\frac{\text{najnižja ponudbena cena posameznega živila brez DDV}}{\text{ponudnikova cena za posamezno živilo brez DDV}} * 100$$

Na podlagi tako izračunanih točk, bo naročnik izračunal povprečno število točk, ki jih bo ponudnik prejel v sklopu na naslednji način:

**Povprečno število točk po merilu "cena" za vsa ponujena živila v posameznem sklopu:**

Seštevek vseh točk, ki jih dobi ponudnik v sklopu

-----

Število živil, ki jih ponudnik ponuja v sklopu

## **3. MERILO ZA IZBOR DOBAVITELJEV ZA SKLOP 20 (DIETNA IN OSTALA EKOLOŠKA ŽIVILA)**

V 20 sklopu (dietna in ostala ekološka živila) se bodo živila, za katera je zahtevan certifikat EKO/ BIO (v ponudbenih predračunih posameznih naročnikov za sklop 20 posebej označeni artikli, kjer se zahteva certifikat EKO/BIO) točkovala enako kot pri sklopih 2,4,7,9,11,13,15,18 (EKO).

Ostala živila iz tega sklopa (kjer posebej ni zahtevan certifikat EKO) pa se bodo točkovala enako kot za sklope 1,3,5,6,8,10,12,14,16,17,19 in sicer na podlagi naslednjih meril:

- cena do 85 točk,
- kvaliteta (živilo iz "sheme kakovosti") do 15 točk.

V sklopu 20 bodo tako izbrani ponudniki, ki bodo prejeli najvišje število točk (seštevek točk za živila, za katera se zahteva certifikat EKO/ BIO in za ostala živila).

## **SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA**

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

Specifikacije blaga, okvirne količine in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazcev ponudbenega predračuna in opisa predmeta javnega naročila ter zahteve naročnika, ki so sestavni del razpisne dokumentacije.

Količine posameznega blaga, navedenega v ponudbenem predračunu so okvirne in ocenjene za obdobje enega leta 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.

Predvidena je naslednja dobava po posameznem naročniku:

## I. OSNOVNA ŠOLA CELJE

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
2.	Eko meso	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
4.	Eko piščančje meso	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Kuhinja I. OŠ Celje; Vrunčeva 13, Delilnica malice
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Kuhinja I. OŠ Celje; Vrunčeva 13, Delilnica malice
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Kuhinja I. OŠ Celje; Vrunčeva 13, Delilnica malice
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Kuhinja I. OŠ Celje; Vrunčeva 13, Delilnica malice
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
14.	Konzervirani izdelki	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
16.	Zamrznjena živila	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
18.	Bio sadni sok	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
19.	Ostala živila	2x tedensko (ponedeljek - petek) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje
20.	Dietna živila	dnevno (ponedeljek - sobota) med 05.00 in 06.00 uro	Kosovelova ulica 14, Celje Kuhinja I. OŠ Celje

## II. OSNOVNA ŠOLA CELJE

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
14.	Konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
16.	Zamrznjena živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
18.	Bio sadni sok	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
19.	Ostala živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje
20.	Dietna živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 uro	Ljubljanska cesta 46, II. OŠ Celje

### III. OSNOVNA ŠOLA CELJE

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
2.	Eko meso	ob sredah od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
4.	Eko piščančje meso	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
5.	Ribe	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
14.	Konzervirani izdelki	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
16.	Zamrznjena živila	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
18.	Bio sadni sok	po dogovoru od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
19.	Ostala živila	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje
20.	Dietna živila	enkrat tedensko od 06.00 do 07.30 ure	Vodnikova ulica 4, III.OŠ Celje

#### IV. OSNOVNA ŠOLA CELJE

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
2.	Eko meso	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
3.	Perutnina in perutninski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
4.	Eko piščančje meso	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
5.	Ribe	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
6.	Mleko in mlečni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
12.	Sadje in zelenjava	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
13.	Eko sadje in zelenjava	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
14.	Konzervirani izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
15.	Eko konzervirani izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
16.	Zamrznjena živila	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
18.	Bio sadni sok	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
19.	Ostala živila	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja
20.	Dietna živila	vsak dan od 06.00 do 07.00	Dečkova cesta 60, IV.OŠ Celje; šolska kuhinja



## OSNOVNA ŠOLA FRANA KRANJCA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
2.	Eko meso	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
4.	Eko piščančje meso	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
5.	Ribe	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	vsak dan od 06.00 do 08.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
12.	Sadje in zelenjava	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
14.	Konzervirani izdelki	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	vsak dan od 06.00 do 08.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
16.	Zamrznjena živila	vsak dan od 06.00 do 08.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	vsak dan od 06.00 do 08.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
18.	Bio sadni sok	vsak dan od 06.00 do 08.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
19.	Ostala živila	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje
20.	Dietna živila	vsak dan od 06.00 do 07.00	Hrašovčeva ulica 1, OŠ Frana Kranjca Celje

## OSNOVNA ŠOLA LAVA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
5.	Ribe	2 - krat mesečno od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
14.	Konzervirani izdelki	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
15.	Eko konzervirani izdelki	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
16.	Zamrznjena živila	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
18.	Bio sadni sok	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
19.	Ostala živila	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja
20.	Dietna živila	2 - krat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Pucova 7, OŠ Lava Celje; Kuhinja

## OSNOVNA ŠOLA FRANA ROŠA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 07.30 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 07.30 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.30 do 07.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
14.	Konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
16.	Zamrznjena živila	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
18.	Bio sadni sok	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
19.	Ostala živila	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje
20.	Dietna živila	dnevno (ponedeljek - petek) od 07.00 do 08.00 ure	Cesta na Dobrovo 114, OŠ Frana Roša Celje

## OSNOVNA ŠOLA GLAZIJA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	ponedeljek, torek, sreda in četrtek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
2.	Eko meso	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
3.	Perutnina in perutninski izdelki	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
4.	Eko piščančje meso	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
5.	Ribe	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
6.	Mleko in mlečni izdelki	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	ponedeljek, torek, sreda in četrtek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	ponedeljek, torek, sreda in četrtek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
12.	Sadje in zelenjava	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
13.	Eko sadje in zelenjava	ponedeljek, torek, sreda, četrtek in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
14.	Konzervirani izdelki	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
15.	Eko konzervirani izdelki	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
16.	Zamrznjena živila	ponedeljek, torek in četrtek do 06.30	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
18.	Bio sadni sok	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje
19.	Ostala živila	ponedeljek, sreda in petek do 07.00	Oblakova 15, OŠ Glazija Celje

## OSNOVNA ŠOLA DOBRNA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
6.	Mleko in mlečni izdelki	3 dni v tednu od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 05.30 do 06.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
14.	Konzervirani izdelki	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
15.	Eko konzervirani izdelki	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
16.	Zamrznjena živila	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
18.	Bio sadni sok	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
19.	Ostala živila	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca
20.	Dietna živila	2 dni v tednu od 05.30 do 14.00 ure	Dobrna 1, Vrtec Dobrna Kuhinja enote vrtca

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
14.	Konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
15.	Eko konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
16.	Zamrznjena živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
18.	Bio sadni sok	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
19.	Ostala živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole
20.	Dietna živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 06.30 ure	Dobrna 1, OŠ Dobrna Kuhinja šole

## OSNOVNA ŠOLA VOJNIK

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
2.	Eko meso	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
4.	Eko piščančje meso	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
5.	Ribe	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
12.	Sadje in zelenjava	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevna dobava do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
14.	Konzervirani izdelki	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
15.	Eko konzervirani izdelki	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
16.	Zamrznjena živila	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
18.	Bio sadni sok	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
19.	Ostala živila	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik
20.	Dietna živila	2x tedensko do 07.00	Prušnikova ulica 14, 3212 Vojnik; centralna kuhinja OŠ Vojnik

## OSNOVNA ŠOLA LJUBEČNA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
14.	Konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
15.	Eko konzervirani izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
16.	Zamrznjena živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
18.	Bio sadni sok	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
19.	Ostala živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja
20.	Dietna živila in ostala ekološka živila	dnevno (ponedeljek - petek) do 07.00 ure	Kocbekova cesta 40a, OŠ Ljubečna Kuhinja



## OSNOVNA ŠOLA HUDINJA

Zap. št.	Sklop	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Meso in mesni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
2.	Eko meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
3.	Perutnina in perutninski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
4.	Eko piščančje meso	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
5.	Ribe	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
6.	Mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
7.	Eko mleko in mlečni izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
8.	Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
9.	Bio kruh in pekovsko pecivo	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
10.	Izdelki iz žit in mlevski izdelki	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
11.	Bio moke, kaše, kosmiči, bio testenine	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
12.	Sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
13.	Eko sadje in zelenjava	dnevno (ponedeljek - petek) od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
14.	Konzervirani izdelki	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
15.	Eko konzervirani izdelki	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
16.	Zamrznjena živila	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
17.	Sokovi, sirupi in ostale pijače	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
18.	Bio sadni sok	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
19.	Ostala živila	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja
20.	Dietna živila	Enkrat tedensko od 06.00 do 07.00 ure	Mariborska cesta 125, OŠ Hudinja Celje Šolska kuhinja

Zahteve v zvezi z dobavami, navedene v zgornjih tabelah se lahko spremenijo samo v dogovoru s posameznim naročnikom ali če tako odloči naročnik.

Vsa dobava živil je na, v posamezni tabeli navedeno, lokacijo – kuhinja zavoda ali skladišče – dostavljeno v prostore in razloženo (FCA – Incoterms 2010).

V nobenem primeru ni dovoljeno, da bi dobavitelj dobavljena živila pušchal na prostem pred objektom zavoda ali pred prostori v katerih so le-ta shranjena!

Posamezni naročnik bo naročal živila glede na svoje dejanske potrebe. Zamenjava naročenih živil, brez predhodnega dogovora z naročnikom in ob soglasju naročnika, ni dovoljena.

Naročnik bo dobavo živil, ki jih ni naročil oziroma za katere se ni dogovoril z dobaviteljem, zavrnil. Naročnik bo zavrnil vsako dobavo pri kateri bo ugotovil, da dobavljena živila ne ustrezajo naročenim, če ne bodo embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in če dostava živil ne bo v skladu z določbami HACCP sistema.

Naročnik bo zavrnil tudi živila pri katerih je preteklo več kot 1/3 roka uporabe živila. Tako živilo naročnik sprejme edino v primeru, da tako odloči naročnik sam.

Da tekom izvajanja naročila ne bi prihajalo do nepotrebnih težav morajo ponudniki pri pripravi ponudbe upoštevati vsa navodila, ki so navedena v **obrazcih predračuna**, v katerih je predviden tudi stolpec za vpis trgovskega imena živila oziroma naziva živila in proizvajalec, ki ga ponudnik ponuja.

Vpis trgovskega imena živila oziroma naziv živila je obvezen. V primeru, da ponudnik v predviden stolpec ne bo vpisal trgovskega imena živila oziroma naziva živila, bo naročnik štel, da je ponudnik ponudil živilo, ki je razpisano, l. oziroma zahtevane kvalitete/razreda/pridelave in ki v celoti ustreza zahtevam naročnika v času naročila in dosledno zahteval dobavo takih živil.

Naročnik si pridržuje pravico, da pred izdajo odločitve o oddaji naročila, zahteva predložitve vzorčne količin ponujenih živil. V tem primeru, bo ponudnika pozval k predložitvi vzorcev ponujenih živil. V kolikor ponudnik v roku, ki ga določi naročnik, ne predloži zahtevanih vzorcev živil, bo naročnik ponudbo takega ponudnika izločil. Stroške predložitve zahtevanih vzorčnih živil nosi ponudnik.

V primeru, da bi se tekom izvajanja javnega naročila izkazalo, da ponujeno živilo ne ustreza zahtevani kvaliteti, bo naročnik zahteval zamenjavo tega živila, z živilom ustrezne kvalitete.

Vsa živila morajo biti pakirana v skladu z veljavnimi predpisi, opremljena z zakonsko predpisanimi deklaracijami, neoporečna in zahtevane kakovosti oziroma kvalitete (v kolikor kvaliteta v obrazcu predračuna ni posebej zahtevana, naročnik zahteva l. kvaliteto/razred – je pogoj), ob upoštevanju določil HACCP sistema.

Prevoz živil mora biti v skladu z veljavnimi zdravstveno sanitarnimi in varstvenimi predpisi, ki zagotavljajo ohranitev kakovosti in zdravstvene neoporečnosti živil ter varnost manipulacije.

Prevoz vseh naročenih živil mora biti v skladu s HACCP sistemom, saj je naročnik v skladu z veljavnimi predpisi dolžan voditi evidenco o stanju dobavljenih živil, kar pomeni, da morajo ponudniki razpolagati z ustreznim voznim parkom za prevoz živil.

Tekom izvajanja naročila bo naročnik naročal živila po elektronski pošti, izjemoma z naročilnico ali drug dogovorjen način. Po telefonu bo naročnik naročal živila samo v nujnih primerih. Glede na navedeno mora ponudnik zagotavljati naročila po elektronski pošti.

Potrebna živila bo naročnik naročal pri ponudniku (dobavitelju), ki je posamezno živilo ponudil po ugodnejši ceni, ob upoštevanju, da so ponudniki ponudili »enakovredna« živila in ob upoštevanju minimalnega % dobave.

Za »enakovredna« živila se štejejo živila, ki so l. oziroma zahtevane kvalitete / pridelave, po lastnostih in zahtevani kvaliteti v celoti odgovarjajo razpisanim in so glede na kvaliteto, sestavo, uporabo in glede na cenovni razred primerljiva.

Za informacijo ponudnikom, za lažjo pripravo ponudbe, je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka, blagovna znamka ali proizvajalec. Navedba živila, blagovne znamke ali proizvajalca ni izključni pogoj. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko (drugačen trgovski naziv blaga), vendar pa morajo le-ti po kvaliteti, lastnostih, uporabi in glede na cenovni razred živila v celoti ustrezati razpisanim živilom. Navedba »in enakovredno« se uporablja tudi skladno z 23. členom Direktive 2004/18/EC, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali nekaterim proizvodom, s tem da se pri takem sklicevanju navedeta besedi »ali enakovredno«. Kaj pomeni navedba »enakovredno« je navedeno v prejšnjem odstavku.

Vsa živila morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom v Evropski skupnosti in Republiki Sloveniji, ki urejajo področje živil, proizvodnje / pridelave le-teh, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta le-teh. Živila morajo biti neoporečna in ne smejo vsebovati sestavin, ki so škodljive zdravju ali sestavin, ki bi z veljavnimi predpisi presegale vrednost vsebovanja posameznih sestavin v živilih.

Ponudniki morajo ponuditi kvalitetna živila in, glede na zahteve naročnika, živila, ki izkazujejo nacionalne in evropske zaščitne znake oziroma simbole kakovosti po obstoječih shemah kakovosti in živila, ki imajo enega od uradno veljavnih in priznanih znakov kakovosti živil: nacionalni in evropski zaščitni znaki oziroma simboli kakovosti, nacionalni oziroma evropski zaščitni znak za ekološko pridelavo in predelavo, evropski oziroma nacionalni zaščitni znaki za zaščitene kmetijske pridelke oziroma živila, nacionalni zaščitni znak za višjo kakovost, znak varovalno živilo, integrirana pridelava in so uradno

podeljeni, pri ekološki in integrirani pridelavi, pa mora biti le-ta nadzorovana s strani pristojne inštitucije.

**Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.**

**Naročnik želi, da je čim več ponujenih izdelkov slovenskega porekla.**

**Naročnik si pridržuje pravico, da blago naroča po kosih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.**

## **EKOLOŠKA ŽIVILA**

Ekološko kmetijstvo je oblika kmetijske pridelave, ki poudarja kmetovanje v sožitju z naravo. Lastnosti ekoloških rastlinskih pridelkov so:

- vsebujejo izrazito manj sestavin, ki zmanjšujejo vrednost živil (pesticidi, nitrati),
- glede patogenih mikroorganizmov so prav tako varni kot konvencionalni pridelki,
- vsebnost vitaminov je običajno večja,
- običajno dobijo boljše ocene za okus,
- vsebujejo več sekundarnih rastlinskih sestavin, ki krepijo zdravje. V ekološkem kmetijstvu je prepovedano:
  - uporaba sintetičnih kemičnih sredstev za varstvo rastlin
  - uporaba razkuženega semena
  - uporaba lahko topnih mineralnih gnojil - uporaba sintetičnih dodatkov v krmilih
  - uporaba surovin živalskega izvora v krmilih in gnojilih - uporaba gensko spremenjenih organizmov
- preventivno zdravljenje živali s kemoterapevtskimi zdravili.

Predelano živilo je označeno kot »ekološko«, če izpolnjuje naslednje pogoje:

- je predelano brez uporabe gensko spremenjenih organizmov
- ni izpostavljeno ionizirajočemu sevanju
- vsebuje najmanj 95% sestavin kmetijskega izvora iz ekoloških kmetijskih pridelkov, vsebuje največ 5% sestavin iz snovi, ki so navedene v pravilniku (dovoljena je uporaba okrog 45 aditivov, kar je približno 10% vseh, ki so dovoljeni pri konvencionalni predelavi); kvasi, sol in dodana voda niso zajeti v tem izračunu
- je rezultat kontrolirane predelave.

Pri predelavi ni dovoljeno uporabljati snovi in tehnik, ki bi povrnila lastnosti, izgubljene med predelavo in skladiščenjem ekološke hrane, popravile posledice zaradi malomarnosti pri predelavi teh proizvodov, ali bi lahko bile zavajajoče glede prave narave izdelka (*Vir spletna stran Zveze potrošnikov Slovenije, Ekološka živila*)

Poleg navedene Uredbe ureja to področje še Uredba Komisije (ES) št 889/2008 Podrobna pravila za izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 glede ekološke pridelave, označevanja in nadzora in Uredba Komisije (ES) št. 1235/2008 Določitev podrobnih pravil izza izvajanje Uredbe Sveta (ES) št. 834/2007 glede uvoza ekoloških proizvodov iz tretjih držav. Slovenska zakonodaja ureja področje ekološke pridelave in predelave s Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi.

Kot **ekološko/ bio** se upoštevajo naslednje oznake:

- uradni državni znak za ekološko pridelavo



- uradni znak evropske unije



- znak Zveze združenj ekoloških kmetov – zasebna blagovna znamka za ekološko pridelavo



- mednarodno združenje Demeter international – zasebna blagovna znamka za biodinamično pridelavo



- znak Inštituta za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru za ekološko pridelavo



- znak za ekološko pridelavo Inštituta za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu (SI-01-EKO) in BUREAU VERITAS d.d. Ljubljana (SI-BV-EKO)



Kot "ekološko" se upoštevajo tudi tisti certifikati, ki označujejo ekološko pridelavo živil, izdano s strani tujih pooblaščenih organizacij za nadzor in certifikacijo ekološke pridelave in predelave.

## **OSTALE SPLOŠNE ZAHTEVE NAROČNIKA**

Naročnik po merilu "kvaliteta" priznava naslednje sheme kakovosti:

- ekološka kvaliteta,
- zaščitena označba porekla (ZOP),
- zaščitena geografska označba (ZGO),
- zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP),
- višja kakovost (VK),
- integrirana pridelava (IP),
- dobrote iz naših kmetij,
- izbrana kakovost.

Naročnik bo po merilu »kvaliteta« upošteval tudi veljaven certifikat IFS - International Food Standard -Standard for Auditing Retailer (and Wholesaler) Branded Food products, v primeru, da ga bo ponudnik (kot ostala dokazila za uradno veljavne in priznane znake kakovosti živil), priložil ponudbi in bo iz certifikata jasno razvidno, da se nanaša na področje živil, ki jih ponudnik ponuja.

Za vsa živila, ki so razpisana, je zahteva in pogoj I. kvaliteta, ne glede na to ali je to navedeno v obrazcih predračuna ali ne. Živilo, ki ni I. kvalitete (je slabše kvalitete / razreda) lahko ponudnik (dobavitelj) dobavi edino v primeru, da tako odloči naročnik sam. Pri ekoloških živilih je zahteva in pogoj navedena kvaliteta.

Naročnik zahteva, da:

- ponudniki upoštevajo zahteve iz te razpisne dokumentacije v zvezi z razpisanimi živili in kvaliteto živil,
- izbrani dobavitelji spoštujejo fiksno cen, ki jo bodo ponudili v svoji ponudbi in bo navedena v okvirnem sporazumu,
- ponudnik pri pripravi ponudbe upošteva zahteve naročnika v zvezi z razpisano enoto mere posameznega živila, izjemoma pa ponudnik lahko ponudi izdelek, ki od razpisane enote mere odstopa, vendar ne bistveno, obvezno pa poda ceno za razpisano enoto mere,
- so cene rezanih živil in živil v kosu enake, razen v primeru, da je v obrazcih predračuna drugače navedeno,

- so živila s čim manj aditivi, konzervansi in zdravju škodljivih snovi, ne glede na morebitno dovoljene vrednosti določene z veljavnimi predpisi,
- živila niso gensko spremenjena,
- da so vsa živila neoporečna, pakirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z zakonsko predpisanimi deklaracijami,
- da so vsa ponujena in dobavljena živila I. oziroma zahtevane kvalitete (razreda), razen če naročnik ne odloči drugače.

Naročnik želi, da ponudniki ponudijo:

- čim več živil, ki imajo enega od uradno priznanih, certificiranih, znakov kvalitete (kakovosti), kar pomeni, da lahko ponudniki za živila, kjer je naročnik razpisal I. kvaliteto, ponudijo tudi živila boljše kvalitete oziroma kvalitete, ki živilu dodaja vrednost
- živila slovenskega porekla in živila, ki jih pridelujejo ali jih prodajajo kmetje in živila slovenskih proizvajalcev,
- sadje in zelenjavo domače (slovenske) pridelave,
- živila vsebujejo čim manj nasičenih maščobnih kislin,
- živila z manj maščobe (kjer je tako navedeno),
- živila, ki sodijo med varovalna živila in varujejo zdravje.

Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati, da so živila namenjena pripravi obrokov predvsem za otroke in da so porabniki živil predvsem otroci, pri katerih je zelo pomembno da zaužijejo zdrava in kvalitetna živila.

Vsa ponujena živila morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil v Republiki Sloveniji in EU.

Naročnik zahteva, da dobavitelj dobavlja naročena živila v embalaži, ki ustreza vsem predpisom, normativom in standardom, ki veljajo za embalažo, ki prihaja v stik z živilom in v okoljsko manj obremenjujoči embalaži.

#### **ZAHTEVE PO POSAMEZNIH SKLOPIH ŽIVIL**

Splošne zahteve, ki veljajo za posamezno vrsto živil ali za posamezna živila, ki so predmet razpisa po posameznih sklopih so v nadaljevanju. Ne glede na to ali so posamezna živila navedena 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 tekstovnem delu razpisne dokumentacije in zahteve navedene v obrazcih 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  $\pm 3\%$  zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot  $\pm 1\%$ . 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  $-18^{\circ}\text{C}$ .

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  $+4^{\circ}\text{C}$ ; 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  $0^{\circ}\text{C}$  do  $+4^{\circ}\text{C}$ , med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladnimi napravami); središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do  $+4^{\circ}\text{C}$ .

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.

V kolikor 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.

V kolikor 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.

V kolikor 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, lusnine čvrste 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.

V kolikor 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.

V kolikor 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 zunanjimi 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...),
- 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 polnozrnat, 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 zlepit 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 krlji 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 mora biti sveže, I. razreda 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, 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.

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 kisl, plod in kis temno rdeče barve, premer plodu do 40 mm, fino narezana (debelina rezin do 3 mm).

Vse vrste vloženega 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 embalirana 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, kroketih, 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 l. 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, rumenjak je viden 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<sup>0</sup>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 O<sub>2</sub> / 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 l. 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 institucij 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:**

V primeru, da 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.

V primeru, da 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. Naročnik ima

pravico delno ali v celoti zadržati plačilo do odprave vzrokov za reklamacijo oziroma razrešitve reklamacije.