KAKOVOSTNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Vsa ponujena živila morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil (proizvodnje / pridelave, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta) v Republiki Sloveniji in EU.

Ponudniki morajo upoštevati pri pripravi svoje ponudbe vso pozitivno zakonodajo s področja živil ter njihove omejitve oz. prepovedi, predvsem pa, da:

- živali ne smejo biti krmljene z GS krmo
- živali in izdelki oz. njihovi produkti so hranjeni s krmo brez dodatkov ribje in mesno-perne moke
- ponudniki na zahtevo naročnika posredujejo certifikat, da njihove surovine, izdelki in derivati (soja, koruza, krompir, ogrščica ipd.) niso gensko spremenjeni.

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, živila ne smejo vsebovati GSO – gensko spremenjene organizme.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikle I. kvalitete. Naročnik želi, da ponudniki ponudijo lokalno pridelana živila z višjo kakovostjo iz shem kakovosti (evropske in nacionalne sheme kakovosti – izbrana kakovost, integrirana pridelava, Demeter, Biodar, biodinamična pridelava…) z vidika večje svežine in nižjih okolijskih obremenitev pri prevozu, torej lokalna živila slovenskih pridelovalcev in predelovalcev. S tem bo prehrambena veriga čim krajša in ogljični odtis čim manjši (Uredba ZeJN, Ur.l. RS 51/2017).

Za zagotovitev kvalitete mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehranski artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljani naročniku. Podrobnejše zahteve so opisane v Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju Priročnik), dostopnem na internetni strani Ministrstva za zdravje in sicer:
http://www.mz.gov.si/si/medijsko_sredisce/novica/browse/2/article/698/5805/27ffce8a04/?tx_ttnews%5Byear%5D=2008

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

- pravilnik o aditivih za živila, pravilnik o aromah,
- pravilnik o ekstrakcijskih topilih,
- vsem pravilnikom, ki urejajo področje krmljenja živali,
- pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil,
- pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana,
- pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov,
- pravilnik o sladkorjih,
- pravilnik o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano,
- pravilniku o kakovosti soli in
- pravilniku o specifikaciji kmetijskih pridelkov oziroma živil.

Za lažjo pripravo ponudbe je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka ali proizvajalec. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko, vendar pa morajo le-ti po kvaliteti in lastnostih popolnoma ustrezati razpisanim. Navedba » in/ali enakovredno« se uporablja skladno s 23. členom Direktive 2004/18/EC, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ko ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali proizvodom.

Zahteve naročnika glede posameznih sklopov živil

SVEŽE MESO / BIO MESO IN MESNI IZDELKI / MESNI IZDELKI

Sveže meso mora ustrezati vsem veljavnim zakonskim zahtevam o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikrotoksinov, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem zakonskim predpisom o veterinarsko sanitarni kontroli pred in po zakolu živali in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU).
Sveže meso v prometu mora biti označeno v skladu z veljavnimi zakonodajnimi predpisi.

Ponudnik mora naročniku ponuditi ceno, v kateri je že vključeno konfekcioniranje mesa in mesnih izdelkov na podlagi zahtev naročnika (zrezki, mleto meso, kockice, oz. po naročilu, brez kosti, vidne maščobe in veznega tkiva; narezana salama ipd., imeti pa morajo ustrezne gramature po kosih npr. hrenovke, zrezki). Dobavitelj je dolžan na spremni dokumentaciji označiti kategorijo dobavljenega mesa. Dobavitelji bodo morali dostaviti meso in mesne izdelke v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.
Meso mora biti lepega, svežega videza in I. kakovostnega razreda. Kjer je to zahtevano, mora biti izkoščičeno, razrezano na manjše dele, pri tem pa je potrebno odstraniti vso odvečno maščobo in loj. Naročnik zahteva meso, ki je pravilno uležano in transportirano. Razrez na zrezke in mletje se bo pripravljalo po dogovoru. Cena konfekcioniranega mesa in izdelkov mora biti enaka ceni mesa in izdelkov v kosu. Meso in izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi.

Transport presnega mesa se mora vršiti v hlajenih prevoznih sredstvih, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje temperature svežega mesa med –0,5°C do max. +4 °C, mletega mesa do 2 °C, mesnin do 4 °C . Ohlajeno sveže meso mora biti dostavljeno v PVC ali kovinskih posodah znotraj obloženih s čistim materialom, ki ne prepušča vode in masti, kosti morajo biti dostavljene v primerni embalaži, ločene od mesa. Presno meso ne sme imeti intenzivnega neprijetnega vonja.

Dobavitelj mora imeti izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (nadzor kritičnih točk) in tekoče voditi proizvodno dokumentacijo o tem postopku. Na eksplicitno zahtevo jo je potrebno predložiti pooblaščeni osebi naročnika najkasneje v 30 dneh od uradne zahteve.
Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

Izbrani dobavitelj mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) označiti poreklo oziroma izvor mesa, dokazilo, da živali ob zakolu niso bile starejše od 30 mesecev, št. obrata in veterinarsko potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi. Pri dnevni dobavi eko mesa bo dobavitelj priložil še ustrezen certifikat o poreklu mesa. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu živine oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Ponudnik mora naročniku dobavljati sveže, ohlajeno meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno meso bo naročnik zavrnil. Izbrani dobavitelj mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od +/- 3%, za enak procent pri teži ne sme odstopati celotna dobavljena količina mesa oz. mesnih izdelkov.
Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka.

<u>Mesni izdelki</u>

morajo 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 ter na vsakih 6 mesecev potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo - upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil - regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ. Trajne in poltrajne klobase in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, papirjem ali folijo iz plastičnih mas, obarjene

klobase, pečenice, klobase za kuhanje pa v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso.

Naročnik bo naročal rezane salame zato mora ponudnik to dejstvo upoštevati pri oblikovanju cene. Okus izdelkov mora biti prilagojen starosti otrok (manj slani, manj mastni in manj začinjeni).
Okus vseh mesnih izdelkov mora biti prilagojen starosti otrok (manj slani, manj mastni in začinjeni, brez ojačevalcev okusa). Mesni izdelki morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Po potrebi naročnik naroča tudi narezano salamo, cena narezane salame mora biti enaka ceni v kosu. Salama mora biti narezana na isti dan, kot je dostava naročniku.

Perutninsko meso in izdelki

Sveže meso mora ustrezati vsem z zakonom predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količinah pesticidov in drugih snovi, hormonov, antibiotikov in mikrotoksinov, veljavnih v RS (EU). Poleg tega mora ustrezati vsem pravilnikom o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom in po zakolu in vsem predpisom o veterinarskih pogojih za proizvodnjo in dajanje na trg, veljavnih v RS (EU). Sveže meso perutnine mora biti v prometu označeno v skladu z veljavnimi zakonodajnimi predpisi.
Pri perutninskem mesu bo naročnik naročal le perutninsko meso razreda A in sicer v skupnem pakiranju. Na dobavnici morajo dobavitelji navesti ime proizvajalca, poreklo in navesti razred dobavljenega mesa. Kosi morajo biti nepoškodovani, čisti, brez tujega vonja, prosti vidnih krvnih madežev, brez zdrobljenih kosti ali anatomskih deformacij, dobro izoblikovani, mesnati, brez vidne maščobe. Naročnik bo naročal le sveže in ohlajeno perutninsko meso. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno perutninsko meso bo naročnik zavrnil.
Presno meso mora biti mikrobiološko neoporečno, med nakladanjem, transportom in razkladanjem zaščiteno s PVC folijo.
Ne glede na vrsto mesa, naročnik zahteva očiščeno meso – 0 % odpadka. Transport ohlajenega svežega mesa perutnine se sme vršiti s prevoznimi sredstvi, ki so ustrezno higiensko vzdrževana in v katerih je zagotovljeno ohranjanje čimbolj konstantne temperature svežega mesa, ki v globini mišic ni višja od + 4°C. Sveže meso mora biti med transportom in razkladanjem zaščiteno s higiensko ustreznim materialom, ki ne prepušča vode in masti. Prevažati se sme samo v kovinskih in plastičnih posodah ali kartonskih škatlah.

Ponudnik perutninskih izdelkov mora zagotoviti tudi individualno pakiranje in rezanje, salam, šunk in ostalih izdelkov. Teža individualnega pakiranja je od 50 g dalje. Individualno pakiranje se naroča v skladu s potrebami naročnika. Dobavitelj mora naročniku na njegovo zahtevo predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvajalno specifikacijo izdelkov in hranilne vrednosti izdelkov), ki bodo služile za izračune celodnevnih jedilnikov. Ponudnik naj zagotovi dobavo iste vrste izdelka na isti dan z istim najkrajšim rokom uporabe. Naročnik lahko zahteva vzorce izdelkov iz sklopa in natančno deklaracijo izdelka glede sestave. V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost izdelka, bo ponudnik dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati analiz pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil (regijski Nacionalni laboratorij za zdravje, okolje in hrano, NLZOH in Nacionalni inštitut za javno zdravje, NIJZ).

JAJCA

Jajca morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS in EU o kakovosti in neoporečnosti. Nadzor nad proizvodnjo jajc mora nadzirati ustrezen republiški zavod, dobavitelj pa mora zagotavljati ustrezen transport, s katerim bo zagotovljena konstantna temperatura izdelka do max. 10 stopinj. Ponudnik jajc mora na vsakih 6 mesecev naročniku posredovati potrdilo o zdravstveni ustreznosti živil (laboratorijske izvide in veterinarsko spričevalo). Ponudnik mora imeti tudi vpeljan sistem dela po HACCP za proizvodnjo in promet z živili in tekoče voditi vso potrebno dokumentacijo. Proizvajalec/ponudnik mora predložiti potrdilo za rejo kokoši nesnic.

Naročnik zahteva jajca »A« razreda, glede na maso razvrščena v razred L (od 63 do 73 g). Biti morajo popolnoma sveža, brez priokusa krmila. Pakirana morajo biti na platoje in v zbirno kartonsko embalažo,

cela pošiljka mora biti označena z istim rokom uporabe oz. datuma pakiranja in enake razvrstitve v razrede glede na kakovost in maso. Jajca morajo biti brez prisotnosti organskega onesnaženja (fekalije, kri..). Ne smejo biti natrta in morajo biti brez razpok v lupini in membranah. Ponudnik mora zagotoviti dostavo jajc, ki niso starejša od 3 dni. Jajca morajo biti žigosana z registrsko številko proizvajalca, označbo o načinu reje in države porekla.

SVEŽE IN ZAMRZNJENE RIBE

Blago in izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Zamrznjeni izdelki morajo biti pakirani v kartonski embalaži, znotraj obloženi s čistim materialom, ki ne prepušča vode. Posamezni bloki zamrznjenega izdelka morajo zaradi lažjega ločevanja biti zaščiteni z nepropustnim materialom. Uvožen izdelek v izvirnem pakiranju mora na embalaži imeti deklaracijo v slovenskem jeziku, ki mora vsebovati vse zakonsko določene parametre. 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 in EU(označen mora biti datum zamrznitve in rok uporabe ter oznaka zdravstvene ustreznosti).
Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik odklonil. Ponujene ribe in vodni organizmi morajo biti očiščeni in I. kakovostnega razreda.
Fileji mora biti brez kože in brez kosti, njihova teža mora biti od 180 do 200g. Po odtajanju se fileji ne smejo sprijemati. Plasti filejev morajo biti med sabo ločene s folijo. Pri termični obdelavi fileji ne smejo razpadati. Ribe morajo biti zamrznjene po plasteh, s tem da je ena plast en sloj rib (ne v kocki).

Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Izdelki morajo biti embalirani in označeni v skladu z veljavno zakonodajo. Temperatura zamrznjenih rib oz. izdelkov mora biti stabilna in med transportom v celotnem izdelku vzdrževana vsaj na –18°C. Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI / SLADOLEDI / EKOLOŠKO MLEKO, MLEČNI IZDELKI IN KEFIRJI

Mleko in mlečni izdelki morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, pogojev za proizvodnjo in promet z živili živalskega izvora, označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (EU). Na dobavnici mora poleg vseh ostalih zakonsko določenih podatkov, ponudnik navesti tudi poreklo mleka in mlečnih izdelkov.
Naročnik bo naročal mlečne pijače, izdelke iz fermentiranega mleka in mlečne izdelke po komadih ali kilogramih oz. litrih ter ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja. Dobavitelji pa se bodo morali držati tudi zahtev glede odvoza povratne in nepovratne embalaže.

Postopki predelave in distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija izdelka ob pravilnem ravnanju ni možna. Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom. Med prevozom temperatura pasteriziranega mleka, ki se prevaža v cisternah, malih pakiranjih, posodah in vrčih, ne sme presegati + 4 °C, temperatura mlečnih izdelkov ob dostavi ne sme presegati 6°C, sladoleda pa -18 °C.
Embalažna enota mleka mora biti takšna, da se mleko med transportom ne razliva, da se izključi možnost sekundarne kontaminacije in da je manipulacija v kuhinji enostavna. Embalažne enote box 10/1 ali več in TR 1/1 morajo biti zložene v primernih, higiensko neoporečnih embalažnih nosilkah. Na zahtevo naročnika mora biti omogočeno rezanje in individualno pakiranje raznih vrst sirov po predračunu, pri čemer se cena ne spremeni.

Upravičenost reklamacij nastane takrat ko:

- je mleko in mlečni izdelki z vidnimi napakami na embalaži (napihovanje, slabo varjeni pokrovčki, mehanske poškodbe, ki so posledica manipulacije med transportom)
- je mleko in mlečni izdelki neznačilnega vonja, okusa in barve
- mleku in mlečnim izdelkom, ki so imeli ob dobavi pretečen rok trajanja.

Na vsaki embalažni enoti mora biti pri celotni dnevni dobavi isti rok trajanja. Mlečni izdelki morajo vsebovati tak % mlečne maščobe in biti pakirani v tako embalažno enoto, kot je navedeno v razpisu. Dobavitelj mora zagotoviti varnost živil v skladu prehranske politike in državne zakonodaje.
Dobavitelj mora poleg čvrstih jogurtov, mlečnih desertov in sladoleda dostaviti tudi PVC žličke za enkratno uporabo, za mlečne napitke pa PVC slamico. Izdelki z oznako »Bio ali Eko« morajo imeti na embalaži ustrezne oznake; blago mora biti odpremljeno z ustreznimi veljavnimi certifikati ob vsaki dostavi. Obvezna je predaja mleka ter ostalih izdelkov znotraj zgoraj navedenih skupin med voznikom in odgovornim delavcem naročnika.

KRUH IN PEKOVSKO PECIVO / KRUH IN PEKOVSKO PECIVO BREZ ADITIVOV IN KONZERVANSOV KRUH IN PEKOVSKO PECIVO BREZ ADITIVOV Z MANJŠO VSEBNOSTJO SOLI / BIO KRUH IN PEKOVSKO PECIVO / SLAŠČICE IN PECIVA / PECIVO IZ VZHAJANEGA TESTA

Vsi izdelki morajo biti dnevno sveži, dovolj pečeni, ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc.
Naročnik zahteva od dobavitelja stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje in distribucije v skladu s predpisi oziroma HACCP sistemom. Kruh in izdelki morajo biti zaščiteni v ustrezni embalaži (PVC, kartonska,..), ki onemogoča kakršnekoli drobljenje, lomljenje ali stik z zdravju škodljivimi snovmi. 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.
Skladno s svojimi potrebami, bo naročnik zahteval ustrezen razrez kruha (rezine debeline 1,5 cm, pakirane v prozorno folijo) in po potrebi tudi ostalih proizvodov. Cene tako obdelanih živil mora biti enaka cenam v kosu. Obvezna je predaja kruha med voznikom in odgovornim delavcem naročnika. Izdelki z oznako »Bio ali Eko« morajo imeti na embalaži ustrezne oznake; blago mora biti odpremljeno z ustreznimi veljavnimi certifikati ob vsaki dostavi.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila pod navedenimi sklopami v količinah in v pakiranju, kot ga bo zahteval in potreboval naročnik. V nasprotnem primeru bo neupoštevanje naročila naročnika kršitev pogodbe. Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati gramature določenih artiklov oz. ponudbo pripraviti v skladu z normativi in standardi, ki veljajo za naročnika in jih naročnik tudi zahteva.

ZAMRZNJENI IZDELKI IZ TESTA
Izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih substanc (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc, organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.
Dobavitelj je dolžan dostaviti blago v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladilna veriga ne prekine.
Transport globoko zamrznjenih pekarskih izdelkov mora omogočati ohranjanje konstantne temperature zamrznjenih živil na –18 °C ali nižje.
Naročnik zahteva od dobavitelja stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi in HACCP sistemom.
Velikost posameznega kosa (cmoki, svaljki,..) mora omogočiti oblikovanje otroške porcije. Naročnik ni dolžan sprejeti transportnega pakiranja in po potrebi lahko naroča tudi po posameznih komadih.

ŽITA IN MLEVSKI IZDELKI / TESTENINE DURUM
Vsi izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, dobavitelj pa mora zagotoviti stroge higienske normative v procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi in HACCP sistemom.

Moke morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti in označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim določbam veljavnim v RS (EU). Moka mora biti iz prvorazrednih surovin.

Testenine morajo biti valjane iz durum moke in se po 1,5 ure po tem, ko so skuhane in stojijo pri temperaturi 75- 85 stopinj C, ne smejo razkuhati. Testenine morajo biti pakirana v embalažo primerna za živila. Pakiranje mora biti v originalni enoti, izdelek mora biti zaščiten pred zunanjimi vplivi. Živilo v kartonasti transportni embalaži mora biti dodatno zaščiteno z ovojnim materialom.
Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA / BIO SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA – EKOLOŠKA PRIDELAVA
Sveže sadje in zelenjava morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom o kakovosti in neoporečnosti blaga. Ponudnik naj pri izdelavi ponudbe upošteva, da se v posameznih letnih časih največ uporablja sezonsko sadje in zelenjava. Zaželeno je, kjer je to mogoče, da je blago domačega/slovenskega (lokalnega) izvora.

Vsako dostavo mora spremljati ustrezen dokument iz katerega so razvidne vse lastnosti izdobavljenega blaga in poreklo. Embalaža je last dobavitelja, ki mora zanjo poskrbeti in sproti odvažati. Naročnik pokriva samo stroške odpadka, ki so posledica lupljenja, odstranitve koreninskega dela ter minimalni odstotek kala skladno s Pravilnikom o kakovosti sadnih, zelenjavnih in gobjih izdelkov ter pektinskih preparatov. Prekomerni kalo, ki nastane zaradi neustreznega transporta, škodljivcev, bolezni ali drugih dejavnikov, krije dobavitelj.

Vsi izdelki morajo biti primerne zrelosti, sveži, čvrsti, brez vidne zunanje vlage, brez tujega vonja, brez primesi prsti ali drugih primesi in I. kakovostnega razreda, posamezni kosi pa morajo odgovarjati porcijskemu normativu, prilagojenim prehrani otrok. Velikost, razvitost, oblika in barva posameznih sadežev oziroma vrtnin mora biti primerna sorti, iz katere izhaja.
Transport svežega sadja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih prevoznih sredstvih, ki morajo omogočati transport občutljivega svežega sadja pri konstantni za sadje najprimernejši temperaturi (do 12 °C).

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami tako, da zagotovi neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.
V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv), bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora imeti na embalaži ustrezne oznake in mora biti odpremljeno z ustreznimi veljavnimi certifikati ob vsaki dostavi.

Zahteve za nekatere posamezne izdelke

JABOLKA IN HRUŠKE
Naročnik bo naročal jabolka in hruške po zaporedju zorenja posameznih sort v RS. Naročnik zahteva od ponudnikov jabolka ali hruške navedenih sort ekstra kakovosti. V primeru, da velikost (kaliber) jabolk posamezne sorte ekstra kakovosti presega težo 120 g, naročnik zahteva jabolka I. kvalitete. Jabolka in hruške morajo biti sveža, primerne zrelosti, nepoškodovana in zahtevanega kalibra.
Sadeži jabolk in hrušk morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

- da so pravilno zreli in brez dozorevanja pripravljeni za konzumiranje. Pravilno zrela jabolka in hruške so karakteristične barve, prijetnega vonja in okusa.
- da so sveži
- niso izsušeni oz. uveli, meso mora biti čvrsto in sočno (ne kašasto)
- niso umazani ali mokri (brez zunanje vlage)
- niso mehanično poškodovani in nagniti.

Pakiranje: jabolka in hruške se lahko pakira v letvaricah oz. kartonskih platojih, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke. V vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti.

OSTALO SVEŽE IN SUHO SADJE

Sadje mora biti sveže, primerne zrelosti, nepoškodovano in zahtevanega kalibra ter brez dozorevanja pripravljeno za konzumiranje. Naročnik zahteva porcijsko sadje, tako da teža posameznega sadeža ne prekorači normativa za prehrano otrok oz. 100-120 g, za banane pa 150 g. Naročnik zahteva sadje ekstra kakovosti (breskve, češnje, marelice, slive, jagode, limone, grozdje…). V primeru, da kaliber sadja posamezne vrste ekstra kakovosti presega zahtevan kaliber, naročnik zahteva sadje I. kvalitete.
Sezonsko sadje (jagode, češnje, breskve, marelice, nektarine, grozdje, slive, višnje, borovnice, maline, kaki …) naroča naročnik le v sezoni oz. v času zorenja tega sadja v RS.
Pakiranje: banane morajo biti pakirane v kartonski embalaži, tako da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kakovosti, na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

LIMONE

Premer sadeža mora biti najmanj 45 mm.
Sadeži morajo imeti značilno barvo na najmanj 4/5, prijeten okus in vonj, ter biti primerni za potrošnjo brez dozorevanja. Sadeži ne smejo biti izsušeni (vsebovati morajo najmanj 25 % soka glede na skupno težo ploda) ali nagniti.

SUHO SADJE mora biti I. kvalitetnega razreda, ustrezne vlage, z vonjem, aromo in okusom značilnim za vrsto sadja. Suho sadje mora biti ustreznega izgleda, brez kvaru in brez prisotnosti tujkov.

ZELENA SOLATA – glavnata vseh vrst, radič

Glavice morajo biti čvrste, nežne, suhe, listi karakteristične barve, čvrsti, neuveli in neizsušeni, brez poškodb zaradi mikroorganizmov, poškodb zaradi zmrzali, brez primesi zemlje oz. sredstev, ki so škodljivi zdravju. Velikost glavic mora biti primerna sorti solate.
Pakiranje: glavice se lahko transportirajo v leseni ali kartonski embalaži (letvarice), kartonski ali plastični platoji), zložene druga poleg druge v eni vrsti, glavice morajo biti obrnjene navzdol. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ZELJE, KITAJSKO ZELJE…

Glavice zelja, kit. zelja morajo biti sveže (čvrste, neuvele in neizsušene), nepoškodovane (mehanske poškodbe, zmrzal) in zrele (normalno razvite, oblika, velikost in barva pa značilni za sorto). Vse glavice morajo biti enako velike, koren pa odrezan do začetka glavice. Odstranjeni morajo biti vsi slabi (rumeni, uveli oz. nalomljeni) in nagniti listi, glavice pa suhe.
Pakiranje: glavice zelja, kit. zelja se lahko pakira v letvaricah ali v mrežastih plastičnih vrečah, tako da so obrnjene proti dnu embalaže in da je v vsaki embalažni enoti ista velikost glavic in sorta. Na embalaži mora biti nalepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

CVETAČA

Glavice morajo biti čvrste, zbite, cele, bele ali rumenkasto bele barve, izenačene po obliki in velikosti, zaščitene z zelenimi listi. Razmerje med cvetom in zelenimi listi je 75:25 (75 % teže mora biti cvet, 25 % teže pa zeleni del). Koren glavice mora biti odrezan do osnove ovojnega lista.
Pakiranje: cvetača je lahko pakirana v plitvih letvaricah in kartonskih ali plastičnih platojih. V vsaki embalažni enoti mora biti cvetača iste sorte in porekla, kakovosti in velikosti. Vsaka embalažna enota mora imeti deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

KROMPIR

Premer gomolja je lahko od 45 do 75 mm. Gomolji morajo biti čisti (vsebovati smejo le do 1% zemlje), zreli in sveži. Biti morajo čvrsti, brez kalčkov in nepoškodovani. Krompir ne sme biti zelen in ne temno obarvan. Krompir mora biti kalibriran z max 20% odpadka.

Pakiranje: gomolje pakiramo v letvaricah in mrežastih plastičnih vrečah, s tem da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Teža embalažne enote je lahko največ 30 kg.
Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

BUČKE
Dolžina mora biti največ do 200 mm, premer pa od 40 do 50 mm. Bučke morajo biti pravilno razvite, izenačene po obliki, velikosti in barvi, sočne, trde, neuvele in neizsušene.
Pakiranje: buče lahko pakiramo v letvaricah in plastičnih mrežastih vrečah, vendar na način, da so zaščitene pred zunanjimi vplivi V vsaki embalažni enoti morajo biti bučke istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PARADIŽNIK
Premer paradižnika mora biti od 40 do 50 mm. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto.
Biti mora pravilne oblike, normalno razvit, brez zelenih delov ploda, brez mehaničnih poškodb in drugih nepravilnosti.
Pakiranje: kalibriran paradižnik se pakira v plitve letvarice oz. kartonske platoje. V eni embalažni enoti mora biti paradižnik iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PAPRIKA
Velikost paprike določamo glede na jedilnik. Paprika mora imeti lastnosti značilne za posamezno sorto.
Biti mora pravilne oblike, normalno razvita, nepekoča, brez mehaničnih poškodb itd.
Pakiranje: kalibrirana paprika se pakira v plitve letvarice ali drugo primerno embalažo. V eni embalaži mora biti paprika iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PETERŠILJ, ZELENA
List: zeleni listi morajo biti močni, veliki, brez primesi zemlje, neuveli in suhi.
Koren: premer korena mora biti od 25 do 35 mm, dolžina pa od 100 do 150 mm. Biti mora čvrst, sočen, neizsušen in ne uvel, brez primesi zemlje, ne sme biti poškodovan.
Pakiranje: zelene liste pakiramo v plastične platoje, korenine pa v letvarice oz. plastične mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

KORENJE
Dolžina korenja mora biti od 100 do 140 mm, debelina najširšega dela pa od 30 do 40 mm. Biti mora gladek, pravilne oblike, brez primesi zemlje, barve in oblike pa karakteristične za sorto. Koren mora biti sočen, čvrst, neizsušen in neuvel. Na vrhu ima lahko do 1,5 cm dolgo zeleno ali rožnato kapico. Korenje mora biti tipa Nantes, ki je primeren za gospodinjsko uporabo.
Pakiranje: korenje pakiramo v letvarice oz. mrežaste plastične vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ČEBULA
Premer mora biti od 70 do 90 mm. Glavice morajo biti čvrste in cele, brez znakov kaljenja, enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom. Glavice čebule morajo biti povsem brez zelenega solaninskega obarvanja.
Pakiranje: čebulo pakiramo v letvarice oz. mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti isto poreklo, sorta, kakovost in kaliber čebule. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ČESEN
Premer glavice mora biti najmanj 30 mm. Imeti mora zrele, cele in čvrste stroke, brez znakov kaljenja. Glavice morajo biti enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom.

Pakiranje: česen pakiramo v letvarice oz. mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti isto poreklo, sorta, kakovost česna. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

KISLA REPA IN ZELJE

Za kisanje je potrebno odbrati le najboljše plodove repe in zelja. Rezanci zelja morajo biti debeli od 2 do 3 mm, repe pa od 5 do 6 mm.

Kisla repa in zelje morata izpolnjevati naslednje pogoje:

- vonj in okus morata biti značilna za kislo repo oz. zelje
- ne smeta biti kašasta, sluzasta, mehka ali preslana
- kisanje izdelka mora biti po naravni poti brez dodajanja kisline

Pakiranje: zelje in repa sta lahko pakirana v plastična vedra s pokrovom. Vsaka embalažna enota mora imeti nalepljeno deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

STROČJI FIŽOL

Sveži se naroči po sezonskih jedilnikih. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto. Stroki morajo biti mehki, normalno razviti, sočni, brez mehaničnih in drugih poškodb. Stroki ne smejo biti pretrdi – stari, nitkasti.

Pakiranje: v primerno, higiensko neoporečno embalažo. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ZAMRZNJENO SADJE IN ZELENJAVA

Izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih substanc (toksinov, patogenih mikroorganizmov,..), zlasti pa ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc, organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in tako zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.

KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA

Vloženo sadje in zelenjave mora glede kakovosti, vsebnosti dodatkov, zdravstvene ustreznosti, označevanja…, ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS (EU). Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so značilni za sadje.

Vložena sadje in zelenjave morata biti I. kvalitetnega razreda in take sorte, ki je najbolj primerna za konzerviranje. Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.

Vse vrste vloženega sadja in marmelad morajo biti brez kemičnih konzervansov (razen porcijska in gastro pakiranja) in sladil.

Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so lastni sadju iz katerega je. Ne sme vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 45%, razen jagodni kompot min. 38% sadja, kompot višnja min. 44% sadja, kompot gozdni sadeži min. 36% sadja.

Paradižnikov koncentrat mora imeti vsaj 28-30% suhe snovi in ne sme imeti dodanih kemičnih konzervansov za podaljševanje obstojnosti.

SADNI SOKOVI IN NEKTARJI

Vsi izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Sadni sokovi in nektarji ne smejo vsebovati umetnih sladil in konzervansov. Nepovratna embalaža sadnih sokov mora biti tetra, pur ali brick pack, embalaži pa mora biti priložena PVC slamica.