SPECIFIKACIJE - 2

Naročnik	**Bolnišnica Sežana Cankarjeva ulica 4 6210 Sežana**
Oznaka javnega naročila	JN 01/18-2
Predmet javnega naročila	**Nabava živil in materiala za prehrano**

Vrsta, lastnosti, kakovost in izgled predmeta javnega naročila/ponudbe:

ZAKONSKE ZAHTEVE NAROČNIKA GLEDE POGOJEV VARNOSTI IN KAKOVOSTI ŽIVIL TER OSTALIH ZAHTEV

Naročnik v zvezi s kvaliteto, varnostjo in dostavo blaga postavlja posebne pogoje, katerih neizpolnjevanje je lahko razlog za prekinitev pogodbe.

Živila so namenjena imunsko manj odpornim rizičnim skupinam prebivalstva (bolniki, starostniki), zato morajo biti živila popolnoma zdrava in I. kvalitete.

1. SPLOŠNO

Ponudnik mora pri pripravi svoje ponudbe v celoti upoštevati vse veljavne predpise, normative, uredbe, zakone, pravilnike in standarde s področja živil - proizvodnja/pridelava, predelava, obdelava, pakiranje, skladiščenje in transport v Republiki Sloveniji in EU (pravilniki o kakovosti proizvodov, o kakovosti osnovnih in dodanih sestavin, o količini pesticidov, hormonov in antibiotikov v živilih oz. proizvodih, o tehnološki obdelavi živil, o organoleptičnih lastnostih, pravilniki o veterinarski in sanitarni kontroli, pravilniki o vzpostavitvi in delovanju HACCP sistema, pravilniki glede neoporečnosti živil in proizvodov…). Prav tako mora upoštevati predpisane omejitve oz. prepovedi glede proizvodnje, predvsem pa, da:

- živali ne smejo biti krmljene z gensko spremenjeno krmo;
- živali ne smejo biti hranjene s krmo z dodatki ribje in/ali mesno-perne moke
- ponudniki na zahtevo naročnika posredujejo certifikat, da njihove surovine, izdelki in derivati (soja, koruza, krompir, ogrščica ipd.) niso gensko spremenjeni.

Podrobnejše zahteve so opisane v:

- Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju Priročnik), dostopnem na naslednjem spletnem naslovu: www.mz.gov.si/fileadmin/mz.gov.si/pageuploads/mz_dokumenti/delovna_podrocja/javno_zdravje/petric/PRIROCNIK_Z_MERILI_KAKOVOSTI-ZADNJA_VERZIJA_V_OBJAVI_.doc
- in v Priporočilu za javno naročanje živil, dostopnem na spletnem naslovu: http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/Promocija_SI_kmetijstva/priporocila_JN_zivil.pdf

Vsaka predpakirana in pakirana enota živila mora imeti deklaracijo z vsemi zakonsko predpisanimi podatki v slovenskem jeziku, ki je neizbrisna in je na ovojnino pritrjena na način, ki onemogoča odstranitev le te, brez da bi se pri tem poškodovala ovojnina sama. Deklaracije morajo biti razvidne iz vsake posamezne pakirne enote.

Celotna pošiljka ene dobave istovrstnega živila mora imeti isto serijsko številko (lot) in isti rok uporabnosti. Rok uporabe ne sme biti tik pred iztekom (vsaj še 1/3 pred iztekom roka), oziroma je za vsak sklop posebej določen.

Ponudnik mora zagotoviti živila brez alergenov (brez glutena / brez laktoze / brez soje…..), kjer je to zahtevano. Ob oddaji ponudbe mora priložiti:

- za živila brez glutena: izvidi neodvisnih strokovnih inštitucij (ne starejši od 6 mesecev od dneva oddaje ponudbe) za vsako ponujeno živilo brez glutena ali kopija veljavnega potrdila o pravici do uporabe znaka za označevanje brezglutenskih prehranskih izdelkov skupaj z navedbo živil, za katera potrdilo velja;
- za živila brez laktoze: izvidi neodvisnih strokovnih inštitucij (ne starejši od 6 mesecev od dne oddaje ponudbe) za vsako ponujeno živilo brez laktoze;
- za ostale alergene: izjava ponudnika z navedbo vseh ponujenih živil, ki ne vsebujejo alergenov.

Ponudnik mora zagotavljati redno čiščenje in po potrebi razkuževanje transportne povratne embalaže. Embalaža mora biti vedno brezhibno čista in mikrobiološko neoporečna tam, kjer je živilo. Ponudnik je dolžan skrbeti za higieno in vzdrževanje vse povratne embalaže, ki jo mora prevzeti in odpeljati ob naslednji dostavi proizvodov.

Ponudnik mora zagotoviti čas dostave, na določena odjemna mesta naročnika ob določeni uri (določena v razpisni dokumentaciji) glede na sklop živil.

Ponudnik mora na željo naročnika omogočiti le-temu vpogled v prostore za predelavo, pripravo in /ali skladiščenje svojih proizvodov.

V primeru ukinitve določene blagovne znamke na tržišču se lahko naročnik in ponudnik predhodno dogovorita za dostavo »enakovrednega« artikla po nespremenjeni ceni. Ponudniki lahko v teh primerih ponudijo enakovredna živila drugega proizvajalca ali druge blagovne znamke (drugačno trgovsko ime živila), vendar morajo ta živila po kvaliteti, lastnostih, uporabi v celoti ustrezati razpisanim živilom.

Na zahtevo naročnika ponudnik predloži vsaj 2 brezplačna kosa posameznega artikla (vzorec), da bo naročnik v primeru nepoznavanja posameznega artikla lahko testiral vzorce in ugotovil ali zadostujejo strokovnim zahtevam, ki jih je naročnik opredelil v razpisni dokumentaciji.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikle I. kvalitete.

Ponudnik mora, v primeru, da bo izbran, dostavljati živila 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. Zahtevana teža za posamezne artikle je podana v spletni aplikaciji programa GoSoft. Pri vsakokratni dobavi bo naročnik priznal le NETO težo izdelka.

Ponudnik mora vedno na zahtevo naročnika izstaviti specifikacije in/ali analize hranilnih in energijskih vrednosti izdelkov.

Naročnik zahteva od ponudnika stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje in distribucije v skladu s predpisi oziroma HACCP sistemom. Ponudnik mora imeti izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje in tekoče voditi proizvodno dokumentacijo o tem postopku.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik v postavljenem roku:
- priložiti izjavo o zdravstveni ustreznosti živila oz. proizvoda, ki ga dobavlja, in potrdilo o verifikaciji HACCP sistema
- predložiti dokazilo o kakovosti živila oz. proizvoda (potrdila, poročila, laboratorijske izvide glede neoporečnosti živila oz. proizvoda, …)

- predložiti dokumentacijo o sledljivosti živila oz. proizvoda

Naročnik zahteva, da oseba, ki dostavlja blago vzdržuje visoko raven osebne higiene ter nosi primerna in čista oblačila. Naročnik sme do trikrat letno od ponudnika zahtevati predložitev poročila oz. izvide o mikrobioloških in kemičnih analizah. Ponudnik bo moral zahtevano poročilo oz. izvid predložiti v roku osmih delovnih dni. Poročilo oz. izvid ne bo smelo biti starejše od treh mesecev, računano na dan predložitve le-tega naročniku. V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost ali kemijsko neustreznost živila, bo ponudnik dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo samo 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). V primeru, da ponudnik nima poročil oz. izvidov mikrobiološke in kemične analize živila ali pa so poročila oz. izvidi že stari, jih mora pridobiti v čim krajšem času oz. v roku, dogovorjenem z naročnikom. Ponudniki za vse sklope morajo imeti organizirano lastno službo ali sodelovati z neodvisno zunanjo inštitucijo, ki opravlja laboratorijske kontrole živil oz. opravlja nadzor nad varnostjo in kakovostjo živil. Dokazila (specifikacije, izvidi,…. ne smejo biti starejši od 6 mesecev šteto od dne naročnikovega poziva, razen če pri posameznih sklopih ali živilih ni navedeno drugače). Na zahtevo naročnika morajo poročilo posredovati. V kolikor ponudnik v roku, ki ga določi naročnik, dokazil ne bo posredoval, bo naročnik neodvisni pooblaščeni organizaciji odstopil vzorce živil za namen preiskave (kemijska, mikrobiološka) na stroške ponudnika.

1. POSEBNI POGOJI

Poleg tega, kar velja za vse sklope, veljajo tudi dodatne zahteve za posamezne sklope.

SKLOP ARH02: MESNI IZDELKI IN SUHOMESNATI IZDELKI

Mesni izdelki in suhomesnati izdelki (v nadaljevanju: mesni izdelki) morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov. Biti morajo manj mastni, manj slani in manj začinjeni. Mesni izdelek mora biti svež in ohlajen. Zamrznjene, globoko zamrznjene ali odmrznjene mesne izdelke bo naročnik zavrnil.

Meso mesnih izdelkov mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto mesa.

Ponudnik mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega mesnega izdelka niso večja od +/- 3%.

Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu. Salama mora biti narezana na isti dan, kot je dostava naročniku (razen, če je pakirana v kontrolirani atmosferi ali vakuumsko pakirana). Debelina narezanih salam ne sme presegati 2 mm.

Ponudniki bodo morali dostaviti meso in mesne izdelke v transportnih vozilih s hladilnimi napravami in zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom. Transportno vozilo s hladilnimi napravami mora imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga mora ponudnik na zahtevo naročnika tudi pokazati. Transportna sredstva s hladilnimi napravami morajo biti ustrezno higiensko vzdrževana. Središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0°C do + 6°C (zaželeno do + 4 °C). Temperatura med prevozom ne sme preseči + 7°C.

Mesni izdelki morajo biti pakirani v zaprto PVC embalažo (zaželena je kontrolirana atmosfera ali vakum pakiranje) in transportirani v PVC zabojih ali kartonskih škatlah, s popolno deklaracijo. Posamezne vrste mesnih izdelkov morajo biti pakirane ločeno. Blago mora imeti pri dobavi še najmanj polovico roka trajanja.

Deklaracija mesnih izdelkov na zunanji/prevozni embalaži mora vsebovati naslednje podatke:
- ime mesnega izdelka
- kategorija oz. kakovostni razred mesa in mesnega izdelka
- poreklo oz. izvor mesa
- firma oz. ime ter sedež proizvajalca
- bruto in neto teža mesnega izdelka
- datum pakiranja in rok trajanja (na originalni embalaži)
- priporočeni pogoji shranjevanja
- označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže
- morebitne druge podatke, ki jih zahtevajo veljavni predpisi

SKLOP ARH03 : PERUTNINA IN PERUTNINSKI IZDELKI

Perutnina mora ustrezati zahtevam A razreda. Kosi mesa morajo biti očiščeni, zdravi, nepoškodovani, higiensko neoporečni in čisti, brez tujega vonja, prosti vidnih krvnih madežev, brez zdrobljenih kosti ali anatomskih deformacij, dobro izoblikovani, mesnati. Meso mora biti očiščeno odvečne maščobe.
Najvišji dovoljeni kalo, ki je posledica same obdelave perutninskega mesa (nevidna maščoba, izceja…), ki ga priznava naročnik, je naslednji:
- piščanec - stegno s kostjo in kožo - do vključno 1%
- piščanec - prsi brez kože in kosti - do vključno 1%
- piščanec - prsi s kostjo in kožo - do vključno 1%

- puran - prsi brez kože in kosti - do vključno 1%
- puran - bedro puric s kostjo in kožo - do vključno 1%
- puran - stegno puric s kostjo in kožo - do vključno 1%

V primeru, da je kalo višji od maksimalno dopustnega, bo stroške nosil ponudnik. Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezek) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 10% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 2 %.

Ob dobavi morajo biti videz, barva, struktura, vonj, okus, konsistenca in druge senzorične lastnosti značilne za perutnino, vsi tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kakovost mesa na vidni površini mora ustrezati kakovosti celotne mase pakiranega mesa. Na vsaki pakirni enoti mesa mora biti zapisana popolna deklaracija.

Perutninski izdelki morajo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov. Biti morajo manj mastni, manj slani in manj začinjeni. Videz, vonj, konsistenca in druge senzorične lastnosti morajo biti značilne za posamezno vrsto mesa.

Pri perutninskih izdelki mora ponudnik zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od ±5 %.

Datum pakiranja svežega mesa ne sme biti starejši od dne pred dnem dostave mesa naročniku. Zaželeno pakiranje v vakum vrečke, ki ne smejo popustiti.

Ponudnik mora naročniku ponuditi ceno, v kateri je že vključeno konfekcioniranje mesa in mesnih izdelkov na podlagi zahtev naročnika (zrezki, mleto meso, kocke, oz. po naročilu, brez kosti, vidne maščobe in veznega tkiva…).

Ponudnik perutninskih izdelkov mora zagotoviti tudi rezanje salam, šunk in ostalih izdelkov v skladu s potrebami naročnika. Debelina rezine ne sme presegati 2 mm.

Ponudniki bodo morali dostaviti meso in mesne izdelke v transportnih vozilih s hladilnimi napravami in zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom. Transportno vozilo s hladilnimi napravami mora imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga mora ponudnik na zahtevo naročnika tudi pokazati. Transportna sredstva s hladilnimi napravami morajo biti ustrezno higiensko vzdrževana. Središčna temperatura perutninskega mesa mora biti ob prevzemu med -2°C do max. +4 °C. Kosi perutninskega mesa morajo biti brez znakov zamrznitve. Temperatura med prevozom ne sme preseči + 6°C.

Ohlajeno perutninsko meso v kosih mora biti pri nakladanju, transportu in razkladanju primerno pakirano. Meso mora biti dostavljeno v nepoškodovani, čisti, PVC posodi ali zaboju. Embalaža mora biti primerna za meso, biti mora brez vonja in čista (PVC embalaža, PVC zaboji). Posamezne vrste perutninskega mesa morajo biti pakirane ločeno.

Deklaracija mesa na zunanji/prevozni embalaži mora vsebovati naslednje podatke:
- ime mesa
- kategorija oz. kakovostni razred mesa
- poreklo oz. izvor mesa
- firma oz. ime ter sedež proizvajalca (vzreditelja)
- bruto in neto teža mesa
- datum pakiranja in rok trajanja (na originalni embalaži)
- priporočeni pogoji shranjevanja
- označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže
- morebitne druge podatke, ki jih zahtevajo veljavni predpisi

SKLOP ARH04: RIBE IN RIBJI IZDELKI

Ponujene ribe in vodni organizmi morajo biti očiščeni in I. kakovostnega razreda. Ribe morajo izpolnjevati najmanj pogoje za kategorijo svežosti A.

Ponudnik mora zagotoviti dobavo zamrznjenih rib, katerih rok uporabnosti še ni presegel 2/3 roka uporabnosti, računano od dneva dostave rib naročniku.

Zamrznjeno meso ribe mora biti očiščeno, brez glave, repa in drobovja. Oznaka file pomeni, da je meso popolnoma brez kosti. Ribe morajo biti zložene v enem redu v bloke, med posameznimi bloki mora biti folija (ne v kocki). Po odtajanju mora meso ostati čvrsto, meso ne sme razpadati, fileji se ne smejo sprijemati. Pri termični obdelavi fileji ne smejo razpadati. File ne sme biti rezan ampak v enem kosu. Po odtajanju ribe ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov sušenja, koža mora biti nepoškodovana, čvrsta in imeti kovinski sijaj. Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konzistence in značilne barve za posamezno ribjo vrsto.

Sveže ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko in mikrobiološko neoporečne.

Mehkužci morajo po odtajanju imeti kožo brez sluzi, vlažno, naravne barve in pigmentacije, čvrsto teksturo mesa, brez znakov razpadanja in imeti vonj po svežem.

Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) pri posameznem izdelku ne smejo presegati ± 5 % zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 3 %. V primeru, da je kalo višji od maksimalno dopustnega, bo stroške nosil ponudnik.

Ribje konzerve ne smejo vsebovati ribjih glav, oči, škrg, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem (npr. deviško oljčno olje) in sterilizirane.

Ribje konzerve, ki vsebujejo tunino oz. tunino z zelenjavo, morajo imeti kose ribe rezane prečno na mišične segmente. Meso mora biti bele, svetlo rožnate do rjavo rdeče barve, čvrste konzistence, ne suho. Kosi mesa morajo biti v pločevinki zloženi v eni vrsti, z minimalno količino zdrobljenega mesa (do 2%). Meso in zelenjava morata biti čvrste konzistence, z značilnim vonjem in okusom. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Konzervansi niso dovoljeni.

Temperatura zamrznjenih rib oz. izdelkov mora biti stabilna in med transportom v celotnem izdelku vzdrževana vsaj na -18°C. Transport rib se mora opraviti v hlajenih, v za ta namen prirejenih transportnih sredstvih s hladilnimi napravami in zagotoviti neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom tako, da se hladna veriga ne pretrga, temperatura ne sme narasti nad -18°C. Transportno sredstvo s hladilnimi napravami mora imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga mora ponudnik na zahtevo naročnika tudi pokazati. Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik odklonil.

Zunanja/prevozna embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Zmrznjene ribe morajo biti pakirane v kartonski embalaži, znotraj obloženi s čistim materialom, ki ne prepušča vode. Teža posameznega pakiranja naj se giblje od 10kg do 20kg. Posamezni bloki in kosi zmrznjene ribe morajo biti zaščiteni z nepropustnim materialom za lažje ločevanje.

Središčna temperatura svežih rib in ribiških proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. Ribe morajo biti v zaboju med nakladanjem, transportom in razkladanjem zaradi higiene zaščitene s PVC folijo ali pokrovom. Sveže ribe morajo biti v povratnih PVC transportnih zabojih, napolnjenih s primerno količino čvrstega ledu, ki se med transportom in prevzemom ne izceja.

SKLOP ARH05 : JAJCA

Naročnik zahteva jajca A razreda, glede na maso razvrščena v razred L (od 63 do 73 g). Biti morajo hlevske reje, popolnoma sveža, s čvrsto, debelo, nepoškodovano oz. natrto lupino ter brez priokusa krmila. Jajca morajo biti brez prisotnosti organskega onesnaženja (fekalije, kri, perje...).

Vsako jajce mora biti tudi označeno (žigosano) s številko načina reje, ISO-kodo države porekla (za Slovenijo SI) ter registrsko številko proizvajalca. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi in tujih vonjev.

Ob dobavi morajo imeti jajca še najmanj 20 dni roka uporabe.

Jajca morajo biti pakirana 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.

Zunanja/prevozna embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Med transportom morajo biti zapakirana jajca zaščitena pred zunanjimi vplivi, svetlobo in ekstremnimi spremembami temperature.

Transportno sredstvo, s katerim ponudnik dobavlja jajca, mora biti čisto, suho in brez tujega vonja, ki bi se ga jajca lahko navzela. Zagotovljena konstantna temperatura izdelka do max. 10 stopinj.

Deklaracija jajc na zunanji/prevozni embalaži mora vsebovati naslednje podatke:
- kategorija oz. kakovostni razred
- prehranska vrednost
- firma oz. ime ter sedež proizvajalca (vzreditelja)
- neto teža
- datum pakiranja in rok trajanja oz. datum/rok uporabe (na originalni embalaži)
- priporočeni pogoji shranjevanja
- morebitne druge podatke, ki jih zahtevajo veljavni predpisi

V primeru razbitih ali drugače poškodovanih in neustreznih jajc, je najvišje dopustno odstopanje kala do 2% glede na celotno število jajc. Stroške večjega kala bo nosil ponudnik.

Hladno polnjeni pasterizirani jajčni izdelki morajo biti značilnega videza, vonja in okusa ter barve po jajcih. Jajčni beljak je prozorna tekočina značilnega vonja po beljaku. Izdelki ne smejo vsebovati antibiotikov, težkih kovin ter drugih zdravju škodljivih primesi. Morajo biti mikrobiološko ustrezni, hranjeni v hladnem in temnem prostoru oziroma na temperaturi hladilnika; med prevozom ne sme biti prekinjena hladna veriga. Temperatura ob prevzemu mora biti do + 4 0C.

SKLOP ARH06: MLEČNI IZDELKI

Mlečni izdelki morajo biti iz mleka živali, ki so krmljene pretežno z naravno (voluminozno) krmo oz. s krmili, ki ne vsebujejo mesno-kostne moke ali drugih proizvodov živalskega izvora.

Mlečni izdelki morajo imeti ob dobavi še najmanj polovico roka trajanja oz. vsaj 14 dni (razen, če je dogovor z naročnikom drugačen). Ponudnik mora zagotoviti, da ima celotna dnevna pošiljka mlečnih izdelkov isti rok trajanja.

Naročnik bo naročal mlečne izdelke po komadih ali kilogramih oz. litrih.

Upravičenost reklamacij nastane takrat ko:
- so mlečni izdelki z vidnimi napakami na embalaži (napihovanje, slabo varjeni pokrovčki, mehanske poškodbe, ki so posledica manipulacije med transportom)
- so mlečni izdelki neznačilnega vonja, okusa in barve
- mlečnim izdelkom, ki so imeli ob dobavi pretečen ali prekratek rok trajanja.

Transport mlečnih izdelkov se mora opraviti v hlajenih, v za ta namen prirejenih motornih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga (motorno vozilo mora imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga mora ponudnik na zahtevo naročnika tudi pokazati) v skladu s HACCP sistemom. Temperatura mlečnih izdelkov ob dostavi ne sme presegati 6°C, sladoleda pa -18 °C.

SKLOP ARH10 IN SKLOP ARH15: BREZGLUTENSKI IN VEGANSKI IZDELKI; VEGETARIJANSKI IZDELKI

Izdelki za vegetarijansko prehrano ne smejo vsebovati mesa ali kakršnihkoli mesnih izdelkov, dodatkov ali koncentratov.

Za paciente s strogo dieto (kot npr. pri celiakiji), mora ponudnik dobaviti izključno certificirane izdelke brez glutena kot npr. koruzni zdrob brez sledi glutena, testenine brez glutena,….

Sojina omaka (temna) mora biti brez glutamata, konzervansov in aditivov. Biti mora naravno fermentirana. Embalaža mora biti steklena, omogočati mora večkratno zapiranje.

SKLOP ARH11 PEKOVSKO PECIVO IN DRUGI TRAJNI IZDELKI

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 kakovostno dostavo. Izdelki ne smejo biti zmečkani, zdrobljeni ali zlomljeni. Biti morajo v čisti embalaži in primerno zaščiteni, da med transportom ne bi prišlo v stik z zdravju škodljivimi ali drugimi snovmi in žuželkami. Pekovsko pecivo in keksi se dostavljajo v kartonski embalaži ali embalaži iz drugega ustreznega materiala, pokriti s čistim belim papirjem.

Pakirna enota mora biti opremljena z zapisanimi sestavinami, hranilno vrednostjo, datumom uporabe in pakiranja ter vse ostale zakonske zahteve.

SKLOP ARH21: KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA

Vložena sadje in zelenjave morata biti I. kvalitetnega razreda in take sorte, ki je najbolj primerna za konzerviranje.

Cene za konzervirano zelenjavo in sadje, navedene v predračunskem obrazcu morajo biti izračunane na kg.

Konzervirano sadje in zelenjava ne smeta vsebovati aditivov (barvil, arom, …), kemičnih konzervansov (dovoljeni način konzerviranja je samo toplota) in sladil.

Zelenjava mora biti brez poškodb, ustrezne velikosti, oblike in čvrstosti. Vložena zelenjava zajema sterilizirano, pasterizirano ter marinirano zelenjavo v hermetično zaprti embalaži, ki mora biti primerna (steklo ali pločevina).

Konzervirano sadje in zelenjava morajo imeti okus, ki je značilen za slovensko območje.

Ob dobavi morajo biti izdelki uporabni še najmanj eno leto.

Zunanja/prevozna embalaža mora biti ustrezna čista in nepoškodovana. Če sta sadje in zelenjava pakirana v pločevinke, morajo biti te primerne za tovrstne izdelke, nepoškodovane, brez sledi rje, brez nabreklosti ali drugih poškodb.