



3b STROKOVNE IN TEHNIČNE ZAHTEVE – KAKOVOST

PONUDBNIK

Naziv:	
Naslov:	

Predmet javnega naročila: SUKCESIVNA DOBAVA KONVENCIONALNIH IN EKOLOŠKIH ŽIVIL

1 SPLOŠNE ZAHTEVE

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 gensko spremenjeno 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**. Za zagotovitev kvalitete mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehranski artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljani naročniku.

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.

Naročnik želi, da ponudniki ponudijo:

- čim več živil, ki imajo enega od uradno priznanih, certificiranih znakov za varnost in kakovosti živil,
- čim več ekološko pridelanih živil ali živil iz integrirane pridelave,
- čim več živil lokalnih pridelovalcev in proizvajalcev tako, da je prehranska veriga čim krajša,
- živila slovenskega porekla in živila, ki jih pridelujejo ali jih prodajajo kmetje in živila slovenskih proizvajalcev,
- sadje in zelenjavo domače (slovenske) pridelave, predvsem sadje in zelenjavo, ki se prideluje v Sloveniji,
- hrano iz živil, ki niso gensko spremenjena,
- živila vsebujejo čim manj nasičenih maščobnih kislin,
- živila z manj maščobe (kjer je tako navedeno) in
- živila, ki sodijo med varovalna živila in varujejo zdravje.

Ob tem je zelo pomembno, da so predvsem sezonsko sadje in zelenjava domačih, lokalnih pridelovalcev, saj s tem živila zaradi skladiščenja in prevoza ne zgubljajo na kvaliteti.

Oznake o vsebnosti alergenov

S 13. decembrom 2014 se je pričela uporabljati Uredba (EU) št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošnikom, spremembah uredb (ES) št. 1924/2006 in (ES) št. 1925/2006 Evropskega parlamenta in Sveta ter razveljavitvi Direktive Komisije 87/250/EGS, Direktive Sveta 90/496/EGS, Direktive Komisije 1999/10/ES, Direktive 2000/13/ES Evropskega parlamenta in Sveta, direktiv Komisije 2002/67/ES in 2008/5/ES in Uredbe Komisije (ES) št. 608/2004 (v nadaljevanju Uredba 1169/2004).

Navedena uredba v 44. členu določa, da so podatki o alergenih, kadar so ti prisotni v končnem proizvodu, obvezni tudi za ne-predpakirana živila ponujena za prodajo končnemu potrošniku. Seznam sestavin ali proizvodov, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti (t.i. alergeni) so navedeni v Prilogi II Uredbe 1169/2004. Ponudniki morajo ponuditi in kasneje tudi dobavljati živila označena v skladu z zahtevami zgoraj navedene uredbe. V kolikor ne bodo označbe skladne z zahtevami uredbe, bodo živila zavrnjena, saj mora tudi naročnik zagotavljati pravilno označbo alergenov na svojih jedilnikih, kar pa bo brez pravih oznak na embalaži nemogoče.

2 ZAHTEVE NAROČNIKA VEZANE NA POSAMEZNE SKLOPE ŽIVIL

2.1 Sveže meso

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. Dobaviteljji 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 izdobračljalo 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 $-0,5^{\circ}\text{C}$ do max. $+4^{\circ}\text{C}$, 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 pooblaščenim osebam 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 $\pm 3\%$, 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.

2.2 Mesni izdelki

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.

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. Posebnost pri mesnih izdelkih je klobasa za kuhanje- JETERNICA, ki je zasavska jed polnjena z mešanico svinjskega mesa in jeter, slanine in kaše ali riža.

2.3 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. Vsi perutninski izdelki morajo imeti znak varovalnega živila. 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 čim bolj 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.

V primeru reklamacije in zavrnitve mora ponudnik v roku od 1-3 ure zagotoviti neoporečno naročeno količino. 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 celodnevni 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).

2.4 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 živali 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 72 g) in XL (več kot 72 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 (fekalijske, 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.

2.5 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 (razen file postrvi) in brez kosti, njihova teža mora biti od 120 do 200 g. 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.

2.6 Mleko in mlečni izdelki, sladoledi, ekološko mleko in mlečni izdelki

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.

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 PCV 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.

2.7 Kruh in pekovsko pecivo

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 Sklopi 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.

2.8 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.

Vsa žita in mlevski izdelki morajo biti pakirani v ustreznih papirnatih vrečkah.

Moke morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, 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 pakirane 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 zaščiten z ovojnim materialom.

Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

2.9 Sveže in suho sadje, sveža in suha zelenjava

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 izdobljenega 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. 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.

Ponudnik mora pri izdelavi ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.

Sadje, kot so npr: hruške, breskve, nektarine itd.mora biti mehko in primerno za prehrano starostnikov.

V vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti.

2.10 Zahteve za ostala živila

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 teži 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:

- ime in sedež pridelovalca oz. ponudnika
- kakovostni razred jabolk in hrušk
- sorto jabolk ali hrušk
- kaliber jabolk ali hrušk

V vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti.

Ostalo sadje

Sadje mora biti sveže, primerne zrelosti, nepoškodovano in zahtevanega kalibra ter brez dozorevanja pripravljeno za konzumiranje. Naročnik zahteva sadje I. kvalitete lahko tudi ekstra 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.

Naročnik si pridržuje pravico, da vso blago po predračunu naroča po komadih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.

3 EKOLOŠKA ŽIVILA

Naročnik bo kot ekološka živila priznal le živila, za katera bo ponudnik predložil kopijo ustrezno veljavnega potrdila, da ima blago znak za okolje tipa I (veljavni certifikat, ki dokazuje ekološko kvaliteto živila). Upoštevajo se ekološka živila, kot ga določajo Uredba (ES) št. 834/2007/ES, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov.

Naročnik bo priznal certifikate oz. potrdila, ki jih v RS izdajajo Inštitut KON-CERT, Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru, Bureau Veritas in enakovredne certifikate, ki jih izdajajo pooblaščen organizacije drugih držav. Dobavljena ekološka živila bodo morala biti pakirana tako, da bo iz deklaracije razvidno ime in koda nadzorne organizacije. Dobavitelj nepakiranih ekoloških živil bo moral ob vsakokratni dostavi predložiti kopijo veljavnega certifikata, ki bo dokazoval ekološko kvaliteto dobavljenega blaga.

Pri oddaji ponudbe za ekološka živila:

a) v primeru, da je dobavitelj istočasno tudi proizvajalec ekoloških živil, je pogoj certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca,

b) v primeru, da je dobavitelj distributer oziroma trgovec, pa sta pogoja:

- certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca in
- certifikat za distribucijo ekoloških živil, ki glasi na dobavitelja - ponudnika.

Ponudnik bo moral pri dobavi artiklov za katere je v fazi oddaje ponudbe predložil certifikat in zato prejel točke na zahtevo naročnika dokazati, da je dostavljen artikel, proizvod lastnika predloženega certifikata. Pri mesu in mesnih izdelkih bo moral ponudnik poreklo dokazovati pri vsaki dobavi blaga. Če bo prihajalo do kršitev, naročnik takoj odstopi od okvirnega sporazuma.

Naročnik bo kot ekološka živila priznal le živila, za katera bo ponudnik predložil kopijo ustrezno veljavnega certifikata, da ima blago znak za okolje tipa I (veljavni certifikat, ki dokazuje ekološko kvaliteto živila). Upoštevajo se ekološka živila, kot ga določajo Uredba (ES) št. 834/2007/ES, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov.

Dobavljena ekološka živila bodo morala biti pakirana tako, da bo iz deklaracije razvidno ime in koda nadzorne organizacije.

S podpisom ponudnik izjavlja, da so mu znane zahteve glede kakovosti živil in da jih je v celoti sposoben zagotavljati.

Žig

Datum: _____

Podpis ponudnika: