

Naročnik: Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda

Razpisna dokumentacija v postopku oddaje naročila po odprtem postopku:

»Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev«

- *popravek 1* -

Komenda, oktober 2023

Vsebina

1. Predmet in podatki o javnem naročilu.....	4
2 Oddaja ponudb in rok za oddajo ponudb.....	5
3 Pridobitev dokumentacije v zvezi z naročilom in pojasnila.....	6
4 Oblika, jezik in stroški ponudbe.....	6
5 Veljavnost ponudbe.....	7
6 Skupna ponudba.....	8
7 Ponudba s podizvajalci.....	8
8 Poslovna skrivnost in varovanje zaupnih podatkov.....	9
9 Posredovanje podatkov naročniku.....	10
10 Sprememba obsega predmeta javnega naročila in sklenitev okvirnega sporazuma.....	10
11 Finančna zavarovanja.....	11
11.1 Finančno zavarovanje za resnost ponudbe.....	11
11.2 Finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.....	12
12 Merilo za izbor.....	13
13 Merilo za izbor ponudnika v postopku odpiranja konkurence.....	21
14.1 Predhodna nekaznovanost.....	21
14.2 Uvrstitev na seznam ponudnikov z negativnimi referencami in evidenco poslovnih subjektov iz ZIntPK.....	21
14.3 Neplačane davčne obveznosti in socialni prispevki.....	22
14.4 Kršitev delovnopravne zakonodaje.....	22
14.5 Pretekla slaba izvedba.....	23
POGOJI ZA SODELOVANJE.....	23
14.6 Registracija dejavnosti.....	23
14.7 Pogoji v zvezi s higiensko-sanitarnimi zahtevami.....	23
14.8 Certifikat za ekološka živila.....	24
14.9 Certifikat za živila iz shem kakovosti.....	25
14.10 Predložitev vzorcev.....	26
15. Tehnične zahteve.....	26
SPLOŠNE ZAHTEVE IN INFORMACIJE.....	26
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MLEKO IN MLEČNE IZDELKE.....	29
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SLADOLED.....	32

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MESO IN MESNE IZDELKE.....	33
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA PERUTNINO IN PERUTNINSKE IZDELKE	37
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENE RIBE IN RIBJE KONZERVE	39
KONZERVIRANI RIBJI IZDELKI.....	40
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KRUH IN DROBNO PEKOVSKO PECIVO TER SLAŠČIČARSKO PECIVO, SENDVIČI, PICO IN BUREK.....	41
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KRUH.....	41
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SUHO SADJE	43
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SADJE IN ZELENJAVO(velja za vse sklope, kjer je predmet sveže sadje in zelenjava).....	46
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENO ZELENJAVO IN SADJE	48
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KOMPOTE IN KONZERVIRANO ZELENJAVO	49
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SADNE SOKOVE	51
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MLEVSKE IZDELKE, TESTENINE IN OSTALO PREHRANSKO BLAGO, ČAJI IN KAVA.....	52
TEHNIČNE ZAHTEVE ZA EKOLOŠKA ŽIVILA.....	56
16 Naročanje in dostava.....	56
17 Embalaža in prevoz.....	57
18 Pravna podlaga.....	57
19 Pouk o pravnem sredstvu	57
Priloge	59
Ponudbeni predračun.....	60
Menična izjava za zavarovanje resnosti ponudbe.....	61
Izjava o predložitvi menične izjave za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti	62
Menična izjava za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti	63
Izjava o izpolnjevanju higiensko-sanitetnih zahtev.....	64
Izjava spoštovanju zahtev HACCP sistema	65
Vzorec okvirnega sporazuma	67

1. Predmet in podatki o javnem naročilu

Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda (v nadaljevanju: naročnik), v skladu s 40. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS, 28/23 in 88/23 – ZOPNN-F, v nadaljevanju ZJN-3) vabi vse zainteresirane ponudnike, da predložijo svojo pisno ponudbo v skladu s to dokumentacijo, objavljeno na Portalu javnih naročil in v Uradnem listu EU odprtem postopku za izbiro izvajalcev: *»Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev«.*

Predmet javnega naročila je razdeljen na sklope:

- sklop 1 Izdelki iz žit in mlevski izdelki
- sklop 2 Sadje in zelenjava
- sklop 3 Kruh in pekovski izdelki
- sklop 4 Meso in mesni izdelki
- sklop 5 Perutnina in perutninski izdelki
- sklop 6 Ribe
- sklop 7 Mleko in mlečni izdelki
- sklop 8 Ostalo prehransko blago
- sklop 9 Slaščičarsko pecivo
- sklop 10 Testenine
- sklop 11 Sokovi, nektarji in sirupi
- sklop 12 Čaji
- sklop 13 Začimbe
- sklop 14 Zamrznjena zelenjava in sadje
- sklop 15 Zamrznjene gotove jedi
- sklop 16 Bio kruh in pekovsko pecivo

Ponudnik lahko odda ponudbo za enega ali več sklopov. Ponudnik mora ponuditi vse artikle v posameznem sklopu, sicer se bo ponudba štela kot tehnično neustrezna in posledično nedopustna. Naročnik bo v vsakem sklopu sklenil okvirni sporazum s tremi ponudniki, ki bodo dali najugodnejšo ponudbo.

Konkurenca med ponudniki se bo odpirala enkrat letno, razen v sklopu 2, kjer bo naročnik po potrebi, predvidoma na štiri mesece odpiral konkurenco med ponudniki. Naročnik bo izvedbene pogoje opredelil v vsakem posamičnem odpiranju konkurence. Ob posameznem odpiranju

konkurence oziroma povpraševanju bodo iz obrazca predračuna razvidne okvirno potrebne količine za obdobje za katerega se bo odpirala konkurenca.

Za obdobje do naslednjega odpiranja konkurence bo izbran ponudnik, ki bo po merilih po tem povabilu podal ekonomsko najugodnejšo ponudbo. Naročnik bo po pravnomočnosti odločitve o oddaji javnega naročila in izboru podpisnikov okvirnega sporazuma objavil obvestilo o oddaji naročila za prvo obdobje, ki se odda po tem naročilu ekonomsko najugodnejšemu ponudniku in ga bo objavil na Portalu javnih naročil.

Ponudbene cene dane v ponudbi morajo biti fiksne do naslednjega povpraševanja naročnika. Ponudbene cene so fiksne in zavezujoče do naslednjega odpiranja konkurence, kar je obvezujoče tudi za tiste ponudnike, ki v posameznem odpiranju konkurence niso bili najugodnejši ponudniki in bodo v primeru poziva naročnika morali dobavljati blago po danih cenah do naslednjega odpiranja konkurence, v vsebini in ob pogojih določenih s to dokumentacijo in ponudbo podpisnika okvirnega sporazuma (npr. v primeru dobave blaga, v kolikor izbrani ponudnik ne bo mogel zagotoviti kakovostne dobave naročenega blaga).

V kolikor bo naročnik sklenil okvirni sporazum samo z enim ponudnikom, si naročnik pridržuje pravico, da ne opira konkurence, pač pa mora dobavitelj dobavljati blago po prvotno ponudbeni ceni, pri čemer je po poteku enega leta od izvajanja okvirnega sporazuma mogoče soglasno cene valorizirati skladno s Pravilnikom o valorizaciji denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS, št. 1/04) v okviru spremembe indeksa življenjskih potrebščin.

Variantne ponudbe niso dopustne.

2 Oddaja ponudb in rok za oddajo ponudb

Ponudbe morajo biti do roka za oddajo predložene v informacijski sistem e-JN na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/eJN2>, v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema za uporabo funkcionalnosti elektronske oddaje ponudb 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>.

Rok za oddajo ponudb je določen na Portalu javnih naročil in v sistemu eJN
--

Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v informacijskem sistemu e-JN označena s statusom »ODDANO«.

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

Odpiranje ponudb bo potekalo v informacijskem sistemu e-JN, na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si> ob času, določenem na Portalu javnih naročil in v sistemu eJN

Odpiranje poteka tako, da informacijski sistem e-JN samodejno ob zgoraj navedenem času prikaže podatke o ponudniku, o variantah, če so bile zahtevane oziroma dovoljene, ter omogoči dostop do pdf dokumenta, ki ga ponudnik naloži v sistem e-JN pod razdelek »Predračun«.

3 Pridobitev dokumentacije v zvezi z naročilom in pojasnila

Dokumentacija v zvezi z naročilom je brezplačno na voljo na Portalu javnih naročil.

Ponudnik lahko dodatna pojasnila v zvezi z dokumentacijo zahteva preko Portala javnih naročil najkasneje do roka, določenega na Portalu javnih naročil. Naročnik bo na vprašanja odgovoril preko Portala javnih naročil skladno s pravili ZJN-3. Naročnik ne bo odgovarjal na vprašanja, ki ne bodo zastavljena na zgoraj navedeni način in do navedenega roka.

Naročnik si pridržuje pravico, da dokumentacijo delno spremeni ali dopolni ter po potrebi podaljša rok za oddajo ponudb. Spremembe in dopolnitve razpisne dokumentacije so sestavni del dokumentacije, v zvezi z naročilom.

4 Oblika, jezik in stroški ponudbe

Ponudnik ponudbo odda elektronsko kot je navedeno v točki 2 te razpisne dokumentacije.

Ponudbe se oddajo v slovenskem jeziku. Če ni drugače določeno, tuji ponudnik izkaže izpolnjevanje pogojev s fotokopijami dokazil iz uradne evidence, ki izkazujejo zahtevano pravno relevantno stanje. V primeru, da pristojni organi tuje države ne izdajajo tovrstnih dokazil, ponudnik predloži zapriseženo izjavo prič ali zapriseženo izjavo kandidata oziroma ponudnika. Izjava mora biti dana pred pravosodnim ali upravnim organom, notarjem ali pristojnim organom poklicnih in gospodarskih subjektov v državi, v kateri ima ponudnik svoj sedež. Tako dokazila pristojnih

institucij kot tudi overjene izjave tujega ponudnika morajo biti prevedene v slovenski jezik. Predložen mora biti prevod slovenskega sodnega tolmača.

Ponudniki lahko predložijo v tujem jeziku prospekte ali drugo tehnično dokumentacijo, ki ga bo moral ponudnik, v kolikor bo naročnik to ocenil kot potrebno, uradno prevesti v slovenski jezik v določenem roku.

Ponudbena dokumentacija mora biti podana na obrazcih iz prilog razpisne dokumentacije ali po vsebini in obliki enakih obrazcih, izdelanih s strani ponudnika. Naročnik lahko v postopku preverjanja ponudb od ponudnika kadarkoli zahteva, da mu predloži na vpogled original. Vsi dokumenti, ki jih predloži ponudnik, morajo izkazovati aktualno stanje, razen kjer je izrecno zahtevan dokument za določeno obdobje oziroma dokument določene starosti. Naročnik lahko listine za dokazovanje izpolnjevanja pogojev ali pooblastila za pridobitev listin, če izhajajo iz uradne evidence, zahteva naknadno (po odpiranju in opravljenem pregledu ponudb). V tem primeru bo naročnik ponudnika pozval, naj v določenem roku naročniku dostavi vse listine za dokazovanje izpolnjevanja pogojev. Če pozvani ponudnik listin, pooblastil oziroma dokazil ne bo dostavil pravočasno ali če bo dostavil listine, pooblastila oziroma dokazila v nasprotju z zahtevami naročnika, bo naročnik njegovo ponudbo zavrnil.

Označeni deli ponudbene dokumentacije morajo biti podpisani s strani zakonitega zastopnika ponudnika ali druge osebe, pooblaščene za sklepanje pogodb predvidene vrste, vrednosti in obsega.

Ponujene storitve/blago mora/jo v celoti ustrezati zahtevam iz razpisne dokumentacije. Če ponudnik ne ponudi vseh storitev/blaga (prazna mesta v ponudbenem predračunu) ali ponujena storitev/blago ne bo ustrezala tehničnim zahtevam, bo naročnik tako ponudbo izločil iz nadaljnjega ocenjevanja.

V kolikor bo naročnik sam ali na predlog gospodarskega subjekta ugotovil, da je potrebno ponudbo dopolniti, bo naročnik postopal skladno s petim odstavkom 89. člena ZJN-3. Vse dopolnitve bodo potekale preko sistema e-JN.

Ponudnik nosi vse stroške, povezane s pripravo in predložitvijo ponudbe. V primeru ustavitve postopka, zavrnitve vseh ponudb ali odstopa od izvedbe javnega naročila naročnik ponudnikom ne bo povrnil nobenih stroškov, nastalih s pripravo ponudbe. Ponudniki so s tem seznanjeni in se s tem s samo predložitvijo prijave izrecno strinjajo.

5 Veljavnost ponudbe

Ponudba mora veljati najmanj do 31.1.2024. Z oddajo ESPD obrazca ponudnik izjavlja, da je ponudba veljavna do navedenega roka.

6 Skupna ponudba

Dovoljena je skupna ponudba več pogodbenih partnerjev. V poglavju *Razlogi za izključitev in pogoji za sodelovanje* je določeno, kateri pogoj mora v primeru skupne ponudbe izpolnjevati vsak izmed partnerjev oziroma, kateri pogoj lahko izpolnjujejo partnerji skupaj.

V primeru skupne ponudbe je potrebno v ponudbi predložiti pogodbo o skupnem nastopu. Iz pogodbe o skupnem nastopu mora biti razvidno sledeče:

- imenovanje nosilca posla pri izvedbi javnega naročila,
- pooblastilo nosilcu posla in odgovorni osebi za podpis ponudbe ter podpis pogodbe,
- izjava, da so vsi ponudniki v skupni ponudbi seznanjeni z navodili ponudnikom in razpisnimi pogoji ter merili za dodelitev javnega naročila in da z njimi v celoti soglašajo,
- izjava, da so vsi ponudniki seznanjeni s plačilnimi pogoji iz razpisne dokumentacije,
- določbe glede načina plačila preko nosilca posla,
- navedba, da odgovarjajo naročniku za celotno obveznost in za vsak njen del vsi partnerji solidarno in vsak posebej v celoti.

Ponudbo podpisuje nosilec posla, ki je tudi podpisnik pogodbe in glavni kontakt z naročnikom. Nosilec posla prevzame nasproti naročniku poročilo za delo ostalih partnerjev in/ali podizvajalcev po pravilih Obligacijskega zakonika. Naročnik uveljavlja zahtevo po odpravi morebitnih napak zoper nosilca posla.

7 Ponudba s podizvajalci

Predmet naročila je dobava blaga, zato ponudnika ne zavezujejo določbe 94. člena ZJN-3. V kolikor želi ponudnik, ki namerava pri izvedbi naročila nastopati s podizvajalci, podizvajalce priglasiti, mora v ESPD obrazcu navesti vse podatke o podizvajalcih. Prijavljeni podizvajalci morajo izpolniti obrazec *ESDP* in izpolnjevati pogoje, ki so v poglavju 13. določeni za podizvajalce, kar izkažejo s podpisom obrazca *ESDP*. V kolikor bo nominirani podizvajalec zahteval neposredno plačilo od naročnika, mora v ponudbi predložiti zahtevo za neposredno plačilo, katerega mora podpisati tudi ponudnik oziroma vodilni partner v primeru skupne ponudbe.

Kadar namerava ponudnik izvesti javno naročilo s podizvajalci, mora v ponudbi:

- navesti vse podizvajalce ter vsak del javnega naročila, ki ga namerava oddati v podizvajanje,
- kontaktne podatke in zakonite zastopnike predlaganih podizvajalcev,
- izpolnjene ESPD teh podizvajalcev,
- priložiti zahtevo podizvajalca za neposredno plačilo, če podizvajalec to zahteva.

V kolikor podizvajalec zahteva neposredno plačilo, mora v ponudbi predložiti lastno izjavo, iz katere bo razvidno:

- izjava podizvajalca, da podaja soglasje naročniku, da naročnik namesto glavnega izvajalca poravnava podizvajalčevo terjatev do glavnega izvajalca;
- izjava ponudnika, da pooblašča naročnika, da na podlagi potrjenega računa oziroma situacije neposredno plačuje podizvajalcem.

V primeru, da podizvajalec ne zahteva neposrednega plačila s strani naročnika, bo naročnik od glavnega izvajalca najpozneje v roku 60 dni od plačila končnega računa zahteval pisno izjavo izvajalca in podizvajalca, da je podizvajalec prejel plačilo za izvedene storitve, izvedene v predmetnem javnem naročilu. V kolikor izjava ne bo predložena, bo naročnik sprožil postopek za ugotovitev prekrška, skladno z določili ZJN-3.

V kolikor bo glavni izvajalec nastopil s podizvajalcem, mora v ponudbi predložiti zgoraj navedena dokazila, katera bo mogel predložiti tudi v primeru zamenjave podizvajalca, in sicer najkasneje v petih dneh po spremembi.

Naročnik bo skladno z določilom četrtega odstavka 94. člena ZJN-3 zavrnil podizvajalca, ki izpolnjuje obvezne in neobvezne razloge za izključitev. V kolikor bo naročnik presodil, da bi zamenjava podizvajalca, ali vključitev novega podizvajalca vplivala na nemoteno delo, ali če novi podizvajalec ne izpolnjuje zahtev, kot jih je naročnik določil za podizvajalce, bo podizvajalca zavrnil v roku 10 dni od prejema predloga o zamenjavi ali vključitvi novega podizvajalca.

Ponudnik prevzema odgovornost za izvedbo celotnega javnega naročila, vključno z deli, ki jih je oddal podizvajalcem.

8 Poslovna skrivnost in varovanje zaupnih podatkov

Naročnik ne sme razkriti informacij, ki mu jih gospodarski subjekt predloži in označi kot poslovno skrivnost. Naročnik bo zagotovil varstvo podatkov, ki se glede na določbe zakona, ki ureja varstvo osebnih podatkov in varstvo tajnih podatkov, štejejo za osebne ali tajne podatke.

Ponudnik naj obrazce in izjave, za katere meni, da sodijo pod varstvo osebnih podatkov, zaupne ali poslovno skrivnost, označi s klavzulo »zaupno« ali »poslovna skrivnost«. Če naj bo zaupen samo določen podatek v obrazcu ali dokumentu, mora biti zaupni del podčrtan, v isti vrstici ob desnem robu pa oznaka »zaupno« ali »poslovna skrivnost« ponudnik lahko v ponudbi predloži tudi »sklep o varovanju poslovne skrivnosti«.

9 Posredovanje podatkov naročniku

Izbrani ponudnik mora pred podpisom pogodbe posredovati podatke o:

- svojih ustanoviteljih, družbenikih, delničarjih, komanditistih ali drugih lastnikih in podatke o lastniških deležih navedenih oseb;
- gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so z njim povezane družbe.

Zaželeno je, da se izjava poda že v fazi ponudbe.

10 Sprememba obsega predmeta javnega naročila in sklenitev okvirnega sporazuma

Naročnik si pridržuje pravico, da z izbranim izvajalcem sklene okvirni sporazum le v primeru zagotovljenih sredstev. V kolikor naročnik nima zagotovljenih finančnih sredstev, naročnik ne bo sklenil okvirnega sporazuma. Naročnik si prav tako pridržuje pravico, da v primeru, če ne bo imel zagotovljenih vseh finančnih in ostalih sredstev, ne izbere nobenega ponudnika oz. razveljavi javno naročilo ali zmanjša obseg dobav.

S podpisom ESDP obrazca ponudnik izkaže razumevanje in soglasje k navedenemu v gornjem odstavku.

V skladu z 89. členom ZJN-3 si naročnik pridružuje pravico do ustavitve postopka, zavrnitve vseh ponudb, odstopa od izvedbe javnega naročila.

Pogodba bo sklenjena pod odložnim pogojem predložitve finančnega zavarovanja za dobro izvedbo del, kot izhaja iz vzorca pogodbe.

Če se ponudnik v petih (5) dneh po pozivu k podpisu pogodbe ne bo odzval, lahko naročnik šteje, da je odstopil od ponudbe. Naročnik v tem primeru unovči zavarovanje za resnost ponudbe, lahko pa od takšnega ponudnika zahteva povračilo vse nastale škode zaradi takšnega ravnanja izbranega ponudnika. Naročnik si pridržuje tudi pravico sodno iztožiti podpis pogodbe, če bi bilo to naročniku v interesu.

11 Finančna zavarovanja

Ponudnik mora za zavarovanje izpolnitve svoje obveznosti naročniku predložiti finančna zavarovanja, kot izhajajo iz vzorcev v razpisni dokumentaciji, oziroma na dokumentih, ki se po vsebini ne smejo razlikovati od vzorcev finančnih zavarovanj iz razpisne dokumentacije.

Pri ponudbi s podizvajalci zavarovanje predloži glavni ponudnik, pri skupni ponudbi pa nosilec posla.

Izbrani ponudnik, s katerim sklene naročnik okvirni sporazum, jamči za odpravo vseh vrst napak oziroma nepravilnosti, skladno z določili Obligacijskega zakonika in predpisi, ki urejajo področje predmeta javnega naročila.

11.1 Finančno zavarovanje za resnost ponudbe

Ponudnik mora, v kolikor se prijavlja na spodaj navedene sklope, v ponudbi predložiti brezpogojno, brez protesta in na prvi poziv unovčljivo menično izjavo in menico v višini za sklope:

- | | |
|--|-----------------------|
| - SKLOP 3 Kruh in pekovski izdelki | v višini 2.500,00 EUR |
| - SKLOP 4 Meso in mesni izdelki | v višini 4.000,00 EUR |
| - SKLOP 5 Perutnina in perutninski izdelki | v višini 1.300,00 EUR |
| - SKLOP 7 Mleko in mlečni izdelki | v višini 5.000,00 EUR |

Za ostale sklope se zavarovanje za resnost ponudbe ne zahteva.

Predložena menična izjava mora po vsebini ustrezati vzorcu kot izhaja iz obrazca *Menična izjava*. Kot obvezno prilogo k obrazcu *Menična izjava-resnost ponudbe* mora ponudnik v ponudbi predložiti 1 bianko menico.

Veljavnost zavarovanja za resnost ponudbe mora veljati najmanj do 31. 1. 2024, z možnostjo podaljšanja na zahtevo naročnika.

Zavarovanje za resnost ponudbe bo unovčeno v naslednjih primerih:

- če ponudnik umakne ali spremeni ponudbo v času njene veljavnosti, navedene v ponudbi,
- če ponudnik, ki ga je naročnik v času veljavnosti ponudbe obvestil o sprejetju njegove ponudbe,
- ne izpolni ali zavrne sklenitev okvirnega sporazuma v skladu z določbami navodil ponudnikom ali
- ne predloži ali zavrne predložitev finančnega zavarovanja za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti v skladu z določbami navodil ponudnikom,
- če ne predloži nove menične izjave na poziv naročnika v primeru podaljšanja veljavnosti ponudbe.

V primeru, če ponudba zahtevanega zavarovanja za resnost ponudbe ne bo vsebovala ali ta ne bo skladna z zahtevami razpisne dokumentacije ali vzorcem iz razpisne dokumentacije, bo naročnik tako ponudbo kot nedopustno izločil iz postopka nadaljnjega ocenjevanja ponudb.

Neunovčena menična izjava se po zaključku postopka oddaje javnega naročila vrne ponudniku.

V kolikor se ponudnik prijavlja za več sklopov hkrati, lahko v ponudbi predložiti ločene menične izjave s priloženo bianko menico za vsak sklop posebej ali eno menično izjavo, ki ustreza seštevku zavarovanja vseh sklopov skupaj ter toliko podpisanih bianko menic, na kolikor sklopov oddaja ponudbo.

Menična izjava skupaj s podpisano bianko menico mora do roka za oddajo ponudbe v fizični obliki prispeti na naslov naročnika, v nasprotnem primeru bo naročnik ponudbo zavrnil kot nepravočasno in posledično nedopustno ponudbo!

11.2 Finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti

Ponudnik mora za zavarovanje dobre izvedbe pogodbenih obveznosti predložiti brezpogojno, brez protesta in na prvi poziv unovčljivo menično izjavo in menico v višini 10 % ponudbene vrednosti (z DDV) za sklop, v katerem se ponudba odda.

Menična izjava mora biti veljavna še 30 dni po preteku pogodbenega razmerja.

Ponudnik mora v ponudbeni dokumentaciji predložiti podpisano *Izjavo o izročitvi menice*, ki jo bo moral izbrani ponudnik v roku 8 dni po podpisu okvirnega sporazuma izročiti naročniku in podpiše ter ožigosa obrazec *Menična izjava za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti*.

V kolikor bo ponudnik izbran kot podpisnik okvirnega sporazuma za več sklopov, bo moral predložiti ločene menične izjave s priloženo bianko menico za vsak izbrani sklop posebej.

12 Merilo za izbor

Naročnik bo ponudbe za posamezno **skupino živil** ocenil glede na merilo **»ekonomsko najugodnejša ponudba«**.

Naročnik bo na podlagi tega merila in ob izpolnjevanju vseh pogojev za dobavo živil posameznega sklopa, po ocenjevanju izbral tri ponudnike (oziroma manj, v kolikor bo prejel manj dopustnih ponudb v posameznem sklopu) za posamezni sklop s fiksnostjo cen do naslednjega povpraševanja, s katerimi bo sklenil okvirni sporazum. Naročnik bo konkurenco med ponudniki predvidoma odpiral enkrat letno (razen v sklopu Sveže sadje in zelenjava), kjer bo naročnik predvidoma odpiral konkurenco predvidoma na štiri mesece), oz. glede na potrebe naročnika. Ponudbene cene so fiksne in zavezujoče do naslednjega odpiranja konkurence, kar je obvezujoče tudi za tiste ponudnike, ki v posameznem odpiranju konkurence niso bili najugodnejši ponudniki in bodo v primeru poziva naročnika morali dobaviti blago po danih cenah do naslednjega odpiranja konkurence, v vsebini in ob pogojih določenih s to dokumentacijo in ponudbo podpisnika okvirnega sporazuma (npr. v primeru dobave blaga, v kolikor izbrani ponudnik ne bo mogel zagotoviti kakovostne dobave naročenega blaga).

Merilo **»ekonomsko najugodnejša ponudba«** je skladna z osmim odstavkom 84. člena ZJN-3 in omogoča, da se bodo pri ocenjevanju ponudb za posamezni sklop prednostno upoštevala živila, ki so v shemah kakovosti (npr. sezonsko pridelana živila na integriran način, sezonsko pridelana živila na ekološki način, živila z drugimi znaki kakovosti, živila izbrane kakovosti,...) in živila, ki so proizvedena po nacionalnih predpisih o kakovosti živil.

Naročnik bo dopustne ponudbe ocenil na podlagi merila **»ekonomsko najugodnejša ponudba«**, in sicer na podlagi naslednjih **meril**:

Merilo C –»skupna ponudbena cena za sklop v EUR z DDV«

Merilo Sk - »shema kakovosti- ekološka živila in drugi znaki kakovosti«- integrirana živila, višja kakovost, dobrote iz naših kmetij, zajamčena tradicionalna posebnost, označba porekla, izbrana kakovost

Naročnik bo **končno število točk (M)** ponudnika za posamezni sklop izračunal na dve decimalni mesti natančno na podlagi spodnje enačbe.

$$M = C * \left(1 - \left(\frac{Sk}{100}\right)\right)$$

Naročnik bo izbral najugodnejšega ponudnika v sklopu, ki bo po merilu M dosegel najnižjo vrednost.

V kolikor bosta dva ali več ponudnikov v sklopu prejela enako število točk, bo naročnik izbral ponudnika, ki bo podal nižjo skupno ponudbeno ceno. V kolikor bi si bila dva ali več ponudnika v tem enaka, bo naročnik izbor ponudnika izbral z žrebom.

A: Merilo C »skupna ponudbena cena«

Pri navedenem merilu bo naročnik ocenjeval končno vrednost z DDV za posameznih sklop.

Po navedenem merilu ponudnik lahko prejme delež točk glede na posamezne skupine v razponu od 0 do 75.

Po navedenem merilu bo naročnik izračunal delež točk na naslednji način:

$$C = \text{skupna ponudbena vrednost v EUR z DDV}$$

Zahteve za izpolnitve merila

Ponudnik izpolni EXCEL tabelo za sklop za katerega oddaja ponudbo. Vse cene, zneske in vrednosti ponudnik vpiše na štiri decimalna mesta natančno. Če ponudnik vpiše cene na dve ali tri decimalke natančno, pomeni, da je tretja in četrta decimalka nič (0). Naročnik bo pri odpiranju ponudb navajal in pri ocenjevanju upošteval skupno vrednost sklopa z DDV.

Ponudbena vrednost z DDV mora vključevati vse elemente, iz katerih je sestavljena, in mora vključevati vse stroške, davke in morebitne popuste tako, da naročnika ne bremenijo kakršnikoli stroški, povezani s predmetom javnega naročila. Pri izračunu ponudbene vrednosti morajo ponudniki upoštevati vse elemente, ki vplivajo na izračun cene, kot so stroški dela, režijski stroški,

morebitne nadure, amortizacija opreme, stroški dostave, odvoza, menjave blaga in vsi morebitni drugi stroški, ki vplivajo na izračun cene.

Pri oblikovanju cene ponudbe morajo ponudniki upoštevati, da je dostava živil na lokacijo naročnika Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda.

Cene na enoto mere iz ponudbenega predračuna so fiksne do naslednjega odpiranja konkurence, kar zavezuje vse podpisnike okvirnega sporazuma.

V ponudbenem predračunu EXCEL tabela je navedena ocenjena količina živil za obdobje enega leta.

in ponudniki morajo vpisati ponudbeno ceno za vsak artikel posebej, hkrati pa morajo **navesti naziv artikla (ki vsebuje tudi podatek o proizvajalcu)**. V kolikor ponudnik ponuja referenčni artikel (za artikle, kjer je naročnik referenčni artikel navedel), mora v vrstico »Naziv ponujenega artikla« navesti, da ponuja artikel, kot ga je primeroma določil naročnik. Naročnik si pridržuje pravico, da zmanjša ali poveča količino posameznega živila oziroma izdelka, glede na dejanske potrebe. Ponudniki morajo artikel ponuditi po ceni, kot je bila podana v ponudbi, ne glede na dejansko dobavljeno količino.

Ponudnik predloži izpolnjen obrazec Ponudbeni predračun, ki ga naloži v zavihek »ponudbeni predračun« v sistemu e-JN. Izpolnjeno EXCEL tabelo za posamezni sklop ponudnik izpolni in jo naloži v zavihek »Druge priloge«.

B Merilo SK »shema kakovosti- ekološka živila in drugi znaki kakovosti«

Pri navedenem merilu bo naročnik ocenjeval delež živil oziroma izdelkov posamezne skupine, za katera bo ponudnik v predračunu označil višjo kakovost: za ekološka živila ali živilo z drugimi znaki kakovosti (enim ali več). Za v predračunu označeno shemo kakovosti (za posamezno živilo) mora ponudnik **V PONUDBI PREDLOŽITI VELJAVNI CERTIFIKAT** izdan s strani Bureau Veritas d.o.o, Inštituta za kontrolo in certifikacijo ali Inštituta za kontrolo in certifikacijo v kmetijstvu in gozdarstvu Maribor (Inštitut KON-CERT) oz. drugega pooblaščenega organa za izdajo ustreznih certifikatov, ki izkazujejo skladnost živila z označeno shemo kakovosti v predračunu.

Posamezno živilo ima lahko enega ali več znakov iz merila sheme kakovosti. Več znakov pri posameznem živilu pa ponudniku glede na ponder merila (postavljen glede na število živil v posamezni skupini) ne prinaša dodatnih točk.

Delež in razpon točk

Po navedenem merilu ponudnik lahko prejme delež točk glede na posamezne skupine v razponu od 0 do 25.

Ponder

Po navedenem merilu, ki vključuje sheme kakovosti (ekološka živila in drugi znaki kakovosti, izbrana kakovost), bo naročnik izračunal delež točk na naslednji način:

$$SK = \frac{\text{število živil v sklopu, za katere ponudnik dokaže, da ima znak ekološkega živila (certifikat) ali katerega od drugih znakov kakovosti oz. izbrane kakovosti}}{\text{število vseh živil v sklopu}} \times 25$$

V skupini z ekološkimi živilami oziroma izdelki je za vsa živila oziroma izdelke skupine ekološko živilo pogoj. Shema kakovosti je pri tej skupini možna z vsemi ostalimi shemami kakovosti (izbrana kakovost, geografsko...).

Ponudnik v stolpec »*Naziv ponujenega artikla*« vpiše podatek o blagovni znamki, skupaj s proizvajalcem ter, v kolikor ponuja živilo iz shem kakovosti. Ponudnik v tem primeru ob navedbi artikla navede tudi »**Shema kakovosti-** _____ *(ponudnik navede kateri certifikat ima posamezni artikel pridobljen)*«

Zahteve glede ekoloških živil

Ekološka živila in kmetijski pridelki so tisti proizvodi, za katere je bil izdan certifikat, da so bili pridelani v skladu z veljavnimi predpisi, ki urejajo ekološko pridelavo in predelavo.

Ekološka živila in kmetijski pridelki, ki se tržijo v Sloveniji se morajo označiti z enotno označbo »ekološki« in to le potem, ko je bil kmetijski pridelek oziroma živilo pridelano oz. predelano v skladu z Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni list RS, št. 8/2014), Uredbo 834/2007/ES in Uredbo 889/2008/ES. Poleg označbe »ekološki« se lahko uporabljata tudi okrajšavi kot sta „bio“ in „eko“.



Pri označevanju ekoloških živil in kmetijskih pridelkov je obvezna tudi uporaba evropskega logotipa.



Ekološka živila in kmetijski pridelki so lahko označeni še dodatno z nacionalnim zaščitnim znakom v skladu s predpisom o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil.

Poleg te uradne označbe, zaščitnega znaka in evropskega logotipa so lahko ekološka živila in kmetijski pridelki označeni tudi z dodatnimi blagovnimi znamkami, kot na primer: Biodar, Demeter itd.

Dokazila za izpolnitve merila (ekološka živila)

Naročnik bo izključno upošteval samo vpise v obrazec ponudbenega predračuna, za katere bo ponudnik predložil spodaj navedena dokazila za živilo, za katero bo navedel, da ponuja ekološko živilo.

Ponudnik mora v svoji ponudbi predložiti kopijo veljavnega certifikata o kontrolirani ekološki pridelavi za vsako posamezno ekološko živilo ali kmetijski pridelek oziroma za skupino več živil.

Certifikat izda organizacija za kontrolo in certificiranje ekološke pridelave, ki je pooblaščen, da opravlja kontrolo ekološke pridelave in predelave oziroma ekoloških proizvodov. V Sloveniji so s strani Ministrstva za kmetijstvo in okolje pooblaščen tri organizacije za kontrolo in certificiranje in sicer: Bureau Veritas d.o.o., Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru in Inštitut KON-CERT.

a) V primeru, da je ponudnik istočasno tudi proizvajalec ekoloških živil, je pogoji:

certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca,

b) V primeru, da je ponudnik distributer oziroma trgovec pa sta pogoja:

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

Zahteve glede drugih znakov kakovosti

Sheme kakovosti (drugi znaki kakovosti) so opredeljene v 69. členu Zakona o kmetijstvu (Uradni list RS, št. 45/08, 57/12 in 90/12 – ZdzPVHVVR). Vsem živilom v shemah kakovosti se podeli poseben znak, ki izraža kakovost takšnega izdelka. Shema kakovosti pomeni opredelitev posebnih meril in zahtev glede značilnosti, postopkov pridelave in predelave kmetijskih pridelkov ali živil, ki presega predpisano kakovost ali pogoje glede varstva zdravja ljudi, živali ali rastlin, dobrega počutja živali ali zaščite okolja, in je pomembna za pospeševanje proizvodnje višje ali posebne kakovosti, ki je tržno zanimiva in prepoznavna za potrošnika.

Shema kakovosti - drugi znaki kakovosti so:

- integrirani,

- višja kakovost,
- dobrote z naših kmetij,
- zajamčena tradicionalna posebnost,
- označba porekla,
- geografska označba,
- izbrana kakovost

INTEGRIRANI KMETIJSKI PRIDELKI ALI ŽIVILA



Integrirani kmetijski pridelki ali živila so pridelani z uravnoteženo uporabo agrotehničnih ukrepov, ob skladnem upoštevanju gospodarskih, ekoloških in toksikoloških dejavnikov. Pri tem imajo pri enakem gospodarskem učinku naravni ukrepi prednost pred fitofarmacevtskimi, veterinarsko-farmacevtskimi in biotehnološkimi ukrepi.

VIŠJA KAKOVOST



Kmetijski pridelki ali živila so po svojih specifičnih lastnostih boljši od drugih istovrstnih proizvodov.

DOBROTE Z NAŠIH KMETIJ

Kot "Dobrote z naših kmetij" se lahko označijo kmetijski pridelki in živila, pridelana ali predelana na kmetiji po receptih, značilnih za kmečke izdelke in z uporabo pretežnega dela lastnih surovin ali surovin iz lokalnega okolja.



Primer označbe in enakovredno.

ZAJAMČENA TRADICIONALNA POSEBNOST



Kmetijski pridelki ali živila so proizvedeni po tradicionalni recepturi, s tradicionalnimi sestavinami ali na tradicionalni način.

OZNAČBA POREKLA



Kmetijski pridelek ali živilo mora biti pridelano in predelano na določenem geografskem območju. Njegove lastnosti so bistveno posledica vpliva geografskega okolja in njegovih naravnih in človeških dejavnikov.

GEOGRAFSKA OZNAČBA



Vsaj eden od postopkov pridelave ali predelave mora potekati znotraj določenega geografskega območja (npr. surovine lahko prihajajo izven območja). Kmetijski pridelek ali živilo ima posebno kakovost, sloves in drugimi značilnosti, ki morajo izvirati iz določenega geografskega območja.

IZBRANA KAKOVOST



Izbrana kakovost je nova nacionalna shema kakovosti, namenjena kmetijskim pridelkom in živilom s posebnimi lastnostmi, ki se lahko nanašajo na sestavo, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmljenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu.

Opisane sheme kakovosti in posebna označba za naravno mineralno vodo:

NARAVNA MINERALNA VODA



Naravna mineralna voda je lahko označena z zaščitnim znakom, če jo je predhodno priznalo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Dokazila za izpolnitve merila

Naročnik bo izključno upošteval samo vpise v obrazec ponudbenega predračuna, za katere bo ponudnik predložil spodaj navedena dokazila za živilo, za katero bo navedel, da ponuja živilo iz sheme kakovosti.

Ponudnik mora v svoji ponudbi predložiti ustrezno dokazilo -kopijo veljavnega dokumenta, ki izkazuje (certifikat, sklep, odločba, potrdilo,...) pridobitev enega ali več znakov kakovosti za posamezno ali več živil in sicer:

- integrirani,
- višja kakovost,
- dobrote z naših kmetij,
- zjamčena tradicionalna posebnost,
- označba porekla,
- geografska označba,
- izbrana kakovost,

ki ga dobavitelj mora predložiti v svoji ponudbi.

Naročnik bo kot živila iz sheme kakovosti - drugi znaki kakovosti, ocenjeval tudi »**enakovredna**« **živila**, torej živila oziroma izdelke, ki nimajo certifikata, sklepa, odločbe, potrdila, vendar izpolnjujejo iste zahteve kot živila oziroma izdelki navedenih shem kakovosti, kar ponudnik ustrezno dokaže (npr. tuje poreklo).

Ponudnik predloži izpolnjen obrazec *Ponudbeni predračun in EXCEL tabelo* za skupino/e za katero/e oddaja ponudbo označi, ali ponuja živilo oziroma izdelek (velja za vsako posamezno živilo ali izdelek), ki ima znak kakovosti.

Naročnik ponudnika opozarja, da mora že v fazi oddaje ponudbe v ponudbi predložiti vsa ustrezna in veljavna dokazila vezana na merilo SK. V kolikor ponudnik ne bo v ponudbi predložil certifikatov za živila iz shem kakovosti mu naročnik ne bo pripisal točk, kljub temu pa bo ponudnik moral dobavljati blago - artikel, ki ga je v ponudbi navedel, po dani ponudbeni ceni.

Ponudnik mora za postavke ponudbenega predračuna, ki imajo označeno shemo kakovosti (ekološko ali drugi znaki kakovosti) ponuditi blago, ki izpolnjuje zahteve ekološko ali drugi znaki kakovosti ter priložiti dokazila o izpolnjevanju pogoja.

13 Merilo za izbor ponudnika v postopku odpiranja konkurence

Naročnik bo v postopku odpiranja konkurence v okviru izvajanja okvirnega sporazuma v posamezni skupini izbral ponudnika po merilu C – skupna ponudbena cena za sklop z DDV in Sk – shema kakovosti na način in v obsegu, kot je navedeno v predhodnem poglavju.

14 Razlogi za izključitev in pogoji za priznanje sposobnosti

Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, ki bo izpolnjeval naslednje razloge za izključitev:

14.1 Predhodna nekaznovanost

Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če je bila gospodarskemu subjektu ali osebi, ki je članica upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa tega gospodarskega subjekta ali ki ima pooblastila za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem, izrečena pravnomočna sodba, ki ima elemente naslednjih kaznivih dejanj, ki so opredeljena v Kazenskem zakoniku (Uradni list RS, št. 50/12 - uradno prečiščeno besedilo in 54/15; v nadaljnjem besedilu: KZ-1) in taksativno naštetu v 75. členu ZJN-3 ali primerljiva kazniva dejanja, ki jih izrečejo tuja sodišča.

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi na podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec in/ali potrdila iz kazenske evidence, ki niso starejša od štirih mesecev od roka za oddajo ponudbe.

14.2 Uvrstitev na seznam ponudnikov z negativnimi referencami in evidenco poslovnih subjektov iz ZIntPK

14.2.1 Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če je ponudnik na dan, ko poteče rok za oddajo ponudbe izločen iz postopkov oddaje javnih naročil zaradi uvrstitve v evidenco gospodarskih subjektov z izrečenimi stranskimi sankcijami izločitve iz postopkov javnega naročila.

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi za podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec

14.2.2 Ponudnik ne sme biti uvrščen v evidenco poslovnih subjektov iz 35. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Ur. l. RS, št. 69/2011; v nadaljevanju: ZIntPK-UPB2).

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi za podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec

14.3 Neplačane davčne obveznosti in socialni prispevki

Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil ponudnika, če ugotovi, da gospodarski subjekt 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. Šteje se, da gospodarski subjekt ne izpolnjuje obveznosti iz prejšnjega stavka tudi, če nima predloženih vseh obračunov davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let do roka za oddajo ponudbe ali prijave. Ponudnika se ne izloči, če gospodarski subjekt do roka za oddajo prijav ali ponudb poravnava neplačane zapadle obveznosti, ki znašajo 50 eurov ali več in predloži vse obračune davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih pet let do roka za oddajo prijave ali ponudbe

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi za podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec

14.4 Kršitev delovnopravne zakonodaje

Naročnik bo izločil ponudnika, če je ponudniku v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudb ali prijav pristojni organ Republike Slovenije ali druge države članice ali tretje države pri njem ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z

zaposlovanjem na črno, za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek.

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi za podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec in predloži Pooblastilo za pridobitev podatkov o prekrških Inšpektorata za delo

14.5 Pretekla slaba izvedba

Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, če je naročnik od prejšnji pogodbi o izvedbi javnega naročila predčasno odstopil od prejšnjega naročila oziroma pogodbe ali uveljavljal odškodnino ali so bile izvedene druge primerljive sankcij, ker so se pokazale precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključne obveznosti.

Razlog za izključitev se nanaša v primeru skupne ponudbe na vsakega izmed partnerjev, v primeru nastopa s podizvajalci pa tudi za podizvajalce.

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

POGOJI ZA SODELOVANJE

14.6 Registracija dejavnosti

Ponudnik mora imeti registrirano dejavnost, ki je predmet javnega naročila.

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESDP obrazec

14.7 Pogoji v zvezi s higiensko-sanitarnimi zahtevami

Naročnik bo priznal usposobljenost ponudniku, ki bo izkazal:

- da izpolnjuje vse pogoje in načela o higieni živil skladno z veljavno zakonodajo ter da upošteva tudi vse druge veljavne predpise in Uredbe o higieni in zdravstveno-tehničnih pogojih v proizvodnji in prometu z živili;
- da upošteva strokovna priporočila DHP in DPP (dobre higienske prakse in dobre proizvodne prakse);
- da izvaja notranji nadzor skladno s HACCP načeli na podlagi izdelane analize poslovanja podjetja in študije HACCP v vseh fazah proizvodnje in/oz. prometa z živili;
- da ima vpeljan sistem za odpoklic zdravstveno neustreznih živil iz proizvodnje in/oz. prometa;
- da hrani vse izjave in tehnološke list proizvajalcev/rejcev... ter tudi vsa druga dokazila (certifikate, specifikacije, analize...), iz katerih je razvidno, da izpolnjuje tehnične in kakovostne zahteve naročnika za vsako posamezno živilo ali izdelek iz popisa;
- da vse blago, katerega dobavo ponuja, v celoti ustreza vsem zahtevam iz razpisne dokumentacije in obrazca predračuna;
- da bo imel ves čas pogodbenega obdobja blago, za katerega oddaja ponudbo, na zalogi in ga bo dostavljal skladno z naročnikovimi zahtevami (FCO prostori naročnika skladno z dogovorjenim terminskim planom);
- da bo na pisno zahtevo naročnika dostavil in predstavil vzorce posameznih ali vseh artiklov, ki jih ponuja;
- da ima organizirano službo za kontrolo kakovosti izdelkov.

DOKAZILA: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec in priloži podpisano in ožigosano *Izjavo o izpolnjevanju higiensko-sanitarnih zahtev* in *Izjavo o spoštovanju zahtev HACCP sistema*

14.8 Certifikat za ekološka živila

Skladno z veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju je naročnik upošteval temeljne okoljske cilje za živila, in sicer tako, da je med razpisanimi živili ali izdelki zajel živila pridelana na ekološki način, kot ga določajo Uredba Sveta (es) št. 834/2007, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 in/ali drug veljavni 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).

Ponudnik, ki oddaja ponudbo v sklopu EKO goveje meso mora v ponudbi za vsako posamezno živilo ali izdelek predložiti ustrezno dokazilo – certifikat ekološkega živila, saj je le ta pogoj za

ustreznost ponudbe. **Naročnik zahteva predložitev dokazila, iz katerega je razvidno, da je certificirana celotna veriga od rejca/pridelovalca do uporabnika.**

DOKAZILA: Kopija ustrezno veljavnega certifikata, da ima blago (posamezno živilo) 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 pooblašcene organizacije drugih držav.

14.9 Certifikat za živila iz shem kakovosti

Skladno z veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju je naročnik upošteval temeljne okoljske cilje za živila, in sicer tako, da je kot merilo določil »živilo iz sheme kakovosti« na način, da lahko ponudnik ponudi živila ali izdelke, ki izpolnjujejo zahteve iz sheme kakovosti, zaradi česar so okoljsko manj obremenjujoča. Ponudnik lahko ponudi artikle z oznako »izbrana kakovost« podeljenim na podlagi Pravilnika o postopku priznanja označbe »izbrana kakovost« (Uradni list RS, št. 79/2015). Izbrana kakovost je nova nacionalna shema kakovosti, ki je namenjena kmetijskim pridelkom oziroma živilom s posebnimi lastnostmi, ki se lahko nanašajo na sestavo, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmljenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu.

Ponudnik, ki oddaja ponudbo v sklopih mora v ponudbi EXCEL tabela in obrazec »Ponudbeni predračun« navesti, živilo ali izdelek, ki ima oznako izbranega izdelka in **v ponudbi** predložiti ustrezno dokazilo – certifikat živila z znakom »izbrana kakovost«.

DOKAZILA: Kopija ustrezno veljavnega certifikata, da ima blago (posamezno živilo) znak »izbrana kakovost«. Upoštevajo se živila z znakom »izbrana kakovost«, kot določa Pravilnik o postopku priznanja označbe »izbrana kakovost« (Uradni list RS, št. 79/2015).

Naročnik bo priznal certifikate oz. potrdila, ki jih v RS izdajajo Inštitut KON-CERT, Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru, Bureau Veritas ali druge primerljive institucije.

14.10 Predložitev vzorcev

Naročnik si pridržuje pravico od vsakega ponudnika kadarkoli v času od odpiranja ponudb do izdaje odločitve o oddaji javnega naročila zahtevati brezplačno dostavo vzorcev posameznega živila ali izdelka. Naročnik si pridržuje pravico od vsakega izbranega dobavitelja zahtevati vzorce posameznega živila ali izdelka tudi kadarkoli v času trajanja pogodbenega razmerja.

Glede na naravo živila ali izdelka se bo naročnik z vsakim posameznim ponudnikom oziroma dobaviteljem dogovoril o roku vračanja vzorcev.

V kolikor bo naročnik na podlagi pregleda vzorca in njemu pripadajoče dokumentacije ugotovil, da vzorec ne ustreza tehničnim zahtevam bo ponudbo v sklopu izločil kot tehnično neustrezno.

Ponudnik, ki oddaja ponudbo za **sklop 3 Kruh** in pekovski izdelki **do roka za oddajo ponudbe na naslov naročnika predloži vzorce** naslednjih artiklov:

- mlečni kifelj 60g,
- bombeta koruzna 40g,
- sirova štručka 40g,
- štručka s sezamom 40g,
- pletenka 60g.

DOKAZILA: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec oz. **predloži vzorce za sklop 3**

15. Tehnične zahteve

SPLOŠNE ZAHTEVE IN INFORMACIJE

Količine vseh artiklov, ki so predmet javnega razpisa so okvirno določene na podlagi podatkov naročnika iz predhodnega obdobja in predstavljajo predvidene letne količine.

Pri opisu mora biti navedena blagovna znamka artikla, ki v ponudbeni fazi pomeni zgolj informacijo naročniku, v izvedbeni fazi pa bo moral ponudnik dobavljati naročniku blagovno znamko, kot je navedel v svoji ponudbi in po cenah iz razpisnega obrazca, ki bo priloga k okvirnemu sporazumu.

Ponudnik lahko pri posameznem živilu oziroma izdelku vnese podatke le za en (isti) izdelek oziroma živilo oziroma lahko ponudi zgolj **eno živilo ali izdelek**, za katerega mora navesti vse podatke, ki se zahtevajo v EXCEL tabeli.

Naročnik bo naročal živila glede na dejanske potrebe.

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

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 ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.

Kakovostne zahteve, so navedena za posamezno živilo v obrazcu predračuna, skupne dodatne in specifične zahteve za posamezno skupino pa v nadaljevanju tega dokumenta.

Naročnik bo pri ocenjevanju ponudb prednostno upošteval živila, ki so v shemah kakovosti (npr.: sezonsko pridelana na ekološki način, imajo druge zanke kakovosti oz. so iz parametra izbrane kakovosti) kar je skladno z osmim odstavkom 84. člena ZJN-3 in merili navedenimi v tej razpisni dokumentaciji.

Ponudnik mora zagotoviti v celotnem procesu proizvodnje, predelave, obdelave, pakiranja in skladiščenja živil, oziroma v delu, ki se nanaša na njegovo dejavnost, poslovanje v skladu z zahtevami HACCP sistema in imeti organizirano interno službo za kontrolo kakovosti živil in izdelkov (tudi proizvodnje) in trgovanja (prodaje) z njimi, oz. mu mora to kontrolo vršiti pooblaščen zavod in/ali druge pristojne službe.

Naročnik ima v postopku izbora najugodnejšega ponudnika in kadarkoli med izvajanjem sporazuma pravico preverjati vsak posamezen parameter Sheme kakovosti in skladnost ponujenih artiklov z zahtevami naročnika ter skladnost dobavljenih artiklov s ponujenimi oziroma izbranimi.

V ta namen naročnik lahko od ponudnika tako v času izbora najugodnejšega ponudnika kot ves čas trajanja okvirnega sporazuma zahteva dodatna/druga dokazila (deklaracije, izvide analiz, potrdila, tehnološki list, certifikate, izjave...) oziroma ob neustreznem dokazovanju na stroške ponudnika/dobavitelja, ponujeno kvaliteto preveri sam.

Naročnik bo naročal živila po svojih potrebah. Ponudnik bo moral dostaviti živila na dan in ob uri, ki jo bo zahteval naročnik in je opredeljena v nadaljnjem tekstu. Izjemoma, v primeru nujne urgentne dostave, mora biti dobavitelj sposoben dostaviti živila v eni uri od prejetega naročila.

Ob prevzemu blaga bo navzoča tako oseba s strani ponudnika kot tudi pooblaščen oseba naročnika, ki bo opravila takojšnjo količinsko kontrolo in kontrolo kakovosti. Ob morebitni naknadno ugotovljeni napaki na blagu se bo sestavil zapisnik, s katerim se bo uveljavljala reklamacija. Dobavitelj bo moral nekvalitetno blago čim prej nadomestiti z novim oz. najkasneje v roku ene ure od prejema reklamacije, drugače bo naročnik opravil interventno nabavo pri drugem dobavitelju na stroške dobavitelja, ki je dobavil neustrezno blago.

Ponudnik bo moral v času od podpisa sporazuma na zahtevo naročnika predložiti za vse artikle, ki so predmet ponudbe, dokazila kakovosti (potrdila, poročila, laboratorijske izvide glede neoporečnosti posameznih živil, pa tudi energijsko in hranilno vrednost). Naročnik bo naročal le artikle, za katere mu bodo ponudniki dostavili dokazila in podatke o kakovosti.

Vse ostale zahteve glede transporta živil, odvoza embalaže sledijo v nadaljevanju te točke oz. so navedene v okvirnem sporazumu in jih naročnik v tem delu ne razlaga posebej.

Ponudniki naj pri svoji ponudbi upoštevajo, da kjer je to mogoče (v primeru, da na trgu obstajajo izdelki), ponudijo artikle: v stekleni embalaži, papirni in vračljivi embalaži, ki nosijo znak za posebno kakovost (Varovalno živilo – varuje zdravje, Biodar, ipd.)

Naročnik bo v primeru nepoznavanja ponujenih izdelkov, predvidoma v roku 5 dni po odpiranju ponudb pozval ponudnike k predstavitvi ponujenih izdelkov na lokaciji naročnika. Vsa živila morajo ustrezati naslednjim pravilnikom (našteto primeroma, a ne izključno):

- Pravilniku o aditivih za živila,
- Pravilniku o aromah,
- Pravilniku o ekstrakcijskih topilih,
- Vsem pravilnikom, ki urejajo področje krmljenja živali,
- Pravilniku o splošnem označevanju predpakiranih živil,
- Pravilniku o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana,
- Pravilniku o količinah predpakiranih izdelkov,
- Pravilniku o sladkorjih,
- Pravilniku o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano,
- Pravilniku o kakovosti soli,
- Pravilniku o specifikaciji kmetijskih pridelkov oziroma živil,
- Pravilniku o vsebini listin o skladnosti kmetijskih pridelkov oziroma živil
- Ostala veljavna področna zakonodaja.

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 (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.

Morebitne dodatne zahteve glede na specifiko določenega artikla, ki je predmet javnega razpisa, so razvidne iz posebnega opisa.

Ponudniki bodo morali dostavljati blago v svoji embalaži, ki jo **morajo še isti dan oz. najkasneje naslednjega dne po dobavi prevzeti nazaj in odpeljati s prostora naročnika**, tudi v primeru nepovratne embalaže. V primeru da dobavitelj ne odpelje embalaže, bo naročnik ponudniku zaračunal kazen, kot je določeno v okvirnem sporazumu. Dobavitelj je dolžan tudi redno brezplačno odvažati vso povratno in nepovratno embalažo.

Blago mora biti dostavljeno na lokacijo naročnika, po dogovoru z naročnikom, med 6:00 in 6:30 uro. **Blago iz sklopa 1: izdelki iz žit in mlevski izdelki, sklopa 8: ostalo prehrambeno blago, sklopa 10: testenine, sklopa 11: sokovi, nektarji in sirupi, sklop 12: čaji, sklopa 13: začimbe se lahko dobavi do 13:00 ure.** Dan v tednu določita naročnik in dobavitelj skupaj.

Pri vsakokratni dobavi bo naročnik priznal le neto maso blaga.

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.

Ponudnik mora ponuditi v vseh sklopih znotraj posameznih skupin artikle (naročnik bo ob dvomih zahteval dostavo artiklov na vpogled):

- ki ne vsebujejo umetnih barv in arom,
- ki ne vsebujejo umetnih sladil in kemijskih konzervansov,
- s čim manjšo količino aditivov, ipd.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MLEKO IN MLEČNE IZDELKE

TEHNIČNE ZAHTEVE

- Mleko oziroma proizvod z imenom mleko mora priti do naročnika dostavljen v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).

Mleko in fermentirani mlečni izdelki, ki so v prometu, morajo izpolnjevati naslednje pogoje:

1. Imeti morajo zmrziščno točko blizu povprečne zmrziščne točke surovega mleka, registrirane v območju izvora zbranega mleka v skladu s predpisi, ki urejajo veterinarsko-sanitarni nadzor živilskih obratov, veterinarsko-sanitarne preglede ter pogoje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora;

2. Imeti maso najmanj 1028 gramov na liter pri mleku z vsebnostjo 3,5% (m/m) maščobe pri temperaturi 20°C ali ekvivalentno maso na liter pri mleku, ki ima drugačno vsebnost maščobe;

3. Vsebovati najmanj 2,9 % (m/m) beljakovin pri mleku z vsebnostjo 3,5% (m/m) maščobe ali ekvivalentno koncentracijo v primeru mleka, ki ima drugačno vsebnost maščobe.

- Hramba in prevoz pri temperaturi do +8°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Pri označevanju mleka oziroma proizvodov z imenom mleko morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju mleka oziroma proizvodov z imenom mleko s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.
- Mleko oziroma proizvod z imenom mleko mora biti označen tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Mleko oziroma proizvod z imenom mleko mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika in ne sme vsebovati konzervansov in drugih aditivov. Ostali dodatni pogoji so opredeljeni v obrazcu »Predračun«.
- Mleko oziroma proizvod z imenom mleko mora biti I. kvalitete oz. prve vrste.

Jogurti morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov, umetnih sladil ter dodanega sladkorja. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Siri ribani morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Skuta in sveži siri morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov in aditivov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Kislo mleko mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov, umetnih sladil ter dodanega sladkorja. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Kefir mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov, umetnih sladil ter dodanega sladkorja. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Mlečne pijače morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, umetnih sladil in drugih aditivov z dodatkom kakava oz. čokolade. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C (oziroma skladno z deklaracijo proizvoda).

Siri ribani morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

Skuta in sveži siri morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov in aditivov. Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA REZAN SIR

- Siri morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Hramba in prevoz pri temperaturi do +8°C.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi, v kontrolirani atmosferi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Pri označevanju sirov morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju sirov s prehranskimi in

zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.

- Siri morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
- Siri morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika in ne smejo vsebovati konzervansov in drugih aditivov.
- Odstopanje v masi uporabniškega kosa sira (rezina, kos,...) pri posameznemu kosu ne smejo preseči ± 10 % zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %.
- Siri morajo biti I. kvalitete.

SPECIFIČNE ZAHTEVE

- Siri morajo biti za vse navedene lokacije dostave rezani. Posamezna rezina sira mora biti debeline od 1,8 mm do 2 mm.
- Rezine morajo biti tako zložene, da jih je ob razdeljevanju možno razdeliti.
- Rezan sir mora biti ustrezno pakiran za vsako navedeno lokacijo dostave (vakum, folija,...).

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SLADOLED

- Mleko in mlečni izdelki morajo priti do naročnika dostavljeni v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).

Sladoledi, ki so v prometu, morajo izpolnjevati naslednje pogoje:

- Izdelani morajo biti iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka
- Imeti morajo zmrziščno točko blizu povprečne zmrziščne točke surovega mleka, registrirane v območju izvora zbranega mleka v skladu s predpisi, ki urejajo veterinarsko-sanitarni nadzor živilskih obratov, veterinarsko-sanitarne preglede ter pogoje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora
- Hramba in prevoz pri temperaturi -18°C .
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Pri označevanju mleka oziroma proizvodov iz mleka morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju mleka oziroma proizvodov iz mleka s prehranskimi in zdravstvenimi

trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.

- Mleko oziroma proizvodi iz mleka mora biti označen tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Mleko oziroma mlečni proizvod mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika in ne sme vsebovati konzervansov in drugih aditivov. Ostali dodatni pogoji so opredeljeni v obrazcu »Predračun«.
- Mleko oziroma mlečni proizvod mora biti I. kvalitete oz. prve vrste.

Sladoled mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, z različnimi dodatki in okusi, brez konzervansov in umetnih sladil. Hramba in prevoz pri temperaturi -18°C.

Osnovni opis: Mlečni sladoled

<i>Kakovostne zahteve:</i>	Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 24 % skupne suhe snovi. Bodite pozorni na vsebnost aditivov v sladoledu.
----------------------------	---

Osnovni opis: **Kremni sladoled**

<i>Kakovostne zahteve:</i>	Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 8 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 30 % skupne suhe snovi in vsaj 10 % sadnega deleža. Bodite pozorni na vsebnost aditivov v sladoledu.
----------------------------	---

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MESO IN MESNE IZDELKE

- Sveže meso mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi do 0°C do +4°C. Ob prevzemu mora biti središčna izmerjena temperatura svežega mesa od 0°C do +4°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

- Sveže meso mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežega mesa pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa in mesnih izdelkov.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Sveže meso mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Sveže meso mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.
- Sveže meso mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto svežega mesa.
- Sveže meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe. Vsebnost skupne maščobe in vezivnega tkiva ne presegata vrednosti iz spodnje tabele.

Vrsta	% maščobe	% vezivnega tkiva
Sesalci (razen kunčjega in prašičjega mesa) in vrste mešanega mesa, kjer prevladuje meso sesalcev	25	25
Prašičje meso	30	25
Perutninsko in kunče meso	15	10

Vsebnost vezivnega tkiva je izračunana na osnovi razmerja med vsebnostjo kolagena in vsebnostjo mesnih beljakovin. Za vsebnost kolagena se šteje vsebnost hidroksiprolina, pomnoženega s faktorjem 8.

- Sveže meso mora biti kakovostne kategorije (I. ali II.), ki je opredeljena v obrazcu »predračun« za vsako posamezno živilo. Na označbi mora biti jasno navedeno v katero kakovostno kategorijo meso spada ali pa mora biti (na embalaži ali spremnem dokumentu) etiketa v barvi, kot jo določa Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (rdeča barva - I. kategorija, zelena - II. kategorija)
- Odstopanje v masi uporabniškega kosa mesa (npr.: zrezek) pri posameznemu kosu ne smejo preseči ± 10 % zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %. Sveže meso mora biti brez kala.

Telečje meso, ki se daje v promet, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. Mišično tkivo mora biti svetlo rožnate barve;
2. Zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za telečje meso;
3. Mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve.

Meso težjih telet, ki se daje v promet, mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. Mišično tkivo mora biti rožnate do svetlo rdeče barve;
2. Zgradba mora biti nežna, videz in konsistenca morata biti značilna za meso težjih telet;
3. Mastno tkivo mora biti bele ali kremasto bele barve.

Mlada govedina, ki se daje v promet mora izpolnjevati naslednje pogoje:

1. Mišično tkivo mora biti svetlo-rdeče do rdeče barve (izjema je zoreno meso);
2. Zgradba, videz in konsistenca morajo biti značilni za mlado govedino;
3. Mastno tkivo mora biti kremasto belo z odtenkom rumenega;
4. Hrustančne plošče (diski) med križnimi vretenci morajo biti prožne in neokostenele;
5. Hrustančevina na trnastih podaljških ledvenih in prsnih vretenc mora biti brez večjih znakov okostenelosti;
6. Kostni mozeg na prerezi hrbtnih in ledvenih vretenc mora biti rdeče barve, ki je značilna za mlado govedino.

Mišično tkivo svinjine mora biti rožnato do svetlo rdeče barve in značilne konsistence; mišičnina ne sme biti bleda, mehka in vodena, niti temna, suha in čvrsta. Mastno tkivo mora biti belo. Ne sme imeti neprijetnega in tujega vonja, plast preostalega podkožnega mastnega tkiva nad površinskimi mišicami pa v povprečju ne sme biti debelejša od 5 mm.

ZAHTEVE za mesne izdelke klavne živine

- Sveže meso ne sme biti predhodno zamrznjeno.
 - Sveže meso mora biti rezano ali mleto glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »predračun« in kot tako dostavljeno na vse navedene lokacije dostave (velikost kosov, kock, zrezkov, mletja).
 - Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.
-
- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
 - Hramba in prevoz pri temperaturi do 0°C do +4°C.
 - Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
 - Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
 - Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki morajo biti označeni v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežih klobas, barjenih, poltrajnih in drugih mesnih izdelkov, zaseke, ocvirkov pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Označeni morajo biti tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Posamezno živilo mora v celoti ustrezati opisu iz obrazca »predračun« kar ponudnik dokazuje s priloženo specifikacijo, tehnološkim listom oziroma lastno izjavo z navedbo specifikacije.
- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.
- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki morajo imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto izdelka.
- Odstopanje v masi pri posameznemu izdelku ne sme preseči ± 10 % zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %.
- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki morajo biti brez kala.
- Sveže klobase, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, zaseka, ocvirki ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe.
- Izdelki z rokom trajanja z od 10 do 30 dni, ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.
- Ponujeni izdelki morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z predpisi.

Pečenica

Izdelana iz grobo mletega svinjskega/telečjega mesa, slanine, dodatnih surovin, začimb in soli; nadev mora biti polnjen v ustrezne naravne ali umetne ovoje. Brez konzervansov.

Kuhan »pršut«

Se lahko poimenuje samo izdelek iz prašičjega stegna. Ekstra kakovostni razred. Kot izdelki ekstra kakovostnega razreda se lahko označijo izdelki, ki so proizvedeni iz celih (integralnih) kosov svežega mesa (nezmrznjenega) brez dodanih sredstev za vezanje vode, ojačevalcev arome, proteinskih hidrolizatorov in drugih dodatnih sestavin. Lahko se uporabi dodatek sladkorjev do 0,5 %. V mesnem delu izdelka (brez kože, podkožne maščobe) mora biti mišičnih beljakovin najmanj 16 % in vode največ 76 %.

SPECIFIČNE ZAHTEVE

- Barjeni in poltrajni izdelki morajo biti rezani glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »predračun« in kot taki dostavljeni na vse navedene lokacije dostave.
- Rezine/kolobarji morajo biti toliko debele/i in tako zložene/i, da jih je ob razdeljevanju možno razdeliti.
- Rezine/kolobarji morajo biti ustrezno pakirane/i za vsako navedeno lokacijo dostave (vakum, folija,...)
- Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA PERUTNINO IN PERUTNINSKE IZDELKE

- Sveže perutninsko meso mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi od -2°C do + 4°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Sveže perutninsko meso mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežega perutninskega mesa pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Sveže perutninsko meso mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Sveže perutninsko meso mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.

Meso perutnine 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 mesa. 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 mesu od -2°C do +4°C, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18 °C. Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.

- Sveže perutninsko meso mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto mesa.
- Sveže perutninsko meso mora biti kakovostnega razreda A - glede na kakovost, zlasti mesnatost in izgled, ki je opredeljen v obrazcu »predračun« za vsako posamezno živilo in je v skladu z Uredbo komisije (ES), št. 543/2008.
- Odstopanje v masi uporabniškega kosa mesa (npr.: zrezek) pri posameznemu kosu ne smejo preseči ± 10 % zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %. Sveže perutninsko meso mora biti brez kala.

Osnovni opis: **nabodalo iz piščančjega/puranjega mesa z zelenjavo**

Kakovostne zahteve:	sveže meso značilne kakovosti (stegno in/ali prsi), ohlajeno, po lastnostih se uvršča v razred A; narezano na koščke in skupaj s koščki zelenjave nataktnjeno na leseno paličico, biti mora vsaj 75 % mesa in vsaj 15 % zelenjave; začimbe, brez konzervansov
---------------------	---

SPECIFIČNE ZAHTEVE

- Sveže perutninsko meso ne sme biti predhodno zamrznjeno.
- Sveže perutninsko meso mora biti rezano glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »predračun« in kot tako dostavljeno na vse navedene lokacije dostave (velikost kosov, kock, zrezkov).

-
- Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENE RIBE IN RIBJE KONZERVE

- Zamrznjene ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (hlajena vozila).
- 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. Panirana masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov.
- Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C .
- Zamrznjene ribe morajo biti ob sprejemu zamrznjene, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Zamrznjene ribe morajo biti označene v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju zamrznjenih rib pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost rib.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Zamrznjene ribe morajo biti označene tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Zamrznjene ribe morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti rib in zahtevami naročnika.
- Po toplotni obdelavi mora biti meso ribe prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezno ribo. Po toplotni obdelavi mora imeti meso ribe prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati.

-
- Središčna temperatura svežih rib in ribiških proizvodov mora biti ob sprejemu +4°C ali nižja.
 - Ribe in ribji proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.
 - Ribje meso mora biti I. kvalitete, kot je opredeljeno v obrazcu »predračun« za vsako posamezno živilo.
 - Odstopanja v masi uporabniškega kosa pri posameznem živilu ne smejo presegati $\pm 5\%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3\%$.

KONZERVIRANI RIBJI IZDELKI

TEHNIČNE ZAHTEVE

- Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz in shranjevanje konzerviranih ribjih izdelkov mora potekati skladno z navedbami na deklaraciji izdelka.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Dobavljenim ribjim izdelkom ob dostavi, ne sme preteči več kot polovica njihovega uporabnega roka.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Ribji izdelki morajo biti označeni v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju ribjih izdelkov pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost rib.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Ribji izdelki morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Ribji izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti rib in zahtevami naročnika.
- Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezno ribo.
- Ribji izdelki morajo biti I. kvalitete, kot je opredeljeno v obrazcu »predračun« za vsako posamezno živilo.
- Odstopanja v masi uporabniškega kosa pri posameznem živilu ne smejo presegati $\pm 5\%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3\%$.
- Konzervansi niso dovoljeni.

SPECIFIČNE ZAHTEVE

- **Konzervirane sardele** morajo biti iz rib vrste *Sardina pilchardus*.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KRUH IN DROBNO PEKOVSKO PECIVO TER SLAŠČIČARSKO PECIVO, SENDVIČI, PICO IN BUREK

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KRUH

- Prevoz kruha mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja in sestava kruha mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Naročnik **zahteva rezan kruh**.
- Kruh mora biti označen v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju kruha pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil ter kakovost kruha.
- Kruh mora biti označen tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011 in Uredbo Komisije (ES) št. 1129/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

-
- Za kruh naročnik zahteva, da je dnevno svež.
 - Kruh mora biti narejen iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila, ki jih opredeljujejo pravilniki.
 - Kruh mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, kakovosti kruha in pekovskega peciva ter zahtevami naročnika.
 - Kruh mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo in ne zažgan. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha, prav tako mora biti primerna tekstura kruha.
 - **Konzervansi niso dovoljeni.**
-

TEHNIČNE ZAHTEVE za pekovsko in slaščičarsko pecivo

- Prevoz pekovskih izdelkov mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja slanega in sladkega pekovskega peciva mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Slano in sladko pekovsko pecivo mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pakirano mora biti **v ustrezni kartonski embalaži ali porcijsko v foliji.**
- Pri označevanju slanega in sladkega pekovskega peciva morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost slanega in sladkega pekovskega peciva.
- V skladu s Pravilnikom o kakovosti pekovskih izdelkov, mora označba pekovskega izdelka vsebovati tudi navedbo snovi, ki pekovskemu izdelku spremeni barvo, značilno za moko (npr. praženi slad), ki je bila uporabljena in sicer ne glede na to, ali šteje snov za aditiv ali ne.
- Sladko pecivo mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št.1169/2011.
- Slano in sladko pekovsko pecivo mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

-
- Za slano in sladko pekovsko pecivo naročnik zahteva, da je dnevno sveže.
 - Slano in sladko pekovsko pecivo mora biti narejeno iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine so lahko tudi druga živila, ki jih opredeljujejo pravilniki.
 - Slano in sladko pekovsko pecivo mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti kruha in pekovskega peciva in zahtevami naročnika.
 - Slano in sladko pekovsko pecivo mora biti primerno pečeno, z lepo zapečeno skorjo in ne zažgano. Videz, okus, vonj barva in konzistenca morajo biti značilni za posamezno vrsto slanega ali sladkega pekovskega peciva, prav tako mora biti primerne teksture.
 - **Konzervansi niso dovoljeni.**
 - Uporaba barvil ni dovoljena.
 - Uporaba trans-maščobnih kislin ni dovoljena.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SUHO SADJE

TEHNIČNE ZAHTEVE

- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Suho sadje mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Embalaža, skladiščenje, hramba pri ponudniku ter prevoz do naročnika, morajo zagotavljati popolno ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.
- Pri označevanju suhega sadja pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost suhega sadja in oreščkov. Ustrezna oznaka mora biti nalepljena na vsaki enoti pakiranja.
- V isti pošiljki mora biti samo suho sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.
- Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti.
- Oznacba živila mora vsebovati tudi podatke, iz katerih je razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo živila.
- Suho sadje morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
- Za označevanje predpakiranega suhega sadja morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju predpakiranega suhega sadja s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba

upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Suho sadje morajo biti nepoškodovano in zdravo. Suho sadje, ki je zaradi kvarjenja neprimerno za uživanje, se izloči.
- Suho sadje morajo biti čisto, brez vsake vidne tuje snovi, suho oziroma brez vidne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa.
- Suho sadje mora biti brez škodljivcev in brez vidnih poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci. Morajo biti brez plesni in znakov fermentacije. Ne smejo biti presušeni (zažgani).
- Suho sadje mora biti izdelano iz zrelega sadja.
- Prepovedana je vsaka genska spremenjenost suhega sadja.
- Suho sadje mora ustrezati vsem določbam tržnih standardov.
- Suho sadje mora ustrezati zahtevam po razvrščanju v razred I.
- V vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10 % suhega sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmakov za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost.
- V vsaki enoti pakiranja razreda II je lahko največ 10 % suhega sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred II.
- Posamezno suho sadje mora v celoti ustrezati opisu iz obrazca »predračun«.
- Suho sadje mora biti brez konzervansov ter ne-žveplano.
- Suho sadje mora biti pridelano vsaj na integriran način.

Jabolčni krhlji narezani na rezine, olupljeni, izdelane iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; ne smejo biti presušeni (zažgani); vlage do 22 %; brez konzervansov, značilnega okusa in vonja, velikost 27 mm, več kot 90 % mora biti širokih min 10 mm; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; plesnivih do 0,5 %, rahlo nagnitih do 0,5 %; z znaki fermentacije do 1 %; pešk in pecljev do 5 %, s poškodbami insektov in bolezni do 4 %; v kislini netopni pepel ne sme presegati 1g/kg; čvrste konsistence.

Krhlji suhih hrušk, narezane na rezine (četrtnine ali osmine), neolupljene, izdelane iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; vlage do 22 %; brez konzervansov, značilnega okusa in vonja, velikost 25 mm, razlika med največjim in najmanjšim kosom v embalažni enoti ne sme presegati 20 mm; do 15 % jih lahko odstopa od velikosti; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; plesnivih

do 0,5 %, rahlo nagnitih do 0,5 %; z znaki fermentacije do 1 %; pešk in pecljev do 5 %, s poškodbami insektov in boleznimi do 4 %; čvrste konsistence.

Suhe marelice cele ali razpolovljene, razkoščičene, sušene iz zrelih sadežev; čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije; brez vidne zunanje vlage; brez tujega priokusa in vonja; čiste, brez tujih primesi; skupaj do 15 % takih, ki odstopajo od osnovnih zahtev; do 2 % poškodovanih od insektov/kg; do 8 % presušenih, s poškodbami povrhnjice, počenih ali raztrganih; rahlo plesnivih do 1 %; do 0,5 % tujih primesi/kg; do 4 % fermentiranih; do 5 % umazanih; do 1 % rahlo nagnitih; v kislini netopni pepel ne sme presegati 1g/kg; do 25 % jih lahko odstopa od velikostnega razreda; do 22% vlage; brez konzervansov.

Suhe slive razkoščičene, pakirane v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti; količine po potrebah naročnika; na njej mora biti razviden tisti, ki je izdelek pakiral in trgovec ter poreklo izdelka; slive, suhe, izkoščičene, brez dodanega sladkorja ali sladil, izdelane iz fiziološko zrelega sadja, meso mora biti elastično, čvrsto, brez tujih delcev, brez škodljivcev in njihovih poškodb, značilnega vonja in okusa; vsebnost vlage do 35 %, konzervansi niso dovoljeni; do 67 velikih sliv v 500 g in več kot 67 srednje velikosti; do 0,01 % mineralnih nečistoč; suhe slive iste pošiljke morajo biti istega porekla, sorte in kakovosti.

Tehnične zahteve za oreščke

- Oreški morajo biti nepoškodovani in zdravi. Oreški, ki so zaradi kvarjenja neprimerni za uživanje, se izločijo.
- Oreški morajo biti čisti, brez vsake vidne tuje snovi, suhi oziroma brez vidne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa.
- Oreški morajo biti brez škodljivcev in brez vidnih poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci. Morajo biti brez plesni. Ne smejo biti presušeni (zažgani).
- Prepovedana je vsaka genska spremenjenost oreščkov.
- Oreški morajo ustrezati vsem določbam tržnih standardov.
- Oreški morajo ustrezati tudi zahtevam po razvrščanju in sicer v razred I (prvi).
- Posamezni oreški morajo v celoti ustrezati opisu iz obrazca »predračun«.
- Oreški morajo biti brez dodanih aditivov.
- Oreški morajo biti čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, ter brez plesni in gnilobe. Prepovedano je mešanje jedrc različnih letin. Orehi v nobenem primeru ne smejo biti starejši od dveh let.
- Oreški biti pridelani vsaj na integriran način.

-
- Oreški ne smejo biti žarki.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SADJE IN ZELENJAVO (velja za vse sklope, kjer je predmet sveže sadje in zelenjava)

-
- Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
 - Sveža zelenjava in sadje mora biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil, razen kadar gre za posamezen plod ali zelo majhno količino sveže zelenjave/sadja, ki je zavita v folijo za ohranjanje svežine oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
 - Skladiščenje, hramba pri ponudniku ter prevoz do naročnika, morajo zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.
 - Pri označevanju sveže zelenjave pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost sveže zelenjave. Ustrezna oznaka mora biti nalepljena na vsaki enoti pakiranja.
 - V isti pošiljki mora biti samo sveža zelenjava istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.
 - Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu zelenjave/sadja, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in/ali razpošilja.
 - Oznaka živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila.
 - Sveža zelenjava/sadje mora biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Stročnice morajo biti nepoškodovane in zdrave, brez gnilobe in poškodb, brez tujih primesi, okusa in vonja, biti morajo suhe (brez odvečne zunanje vlage). Prav tako morajo biti brez škodljivcev in brez poškodb, ki bi jih povzročali škodljivci, ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Stročnice ne smejo vsebovati več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Stročnice morajo biti pridelane vsaj na integriran način. Prepovedana je vsakršna genetska spremenjenost. Ponudnik mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije. Izpolnjevati morajo zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto in tip sorte. V istem pakiranju mora biti izenačeno poreklo, sorta ali komercialni tip ter kakovost in velikost posameznega živila. Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu zelenjave, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in/ali razpošilja.

Za označevanje predpakirane sveže zelenjave/sadja morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju predpakirane sveže zelenjave

s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila

-
- **Zelena solata, endivija, paprika in paradižnik** morajo izpolnjevati zahteve za najmanj II. kakovostni razred.
 - **Solata, solatne kumare, paprika, paradižnik, cvetača** morajo biti dobavljeni v roku 24 ur nabiranja oziroma obiranja.
 - **Česen** mora imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino. Steblo česna oziroma lisi naj bodo odrezani na dolžini 10 cm.
 - **Čebula** mora imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino.
 - **Korenje** morajo imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino.
 - **Gomoljna zelena** mora imeti ob dobavi cel gomolj.
 - **Zelje** mora imeti ob dobavi vsaj 3 cm stebila.
 - **Cvetača** mora imeti ob dobavi vsaj 3 cm stebila. Cvetača mora imeti cele, zelene srčne liste.
 - **Ohrovt** mora imeti ob dobavi vsaj 3 cm stebila.
 - **Brokoli** mora imeti ob dobavi vsaj 3 cm stebila.
 - **Por** mora imeti cele, neobrezane, čvrste in neuvele liste.
 - **Paradižnik** mora biti zrel, čvrst in lepe rdeče barve, brez razpok in vidnega zelenega kolobarja.
 - **Jagode** morajo biti dobavljene v roku 24 ur od nabiranja oziroma obiranja in morajo imeti sveže peclje. Časni listi ne smejo biti oveli. Plodovi morajo biti celi in nepoškodovani z napeto povrhnjico, ter popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
 - **Češnjice** morajo imeti sveže peclje. Plodovi morajo biti celi in nepoškodovani z napeto povrhnjico, ter popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
 - **Marelice** morajo biti cele in nepoškodovane z napeto povrhnjico, plodovi pa popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
 - **Hruške** morajo imeti cele in nepoškodovane plodove, z napeto povrhnjico.
 - **Fige** morajo biti mehke in rahlo uvele.
 - Plodovi **kakija** morajo biti omedeni in brez trpkega okusa.
 - Na dnu embalaže za dobavo sadja ne sme biti vidnih znakov ostankov sadja ali soka.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA ZAMRZNJENO ZELENJAVO IN SADJE

- Zamrznjeno sadje in zelenjava mora biti naglo globoko ohlajeno pri temperaturi pod -35°C.
- Zamrznjeno sadje in zelenjave mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C.
- Plodovi morajo biti zdravi, čisti, celi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo nižjo od -18°C.
- Posamezni kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja.
- Vsi enaki izdelki zamrznjenega sadja ali zelenjave, v isti dobavi, morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije.
- Dobavljeno zamrznjeno sadje in zelenjava mora biti ob dobavi uporabno še najmanj tri mesece.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Zamrznjeno sadje in zelenjava mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju zamrznjenega sadja in zelenjave pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost sadja in zelenjave.
- Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Zamrznjeno sadje in zelenjava morata biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Zamrznjeno sadje in zelenjava mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti in zahtevami naročnika.
- Zelenjava in sadje, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja.

-
- Sadje in zelenjava naj bosta ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne smeta več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.
 - Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi.
 - Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higienski neoporečnosti živil.
 - Zamrznjeno sadje in zelenjava morata biti I. kvalitete oziroma posebej zahtevane kvalitete, ki je opredeljena v obrazcu »predračun« za vsako posamezno živilo
 - Zamrznjeno sadje in zelenjava morata vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA KOMPOTE IN KONZERVIRANO ZELENJAVO

-
- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
 - Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
 - Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
 - Če so izdelki pakirani v pločevinke, morajo biti le te nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb.
 - Izdelek mora biti v hermetično zaprt, obstojen pri sobni temperaturi.
 - Konzervirana živila morajo biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
 - Pri označevanju konzerviranih živil pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost konzerviranih živil.
 - Konzervirana živila morajo biti označen tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oz. morajo biti iste serije.

Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati v za to namenjenih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga.

Dobavljeni konzervirani izdelki morajo biti ob dobavi uporabni še najmanj eno leto, zamrznjeni izdelki pa še najmanj tri mesece.

Sadje in zelenjava morata biti deklarirana skladno s pravilniki. Na deklaraciji mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto masa 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.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Konzervirana živila morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti konzerviranih živil in zahtevami naročnika.
- Konzervirana živila morajo biti I. kvalitete.
- Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, konzervansi in umetna sladila.
- Dobavljena konzervirana živila morajo biti v posamezni dobavi iz iste serije in ob dobavi uporabni še najmanj eno leto.
- Konzervirana živila morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi.

SADJE

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.

- Konzervirana živila morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi.

ZELENJAVA

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 higienski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.

- **Zdravi in nepoškodovani plodovi v nalicu (različne vrste) brez aditivov in konzervansov.**
- tekstura mora biti primerno čvrsta, ne sme biti žilava, barva, okus in vonj prijetni in značilni, brez tujih primesi in tujih vonjev in okusov

Olive vložene: Zdravi, čisti, zreli, celi, nepoškodovani plodovi oljke, izenačene velikosti, obrani pred popolno zrelostjo, v slano kislem nalicu; svetlo zelene barve, značilnega vonja in okusa, čvrste konsistence, ne grenki; raztopina v kateri so, mora biti bistra do opalescentna, naravnega vonja in

okusa, brez tujih primesi, vsebnost kisline, soli in dovoljenih aditivov ter pH v skladu s predpisi; brez konzervansov; pasteurizirane v hermetično zaprti posodi.

Kisla repa: mora biti 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 še pred iztekom 1/3 tega roka.

Kislo zelje: mora biti dobre kakovosti, čisto in sveže, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljeno še pred iztekom 1/3 tega roka.

STROČNICE

Stročnice morajo biti kuhane. Imeti morajo značilen in prijeten vonj, okus in barvo, tekstura mora biti primerna. Biti morajo sterilizirane v hermetično zaprti embalaži. Konzervansi niso dovoljeni.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SADNE SOKOVE

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Sadni, zelenjavni ali sadno-zelenjavni sokovi morajo biti označeni v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju sadnih, zelenjavnih ali sadno-zelenjavnih sokov pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost živil.
- Sadni, zelenjavni ali sadno-zelenjavni sokovi morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Sadni, zelenjavni ali sadno-zelenjavni sokovi morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti sadnih sokov in zahtevami naročnika.
- Sadni, zelenjavni ali sadno-zelenjavni sokovi morajo biti I. kvalitete.
- Vsi ponujeni izdelki morajo biti s 100 % sadnim (zelenjavnim) deležem.
- Vsi ponujeni sokovi morajo biti pridelani na način s hladnim stiskanjem in pasterizirani.
- Dobavljeni sokovi morajo biti v posamezni dobavi iz iste serije. S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.
- Sadni, zelenjavni ali sadno-zelenjavni sokovi morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi.

Sadni sok je izdelek, ki lahko fermentira, a ni fermentiran, pridobljen iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih in ima barvo, aromo in okus, značilne za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Sadni sok iz citrusov se pridobiva samo iz mesnatega dela plodu.

Sadni sokovi s 100 % sadnim deležem morajo biti pasterizirani. Konzervansi, sladkor, med in umetna sladila jim ne smejo biti dodani.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA MLEVSKE IZDELKE, TESTENINE IN OSTALO PREHRANSKO BLAGO, ČAJI IN KAVA

TEHNIČNE ZAHTEVE

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »Predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Živila morajo biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.

- Pri označevanju živil pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost živil.
- Živila morajo biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

KAKOVOSTNE ZAHTEVE

- Živila morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti živil in zahtevami naročnika.
- Pri proizvodnji živil se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v skladu s predpisom, ki ureja aditive.
- Živila morajo biti I. kvalitete.
- Živila morajo v celoti ustrezati opisu iz obrazca »predračun« kar ponudnik dokazuje s priloženo specifikacijo, tehnološkim listom oziroma lastno izjavo z navedbo specifikacije.

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

Oblika, velikost, barva, vonj in okus riževih zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 15 %.

Mlevski izdelki

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.

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

Ajvar nepekoči

Dobljen s predelavo paprike, z dodatkom začimb in aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik; konzervansi niso dovoljeni; biti mora izenačen, brez izločene tekočine in z mazavo konsistenco; značilne barve, prijetnega okusa in vonja, ki so značilni za uporabljeno zelenjavo, brez tujih primesi in brez tujega vonja in okusa;

pasteriziran v hermetično zaprti embalaži. Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Brez dodanih konzervansov in drugih aditivov.

Delikatesna gorčica

Izdelek, dobljen z mešanjem semen bele in črne gorčice z vodo in drugimi dodatki (kis, sladkor, sol, začimbe in aditivi), ki jih dovoljuje pravilnik; kakovost surovin mora ustrezati zahtevam pravilnika; značilne barve, primerne gostote in mazave konsistence, brez izločene tekočine, ostrega specifičnega okusa po sveže mleti gorčici; brez tujih primesi, tujega vonja in okusa. Hermetično zaprt izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi. Brez dodanih konzervansov in drugih aditivov.

Drobtine krušne

Dobljene z mletjem posušenega pšeničnega kruha ali pekovskega peciva, brez vsebnosti delcev zažganega kruha ali drugih primesi; če so deklarirane kot bele krušne drobtine mora biti vsaj 80 % uporabljenega kruha iz bele moke; vsebnost vode ne sme presegati 15 %, kislinska stopnja pa je lahko največ 5.

Prepečenec

Enakomerno zapečen, nezažgan, značilnega okusa, hrustljave teksture, vsebnost vode ne sme presegati 10 %; vse osnovne in dodatne sestavine morajo ustrezati pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. Zaščiten pred zunanjimi vplivi.

Kakavov prah, kakav, čokoladni prah

Izdelek z najmanj 20 % kakavovega masla ali praha (računano na suho snov); lahko z dodanimi sladkorji (grozdni sladkor), napitek je rjave barve.

Kavni in cikorijski ekstrakti

Izdelek z najmanj 25 % suhe snovi kave ali 45 % suhe snovi cikorijske ali praha (računano na suho snov); lahko z dodanimi sladkorji, napitek je rjave barve.

Voda

Predpakirane oziroma embalarane vode morajo biti deklarirane kot zahtevajo pravilniki. V skladu s tem mora biti na vsaki embalažni enoti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja. Naravne mineralne vode in izvirske vode morajo imeti naveden še kraj izkoriščanja izvira in ime izvira. Naravna mineralna voda in izvirna voda morata imeti navedene tudi eventuelne postopke obdelave, naravna mineralna voda pa mora vsebovati še podatke o kemijski sestavi, ki navaja njene značilne lastnosti.

Transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventulene poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi in UV-žarki, pri temperaturi od 5 do 25°C, skupaj s predpakiranimi živili. Embalaža mora ustrezati pogojem iz predpisov, ki ureja izdelke in snovi, ki prihajajo v stik z živili. Preprečevati mora onesnaženje ali potvorbo vode. Primerna embalaža za naravne mineralne vode, izvirske vode ali namizne vode so brezbarvne PET (polietilentereftalat) plastenke, steklenice ali kartonska (tetrapak) embalaža.

Kosmiči morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti začimb in zahtevami naročnika.

- Kosmiči so izdelani po posebnem tehnološkem postopku. Količina vode ne sme presegati 14 %.
- Brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil.

Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi.

Jedilna nerafinirana in jedilna hladno stiskana rastlinska olja morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje: imajo značilno barvo, okus in vonj značilna za to olje, brez tujega in žarkega vonja. Naj ne vsebujejo več kot 0,05 % nečistoč ter naj vsebujejo največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi.

Margarina je mešanica masti in olj živalskega ali rastlinskega izvora ter vsebuje dovoljene aditive in dodatke v skladu s pravilnikom. Ne vsebuje več kot 3% mlečnih maščob in ne več kot 90 % maščob. Imeti mora značilno barvo, vonj in okus, biti mora brez tujega ali žarkega vonja in okusa. Margarina z manj maščob in margarina z malo maščob sta izdelka, ki vsebujeta delež maščob, kot je določeno s pravilnikom. Delež trans nenasičenih maščobnih kislin ne sme preseči mejne vrednosti 1 %.

Jedilna rastlinska olja so živila, ki so sestavljena iz gliceridov maščobnih kislin, pridobljenih izključno iz rastlin. Vsebujejo lahko tudi manjše količine drugih maščob, ki so naravno prisotne v maščobi oziroma olju. Izdelkom se lahko dodajajo aditivi v skladu s predpisi. Konzervansi niso dovoljeni. Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja morajo biti brez tujega in žarkega vonja in okusa.

Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja izpolnjevati določene pogoje: bistrost pri 25°C, značilna barva, blaga, prijetna in značilna vonj in okus pri temperaturi 25°C – brez tujega in žarkega vonja in okusa, vsebnost največ 0,3 % prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina), do 0,2 % vode in drugih hlapljivih snovi in do 50 mg/kg mila (kot Na-oleinata).

Čaji

Zeliščni čaji so pripravljene iz posušenih cvetov, listov, nadzemnih delov, korenin, plodov, sadežev, semen in drugih delov rastlinskih surovin ali iz mešanice teh surovin, lahko so iz suhega sadja, šipka, zelenjave,

robidovega listja, jagodovega listja, bezgovega cvetja in drugih rastlin ali iz mešanice. Vonj mora biti po zeliščih ali sadju in ne po plesni ali drugih primeseh. Barva primerna glede na vrsto zelišča ali sadja.

Sadni čaj je izdelek, pripravljen iz posušenega sadja, iz katerega se s poparjenem, prevretjem ali namakanjem dobi čajni napitek. Kot sadni čaj se lahko označi tudi čaj, ki vsebuje mešanico surovin, če le-ta vsebuje najmanj 50 % sadnega deleža.

Brez konzervansov in aditivov, z naravnimi aromami.

Čaj mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti čaja in zahtevami naročnika.

Pri proizvodnji čajev se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v skladu s predpisom, ki ureja aditive in čistost aditivov v živilih ter arome v skladu s predpisom, ki ureja arome.

Čaj mora biti I. kvalitete.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA EKOLOŠKA ŽIVILA

- Ekološka živila in kmetijski pridelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti ekoloških živil in zahtevami naročnika.
- **Sistem ekološkega kmetovanja** ne pomeni samo tehnologije, ki deluje na podlagi naravnih znamenitosti, temveč tudi stalno dosledno kontrolo pridelave in predelave teh pridelkov oz. živil, kar daje potrošnikom zagotovilo, da proizvodi ustrezajo višjim standardom kakovosti.
- Pri predelavi ni dovoljeno uporabljati snovi in tehnik, ki bi povrnile 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.
- Pri proizvodnji ekoloških izdelkov se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v **skladu s predpisom, ki ureja aditive za ekološka živila**.

16 Naročanje in dostava

Naročnik bo živila naročal vsakodnevno po elektronski pošti ali telefonsko.

Dostava živil bo potekala na lokacijo naročnika in bo sukcesivna glede na dejanske potrebe naročnika.

Predvideni časi naročanja, termini in lokacije dostave se lahko spremenijo samo ob soglasju naročnika ob predhodnem dogovoru. Vsaka dostava živil in izdelkov mora biti v za to namenjene prostore posamezne lokacije, primerno razložena (FCO naročnik).

Ponudnik mora naročniku omogočiti tudi dostavo po posameznem komadu določenega živila oziroma izdelka, kar bo naročnik v naročilu določil.

Ob vsaki dobavi mora biti jasno vidno (na transportni embalaži in/ali spremljajoči dokumentaciji), da je posamezno živilo v skladu s shemo kakovosti, ki jo je dobavitelj navedel oz. označil v obrazcu predračun in sicer za vse dobave v celotnem obdobju trajanja okvirnega sporazuma.

17 Embalaža in prevoz

Embalaža in prevozi (prevozna sredstva in osebe) vseh živil ali izdelkov morajo biti v skladu z veljavno zakonodajo in izvedeni v primernem prevoznem sredstvu ter v skladu s HACCP sistemom in vsemi spremljajočimi higienskimi programi, ki veljajo za živila in izdelke v prometu. Naročnik se bo dogovoril za rokovanje z embalažo (vračanje, zavrženje, mehanično čiščenje ...) z vsakim izbranim dobaviteljem ločeno.

Zaželeno je, da so živila in izdelki v embalaži, ki je okolju prijazna (iz recikliranih materialov in obnovljivih surovin).

Ponudnik z oddajo ponudbe izkazuje soglasje k zahtevam v zvezi z embalažo in prevozom.

18 Pravna podlaga

V postopku oddaje javnega naročila in tekom izvedbe javnega naročila je potrebno upoštevati:

- Zakon o javnem naročanju (Ur.l RS, št 91/2015, s spremembami, v nadaljevanju: ZJN-3);
- Zakon o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št 43/2011, s spremembami, v nadaljevanju: ZPVPJN);
- Obligacijski zakonik (Uradni list RS, št. 97/07, s spremembami, v nadaljevanju: OZ);
- vsa veljavna zakonodaja, ki ureja področje predmeta javnega naročila.

19 Pouk o pravnem sredstvu

Zahtevek za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave, povabilo k oddaji ponudbe ali razpisno dokumentacijo, se vloži v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu ali prejema povabila k oddaji ponudbe. Kadar naročnik spremeni ali dopolni navedbe v objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali v razpisni dokumentaciji, se lahko zahtevek za revizijo, ki se nanaša na spremenjeno, dopolnjeno ali pojasnjeno vsebino objave, povabila ali razpisne dokumentacije ali z njim neposredno povezano navedbo v prvotni objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali razpisni

dokumentaciji, vloži v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o dodatnih informacijah, informacijah o nedokončanem postopku ali popravku, če se s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbiro najugodnejšega ponudnika. Zahtevki za revizijo mora vsebovati vse podatke in dokazila, kot jih določa 15. člen ZPVPJN. Skladno z drugo alinejo prvega odstavka 71. člena ZPVPJN znaša taksa za vložitev zahtevka za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave, povabilo k oddaji ponudbe ali razpisno dokumentacijo znaša 4.000,00 EUR. Taksa se plača na transakcijski račun odprt pri Banki Slovenije, Slovenska cesta 35, 1505 Ljubljana, Slovenija št. SI56 0110 0100 0358 802, SWIFT koda BS LJ SI 2X, IBAN SI56011001000358802 in sklic 11 16110-7111290XXXXX.

Blaž Kölner

ravnatelj

Priloge

Ponudbeni predračun

Ponudnik _____,

ki v postopku oddaje javnega naročila »Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev« oddajam ponudbo v sklopu¹ _____, podajam ponudbeno ceno:

Ponudbena cena skupaj z DDV	
-----------------------------	--

V sklopu _____ ponujamo _____ (*ponudnik vpiše število ekoloških izdelkov ali izdelkov iz shem kakovosti, ki jih v sklopu ponuja*) izdelkov iz shem kakovosti.

Kraj in datum:

žig in podpis odgovorne osebe

Ponudnik izpolnjen obrazec naloži v zavihek »Ponudbeni predračun« v sistemu e-JN, izpolnjeno EXCEL tabelo za sklop, za katerega oddaja ponudbo pa v zavihek »Druge priloge«.

¹ Ponudnik za vsak posamezni sklop izpolni ločen obrazec.

Menična izjava za zavarovanje resnosti ponudbe

Za zavarovanje resnosti ponudbe za javno naročilo *Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev, v sklopu* _____ izročamo naročniku eno (1) bianco menico, na kateri je pooblaščen oseba za zastopanje:

(podpis pooblaščen oseb)

S to izjavo pooblaščamo Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda, da izpolni to bianco menico v višini _____. Obenem, Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda pooblaščamo, da izpolni vse druge dele menice, ki niso izpolnjeni, ter uporabi izpolnjeno menico skladno z namenom, zaradi katerega je bila izdana (zavarovanje za resnost ponudbe). Menična izjava in menica je dana brez protesta, na pravi poziv in brezpogojno Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda, menice ne sme trasirati.

Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda, pooblaščamo, da menico domicilira pri _____ (pooblaščen ustanova), ki vodi naš transakcijski račun številka _____ (ponudnik navede vse svoje TRR).

Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda lahko predloži menico v izplačilo najkasneje do dne 31.1.2024, z možnostjo podaljšanja.

Kraj in datum:

Izdajatelj menice:

Obvezna priloga: bianco menica (toliko bianco menic za kolikor sklopov, za katere se zahteva zavarovanje za resnost ponudbe, ponudnik oddaja ponudbo)

Izjava o predložitvi menične izjave za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti

V zvezi z javnim naročilo, *Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev*, za sklop _____objavljenem na Portalu javnih naročil dne _____, pod št. objave

(naziv in naslov ponudnika)

izjavljam, da bomo v roku 8 dni po podpisu okvirnega sporazuma o izvedbi javnega naročila naročniku izročili menično izjavo z bianko menico skladno z vzorcem *Menična izjava za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti*.

Kraj in datum:

Žig in podpis ponudnika

Menična izjava za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti

Spodaj podpisani zakoniti zastopnik oziroma pooblaščenec

izbranega ponudnika

(firma in sedež družbe oz. samostojnega podjetnika)

V sklopu _____, postopka oddaje javnega naročila »Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev«

nepreklicno izjavljam, da pooblašчам Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda, da lahko podpisano bianco menico, ki je bila izročena kot zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti po pogodbi - okvirnem sporazumu, sklenjeno na podlagi postopka oddaje javnega naročila »Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev« v sklopu _____, da skladno z določili razpisne dokumentacije, ponudbe in pogodbe - okvirnega sporazuma za predmetno javno naročilo v sklopu _____, brez poprejšnjega obvestila izpolni v vseh neizpolnjenih delih za znesek _____ EUR. Izbrani ponudnik se odreka vsem ugovorom proti tako izpolnjeni menici in se zavezuje menico plačati, ko dospe, v gotovini.

To pooblastilo preneha veljati 30 dni po poteku veljavnosti okvirnega sporazuma. Menični znesek se nakaže na račun naročnika, Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda

Ponudnik izjavlja, da se zaveda pravnih posledic izdaje menice v zavarovanje. Menica naj se izpolni s klavzulo »BREZ PROTESTA«. Ponudnik hkrati pooblašчам naročnika, da predloži menico na unovčenje in izrecno dovoljujem banki izplačilo take menice. Tako dajem nalog za plačilo oz. pooblastilo vsem spodaj navedenim bankam iz vseh v času unovčitve odprtih računov.

Št. TRR: _____, odprt pri _____
(dobavitelj navede vse svoje TRR)

V primeru odprtja dodatnega računa, ki ni zgoraj naveden, izrecno dovoljujem izplačilo menice in pooblašчам banko, pri kateri je takšen račun odprt, da izvede plačilo.

Datum:

Podpisnik (ime in priimek)

Podpis in žig:

Obvezna priloga: bianco menica

Izjava o izpolnjevanju higiensko-sanitetnih zahtev

Ponudnik _____ izjavljam, da

- da izpolnjujemo vse pogoje in načela o higieni živil skladno z veljavno zakonodajo ter da upoštevamo tudi vse druge veljavne predpise in Uredbe o higieni in zdravstveno-tehničnih pogojih v proizvodnji in prometu z živali;
- da upoštevamo strokovna priporočila DHP in DPP (dobre higienske prakse in dobre proizvodne prakse);
- da izvajamo notranji nadzor skladno s HACCP načeli na podlagi izdelane analize poslovanja podjetja in študije HACCP v vseh fazah proizvodnje in/oz. prometa z živali;
- da imamo vpeljan sistem za odpoklic zdravstveno neustreznih živil iz proizvodnje in/oz. prometa;
- da hranimo vse izjave in tehnološke list proizvajalcev/rejcev... ter tudi vsa druga dokazila (certifikate, specifikacije, analize...), iz katerih je razvidno, da izpolnjujemo tehnične in kakovostne zahteve naročnika za vsako posamezno živilo ali izdelek iz popisa/obrazca predračuna;
- da vse blago, katerega dobavo ponujamo, v celoti ustreza vsem zahtevam iz razpisne dokumentacije in obrazca predračuna;
- da bomo imeli ves čas pogodbenega obdobja blago, za katerega oddajamo ponudbo na zalogi in ga bomo dostavljali skladno z naročnikovimi zahtevami (FCO prostori naročnika skladno z dogovorjenim terminskim planom);
- da bomo na pisno zahtevo naročnika dostavili in predstavili vzorce posameznih ali vseh živil oziroma izdelkov, ki jih ponujamo;
- da imamo organizirano službo za kontrolo kakovosti izdelkov.

Kraj in datum:

Žig in podpis odgovorne osebe:

Izjava spoštovanju zahtev HACCP sistema

Ponudnik _____ izjavljam, da spoštujemo zahteve HACCP sistema. Dodatno izjavljam, da v celotnem procesu proizvodnje, predelave, obdelave, pakiranja in skladiščenja živil in izdelkov oziroma v delu, ki se nanaša na našo dejavnost, poslujemo v skladu z zahtevami HACCP sistema in da upoštevamo vse ostale predpise, ki urejajo področje živil in ravnanja z njimi v Republiki Sloveniji.

Izjavljam, da imamo za skladiščenje živil prostore, ki ustrezajo vsem veljavnim predpisom in HACCP sistemu, in da so vsa živila in izdelki skladiščena/i na način, ki ohranja njihovo kvaliteto in neoporečnost.

Prav tako izjavljam, da imamo za prevoz vseh živil in izdelkov na razpolago vozila, ki ustrezajo zahtevam HACCP sistema in ostalim veljavnim predpisom, ki urejajo področje živil in ravnanja z njimi v Republiki Sloveniji, ter da bomo opravljali prevoz živil za potrebe naročnika samo s prej navedenimi vozili.

Dokument, na podlagi katerega izvajamo sistem HACCP -preventivni sistem, ki omogoča identifikacijo oziroma prepoznavanje in oceno morebitnih prisotnih dejavnikov tveganja, nadzor nad njimi in ukrepanje:

naziv dokumenta: _____

datum sprejema dokumenta: _____

Izjavljamo, da na podlagi zgoraj navedenega dokumenta izvajamo HACCP sistem na naslednjih področjih: (opomba: obvezno ustrezno obkrožiti oziroma vpisati pod »drugo«):

- proizvodnje – predelave – obdelave – pakiranja – skladiščenja – prodaje – distribucije (prevoza)
- drugo (vpisati):

Nadzor nad izvajanjem sistema HACCP izvaja:

- oseba zaposlena pri ponudniku:

- ime in priimek _____
- strokovna izobrazba _____
- telefon _____
- telefaks _____
- elektronska pošta _____

- zunanji izvajalec:

- naziv zunanjega izvajalca _____
- naslov _____
- telefon _____
- telefaks _____
- elektronski naslov _____

Obvezujemo se, da:

- bomo v primeru kakršnega koli odstopanja od določil HACCP sistema o tem takoj pisno obvestili naročnika,
- bomo naročniku takoj predložili uraden veljaven dokument, iz katerega bo razvidno, da poslujemo v skladu s HACCP sistemom, v kolikor bo naročnik ta dokument zahteval.

Kraj in datum:

Žig in podpis odgovorne osebe:

Vzorec okvirnega sporazuma

Vrtec Mehurčki, Glavarjeva cesta 35, 1218 Komenda

ki jo zastopa ravnatelj Blaž Kölner,

matična številka: 6665764000

davčna št.: 67782949

(v nadaljevanju: naročnik)

in

ponudnik: _____

ki ga zastopa _____

Matična številka: _____

Identifikacijska št. (ID za DDV): _____

Transakcijski račun (TRR): _____ odprt pri

(v nadaljevanju: izvajalec ali dobavitelj)

sklepata **OKVIRNI SPORAZUM ZA DOBAVO ŽIVIL V SKLOPU** _____

SPLOŠNE DOLOČBE

1. člen

Stranki ugotavljata, da:

- je naročnik izvedel postopek oddaje javnega naročila »*Dobava konvencionalnih in ekoloških živil za obdobje 48 mesecev*« objavljeno na Portalu javnih naročil, pod št. objave JN..../2023,
- z odločitvijo o oddaji javnega naročila z dne _____ je bil izvajalec v predmetnem postopku oddaje javnega naročila izbran kot podpisnik okvirnega sporazuma v sklopih _____
- da se predmetni okvirni sporazum sklepa s _____ponudnikom/i,
- da je sestavni del pogodbe/okvirnega sporazuma razpisna dokumentacija, ponudbena dokumentacija predmetnega javnega naročila in ostale priloge.

PREDMET OKVIRNEGA SPORAZUMA

2. člen

Predmet okvirnega sporazuma je dobava živil in drugega blaga za prehrano. Vrsta, lastnosti, kakovost in opis predmeta okvirnega sporazuma so opredeljeni v razpisni dokumentaciji postopka oddaje javnega naročila, ki v celotnem besedilu postane sestavni del tega okvirnega sporazuma.

V primeru kakršnih koli sprememb se vrsta, lastnosti, kakovost in opis predmeta pogodbe opredeli v vsakokratnem pisnem povabilu k oddaji ponudbe.

V primeru, da bi naročnik tekom izvajanja tega okvirnega sporazuma potreboval blago, ki ni predmet ponudbe, se bo z dobaviteljem dogovoril za dobavo takega blaga. Naročnik in dobavitelj bosta v navedenem primeru dogovorila ceno za tovrstno blago. V zvezi z dobavami blaga, ki ni uvrščeno v ponudbeni predračun, veljajo vsi pogoji v zvezi z izvajanjem naročila iz tega okvirnega sporazuma.

POGODBENA VREDNOST

3. člen

Pogodbena vrednost je enaka višini ocenjene vrednosti in znaša v sklopu _____ EUR

Pogodbena vrednost živila oziroma izdelka z DDV vključuje vse elemente, iz katerih je sestavljena: vse stroške, davke in morebitne popuste, stroške dela, režijske stroške, morebitne nadure, amortizacijo opreme, stroške dostave, odvoza, menjave blaga, rokovanja in del povezanih z embalažo, in morebitne druge stroške, ki vplivajo na izračun cene.

Okvirni sporazum v sklopu preneha veljati, ko je doseže pogodbena vrednosti, razen v kolikor bi naročnik sklenil dodatek, skladno z določili 95. člena ZJN-3.

KOLIČINE, CENE IN IZVEDBENI POGOJI

4. člen

Naročnik bo konkurenco med ponudniki odpiral predvidoma vsake štiri mesece (Sveže sadje in zelenjava - velja za sklope kjer je izrazit vpliv sezone) oziroma enkrat letno, glede na potrebe naročnika.

Naročnik bo izvedbene pogoje opredelil v vsakem posamičnem odpiranju konkurence. Okvirne količine posameznega živila oziroma izdelka za obdobje povpraševanje so razvidne iz ponudbenega predračuna. Ob vsakem povpraševanju bodo potrebne količine sledeče obdobje razvidne iz

obrazca predračuna v posamičnem odpiranju konkurence. Dobavitelj je seznanjen, da so omenjene količine le okvirne in da bo naročnik v posameznem obdobju od izvajalca kupoval le tisto vrsto in količino blaga, ki jo bo dejansko potreboval. Naročnik lahko, v kolikor se pojavi potreba po novem živilu oziroma izdelku, spremeni nabor živil oziroma izdelkov oziroma posameznih skupin v posameznem vabilu k oddaji ponudb.

Po odpiranju konkurence bo naročnik do naslednjega odpiranja konkurence blago dobavljal od ponudnika, ki bo oddal ekonomsko najugodnejšo ponudbo po merilu C in Sk, kot je določeno v dokumentaciji v zvezi z naročilom. Cene so za obdobje do naslednjega povpraševanja fiksne in se v obdobju do odpiranja konkurence ne smejo spremeniti. Obveznost glede fiksности cen zavezuje vse podpisnike tega okvirnega sporazuma, ne glede na to, ali je bil posamezni podpisnik izbran kot najugodnejši ponudnik za posamično naročilo.

Naročnik od dobavitelja, s katerim ima sklenjen okvirni sporazum, pričakuje aktivno odzivanje na posamezna povpraševanja. V primeru, da se kandidat ne odziva na povpraševanja (se zaporedoma trikrat ne javi na povpraševanja, na katera je vabljen), lahko naročnik šteje, da nima interesa za izvajanje sklenjenega sporazuma in lahko z obvestilom prekine sporazum ter lahko unovči finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

Ponudbe v posameznem povpraševanju je potrebno poslati v roku na način, kot ga v povabilu opredeli naročnik. Ponudbe se oddaja prek sistema eJN.

Dobavitelj bo moral blago dostaviti na lokacijo naročnika, skladno z naročilom naročnika.

V kolikor bo naročnik sklenil okvirni sporazum samo z enim ponudnikom, si naročnik pridržuje pravico, da ne odpira konkurence, pač pa mora dobavitelj dobavljati blago po prvotno ponudbeni ceni, pri čemer je po poteku enega leta od izvajanja okvirnega sporazuma mogoče soglasno cene valorizirati skladno s Pravilnikom o valorizaciji denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS, št. 1/04) v okviru spremembe indeksa življenjskih potrebščin.

ROK, KRAJ in NAČIN DOBAVE

5. člen

Izvajalec bo posamezne vrste in količine živil in izdelkov naročniku dobavil na podlagi naročila preko elektronske pošte ali preko telefona.

Izvajalec se zavezuje, da bo vse vrste in količine živil in izdelkov dobavil naslednji delovni dan po prejemu naročila oziroma po dogovoru naročila, razen če bi naročnik ob naročilu navedel drugačen dobavni rok. V primeru nujnih dobav oziroma v izjemnih primerih bo dobavitelj dobavil naročniku živila in izdelke v roku 1 ure od prejema naročila.

Blago se dobavlja do _____ ure /*odvisno od sklopa*/ v času opredeljenem z razpisno dokumentacijo v skladišče naročnika. Dobavitelj mora blago dostaviti na vse naslove naročnika, razen če v nadaljevanju ni določeno drugače:

Izvajalec trpi nevarnost slučajne izgube stvari vse do vstopa v naročnikov prevzemni prostor. Stroške embalaranja in prevoza prevzema izvajalec, ki trpi tudi stroške za škodo, nastalo pri transportu.

Izvajalec se še posebej zavezuje, da bo prazno transportno embalažo (razni zabojčki in podobno) na svoje stroške odvažal z lokacije naročnik, najkasneje naslednji dan. V kolikor izvajalec ne bo prevzel embalaže najkasneje naslednji dan po dobavi, v kateri je bila dostava pakirana ima naročnik pravico zaračunati dobavitelju strošek neprevzema embalaže v vrednosti 100,00 evrov za vsak nepravočasen prevzem embalaže.

Dobavitelj mora blago dostaviti pravočasno v prostore naročnika. V kolikor dobavitelj ne bo dostavil blaga v notranje prostore naročnika (npr. blago pustil pred vrati in podobno) ima naročnik pravico blago zavrniti in zaračunati kazen v višini 100,00 evrov za vsako tovrstno dostavo.

Dobavitelj ne sme zamujati z dostavo blaga glede na dogovorjene roke. V kolikor bo ponudnik zamudil več kot eno uro glede na rok dostave ima naročnik pravico, da ponudniku zaračuna stroške vsake zamude v višini 150,00 evrov. V kolikor je zamuda posledica dejstva, da s strani naročnika ni bilo pravočasno osebe, ki bi blago prevzela je izvajalec oproščen zamude. Dokazno breme o tem, da predstavnik naročnika ni bil pravočasno prisoten na prevzemnem mestu je na strani izvajalca, za katere mora s preverljivimi dejstvi in dokazi izkazati odsotnost predstavnika naročnika.

V kolikor dobavitelj blaga ne dostavi, ne dostavi pravočasno ali dostavi neustrezno blago, ki ga naročnik ni sprejel oz. ga je zavrnil, lahko naročnik ne glede na pogodbeno kazen ali druge oblike zavarovanja, izvede nakup blaga pri drugem dobavitelju ali na trgu na stroške dobavitelja (kritni kup). Naročnik bo blago, ki je bilo neustrezno ali nepravočasno dobavljeno kupil pri drugem podpisniku sporazuma (primarno pri podpisniku, ki je oddal najugodnejšo ponudbo za živilo ali izdelek v odpiranju konkurence) oziroma na trgu, v kolikor ostali podpisniki sporazuma niso zmožni zagotoviti blaga. Dobavitelj mora povrniti razlike v ceni med nakupljenih blagom in svojo ponudbeno ceno, hkrati pa ima naročnik tudi pravico do zaračunavanja manipulativnih stroškov v višini 5% vrednosti dobave.

Naročnik bo dobavitelju stroške nastale zaradi dogodkov predvidenih v tem členu zaračunal z izdajo računa. V kolikor tekom izvajanja okvirnega sporazuma naročnik izstavi račun zaradi zgoraj navedenih nepravilnosti pri izvajanju okvirnega sporazuma s strani naročnika ima naročnik pravico nemudoma prekiniti okvirni sporazum in unovčiti finančno zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

DOBAVA, IZROČITEV

6. člen

S tem okvirnim sporazumom naročnik in dobavitelj dogovorita način naročanja in dobave blaga, ki je predmet tega sporazuma.

Naročnik blago naroča sukcesivno glede na potrebe. Sukcesivno naročanje lahko poteka v elektronski obliki preko v ta namen postavljenega spletnega portala, elektronske pošte, telefaksa oz. telefona, pri čemer naročnik opredeli način in rok oddaje ponudb. Količine naročenega blaga lahko skladno z naročnikovimi potrebami odstopajo od letnih količin opredeljenih v razpisni dokumentaciji.

Naročnik se zavezuje, da bo od dobavitelja kupoval vse artikule, ki v celoti ustrezajo vsem naročnikovim zahtevam, pri katerih je izvajalec s svojo ponudbo za posamezno obdobje dosegel najnižjo ceno. Naročnik bo v posameznem obdobju od izvajalca kupoval le tisto vrsto in količino blaga, ki jo bo dejansko potreboval.

Izvajalec mora hkrati z blagom ob prevzemu naročniku izročiti še pravilno izpolnjeno dobavnico.

PREVZEM IN REKLAMACIJA

7. člen

Prevzem blaga se opravi z dobavnico, ki jo na podlagi pravilno izročenega količinsko in kakovostno ustreznega blaga ter spremljajočih dodatkov in listin, podpiše skrbnik sporazuma pri naročniku oz. oseba, ki tega nadomešča.

Dobavitelj se obvezuje, da bo ob prevzemu živil in izdelkov naročniku predložil dobavnico, v kateri bodo navedena dobavljena živila in izdelki, cena brez davka na dodano vrednost in končna cena z davkom na dodano vrednost ter prevzeta količina ter poreklo živila. V kolikor bo naročnik zahteval tudi druge podatke o blagu mu jih bo moral dobavitelj na njegovo zahtevo posredovati (kot npr. podatki o hranilni in energijski vrednosti, alergeni).

Oseba pooblaščen s strani naročnika za prevzem, mora takoj po dostavi opraviti količinski in kakovostni prevzem blaga. Dejanske količine se morajo ujemati z naročenimi količinami in s količinami navedenimi v dobavnici.

V primeru, da naročnikova oseba odgovorna za prevzem živil in izdelkov ugotovi, da posamezno živilo ali izdelek ni zahtevane kvalitete (spremenjene organoleptične lastnosti) oziroma ni bilo naročeno, ga takoj zavrne z reklamacijskim zapisnikom. Dobavitelj je dolžan nekvalitetno blago

nadomestiti z novim blagom, v roku 24 ur od prejema pisne reklamacije, za hitro pokvarljivo blago, pa velja rok 1 uro od prejema reklamacije.

Če naročnik v kasnejši obdelavi živil in izdelkov ugotovi oporečnost ali nekvalitetno živilo ali izdelek ali da živilo ali izdelek ne ustreza njegovemu naročilu, sestavi zapisnik, s katerim se uveljavlja reklamacija (reklamacijski zapisnik je tudi elektronsko sporočilo v katerem se navede ugotovljene nepravilnosti). O rešitvi reklamacije je dobavitelj dolžan naročnika pisno obvestiti in podati dobropis, v kolikor je bilo neustrezno dostavljeno blago zaračunano oziroma plačano.

Naročnik si pridržuje pravico do reklamacije v osem (8) dnevem roku od prejema živil in izdelkov.

Vsako prejeto pisno reklamacijo mora dobavitelj rešiti najpozneje v roku treh (3) delovnih dni po prejemu. O rešitvi reklamacije je dobavitelj dolžan naročnika pisno obvestiti (v pisni obliki preko pošte ali po elektronski pošti). Za štetje roka velja prejemna teorija s strani naročnika.

Vse stroške reklamacij krije dobavitelj.

Z dnem podpisa dobavnice je prevzem blaga opravljen.

Blago, za katero se bo ugotovilo, da kakorkoli odstopa od navedb v razpisni ali ponudbeni dokumentaciji, ali ni skladno s specifikacijami, bo zavrnjeno, zaradi česar bo izvajalec prešel v zamudo. Enako velja, če bo neskladnost ugotovljena za katerikoli dokument, ki bi moral biti blagu priložen. Zavrnitev bo označena na dobavnici. V primeru, da so na dobavnicah opredeljene cene, ki niso skladne s ponudbenimi, naročnik blago vseeno prevzame, pri čemer ne pristane na cene navedene na dobavnici. V primeru, da ima dobavnica tudi naravo računa, bo naročnik dokument zavrnil in mora izvajalec izstaviti nov dokument z ustreznimi cenami.

Preverjanje količine in stanja blaga izvajata za to pooblaščen osebni obeh pogodbenih strank in v primeru nepravilnosti pri dobavi izdelata zapisnik.

Zamenjava naročenih živil in izdelkov z drugimi živili oziroma izdelki ni dovoljena, razen po predhodnem pisnem soglasju naročnika.

NAČIN PLAČILA

8. člen

Dobavitelj izstavi naročniku zbirni e-račun enkrat mesečno na podlagi dobavnic, ki jih je ob pravilni izpolnitvi podpisal naročnik.

Dobavitelj izstavi račun najkasneje do 10. v mesecu za dobave, ki so bile izvedene v preteklem mesecu. Izvajalec vsak račun opremi s številko tega sporazuma.

Naročnik je dolžan posamezni račun plačati v roku 30 dni od datuma pravilno izstavljenega računa.

V primeru zamude pri plačilu je naročnik dolžan plačati zakonske zamudne obresti za čas zamude.

Naročnik se obvezuje, da bo po prejemu računa in prilog v roku 8 dni le-tega pregledal, ter izvajalcu sporočil morebitne nepravilnosti in pomanjkljivosti. Naročnik ima pravico obrazloženo zavrniti račun s priloženo dokumentacijo v roku 8 dni po prejemu.

Kadar je kot najugodnejša izbrana skupna ponudba skupine izvajalcev, bodo plačila izvedena na transakcijski račun partnerja, ki je naročnik zavarovanja za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

V kolikor bo podizvajalec zahteval neposredno plačilo skladno z Navodili ponudnikom so obvezne priloge računu glavnega izvajalca računi oz. situacije podizvajalcev, ki jih je glavni izvajalec predhodno potrdil podizvajalcem. Roki plačil v primeru neposrednih plačil podizvajalcem so enaki kot za izvajalca.

V primeru, da podizvajalec ne zahteva neposrednega plačila s strani naročnika mora izvajalec najpozneje v roku 60 dni od plačila končnega računa naročniku podati pisno izjavo izvajalca in podizvajalca, da je podizvajalec prejel plačilo za storitve, izvedene v predmetnem javnem naročilu. V kolikor izjava ne bo predložena, bo naročnik sprožil postopek za ugotovitev prekrška, skladno z določili ZJN-3.

Ponudnik mora plačati račun izdan na podlagi 4. člena tega sporazuma v roku 15 dni od prejema računa. Kot prejem računa se šteje prevzem računa s strani dobavitelja.

JAMSTVA IZVAJALCA

9. člen

Izvajalec naročniku jamči:

- da kupljeno blago nima pravnih napak;
- da bo dostavil kvalitetno blago, ki popolnoma ustreza vsem opisom, karakteristikam in specifikacijam, ki so bili dani v okviru razpisne in ponudbene dokumentacije ali so priloga pogodbe;
- da bo dobavljal živila in izdelke, ki so pakirana/i v skladu z veljavnimi zakonskimi predpisi v Republiki Sloveniji;
- da bo nosil vse stroške povezane s transportom blaga na lokacije naročnika in odvozom embalaže.

ZAVAROVANJE POSLA

10. člen

Kandidat mora najkasneje v osmih dneh od prejema izvoda podpisanega okvirnega sporazuma s strani naročnika, kot pogoj za veljavnost tega sporazuma, naročniku izročiti zavarovanje v obliki menične izjavo z bianko menico z veljavnostjo še 30 dni po koncu veljavnosti okvirnega sporazuma v višini 10% pogodbene vrednosti z DDV, ki je enaka ocenjeni vrednosti.

Naročnik lahko zavarovanje unovči pod naslednjimi pogoji:

- če se bo izkazalo, da dobavitelj storitve ne opravlja v skladu z okvirnim sporazumom, zahtevami razpisne dokumentacije ali predračunom;
- če bo naročnik okvirni sporazum razdrl zaradi kršitev na strani izvajalca;
- če bo naročnik razdrl okvirni sporazum zaradi zamude, pogostega nejavljanja na odpiranje konkurence ali drugih neaktivnosti izvajalca.

Predložitev zavarovanja dobre izvedbe posla je pogoj za veljavnost okvirnega sporazuma.

POSLOVNA SKRIVNOST

11. člen

Stranki sta sporazumni, da vsi podatki, do katerih bi prišli z izvedbo sporazuma, z izjemo podatkov, ki so javni na podlagi zakonodaje, predstavljajo poslovno skrivnost in se zavezujeta, da bosta vse podatke skrbno varovali.

Kandidat je dolžan obvestiti svoje delavce, da lahko pri svojem delu pridejo v stik z zaupnimi podatki, pri delu z njimi pa morajo ti ravnati z največjo mero skrbnosti. Kandidat mora naročnika takoj obvestiti o vsakem disciplinskem ali drugem postopku, zaradi kršitev delovnih obveznosti, ki ga je zoper svojega delavca sprožil v zvezi z izvajanjem del iz sporazuma. Kandidat je dolžan na zahtevo naročnika nadomestiti delavca, če slednji izkaže, da je ravnal ali poskušal ravnati v nasprotju z določbami pogodbe.

Za dobavitelja, ki opravlja za naročnika pogodbene obveznosti, velja glede teh obveznosti enako strog način varovanja podatkov, kot jih ima naročnik.

Obveznost varovanja podatkov se nanašata tako na čas izvrševanja okvirnega sporazuma, kot tudi za čas po tem. V primeru kršitve določb o varovanju poslovne skrivnosti, je dobavitelj naročniku odškodninsko odgovoren za vso posredno in neposredno škodo.

VSEBINA SPORAZUMA in KONTAKTNE OSEBE

12. člen

Obe pogodbeni stranki se strinjata, da je sestavni del tega okvirnega sporazuma tudi razpisna dokumentacija v postopku oddaje javnega naročila in ponudba ponudnika, s katerim se sklepa ta okvirni sporazum.

Stranki se obvezujeta, da bosta uredili vse kar je potrebno za izvršitev sporazuma in da bosta ravnali s skrbnostjo dobrega gospodarja.

Kontaktna oseba naročnika je _____, ki je tudi skrbnik te pogodbe/okvirnega sporazuma na strani naročnika. Kontaktna oseba s strani izvajalca je _____.

ODSTOP OD OKVIRNEGA SPORAZUMA

13. člen

Okvirni sporazum preneha:

- po preteku časa, za katerega je bil sklenjen,
- z (enostranskim) naročnikovim razdrtjem,
- s sporazumno razvezo.

14. člen

Sporazum lahko z (enostranskim) naročnikovim razdrtjem preneha:

- če je proti izvajalcu uveden postopek prisilne poravnave, stečaja ali likvidacijski postopek,
- če je bila izvajalcu izdana sodna ali upravna odločba zaradi kršitve predpisov pogodbe ali upravnih aktov, na podlagi katere utemeljeno ni mogoče pričakovati nadaljnje pravilno izvajanje sporazuma,
- če je po sklenitvi pogodbe ugotovljeno, da je izvajalec dal zavajajoče in neresnične podatke, ki so vplivali na izbor ponudnika,
- če zaradi zakasnitve ali napak pri dobavi z nakupom ne bi več uresničil namena, ki ga je zasledoval,
- če bo naročnik tekom veljavnosti pogodbe izrekel vsaj tri reklamacije,
- če obstaja utemeljen dvom, da izvajalec v bistvenem delu ne bo izpolnil svoje obveznosti.

V primeru izpolnitve katerega izmed pogojev iz prvega odstavka lahko začne naročnik s postopkom za enostransko razdrtje sporazuma.

Izvajalec lahko razdre sporazum, če naročnik ne izpolnjuje svojih obveznosti iz pogodbe tako, da to izvajalcu onemogoča izvajanje pogodbe ali je v zamudi s plačilom več kot 60 dni.

Enostransko razdrtje sporazuma ni dopustno v primeru, če je do okoliščin, ki bi takšno prenehanje utemeljevale, prišlo zaradi višje sile ali drugih nepredvidljivih in nepremagljivih okoliščin.

Okvirni sporazum je sklenjen pod razveznim pogojem, ki se uresniči, če je naročnik seznanjen, da je sodišče s pravnomočno odločitvijo ugotovilo kršitev obveznosti iz drugega odstavka 3. člena tega zakona s strani izvajalca pogodbe o izvedbi javnega naročila ali njegovega podizvajalca ali če je naročnik seznanjen, da je pristojni državni organ pri izvajalcu pogodbe ali njegovem podizvajalcu v času izvajanja pogodbe ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z zaposlovanjem na črno in za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek. V primeru seznaitve naročnika s kršitvijo mora ta o tem obvestiti izvajalca v desetih dneh. Izvajalec lahko v roku, ki ga določi naročnik, ki pa ne sme biti daljši kot 15 dni, predloži dokaze, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju kršitev. Če obstaja kršitev pri podizvajalcu, lahko izvajalec v istem roku predloži dokaze, da je podizvajalec sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju kršitev. Če izvajalec ni predložil dokazov za podizvajalca ali če jih je, pa naročnik oceni, da ti ukrepi ne zadoščajo, lahko izvajalec zamenja podizvajalca v roku, ki ga določi naročnik in ne sme biti daljši od 15 dni v skladu s 94. členom ZJN-3, ali sam prevzame del, ki ga je oddal v podizvajanje temu podizvajalcu, če ta zamenjava ali prevzem ne pomeni bistvene spremembe pogodbe. Če izvajalec ni predložil dokazov zase ali za podizvajalca ali če jih je, pa naročnik oceni, da ti ukrepi ne zadoščajo, ali če izvajalec ne prevzame del sam ali predlaga novega podizvajalca ali če naročnik v skladu s 94. členom tega zakona pravočasno predlaganega novega podizvajalca zavrne, se razvezni pogoj uresniči pod pogojem, da je. V primeru izpolnitve razveznega pogoja se šteje, da je pogodba razvezana z dnem sklenitve nove pogodbe o izvedbi javnega naročila, naročnik pa mora nov postopek oddaje javnega naročila začeti nemudoma, vendar najkasneje v 60 dneh od seznaitve s kršitvijo. Če naročnik v tem roku ne začne novega postopka javnega naročila, se šteje, da je pogodba razvezana šestdeseti dan od seznaitve s kršitvijo .

15. člen

Vsaka stranka lahko odstopi od sporazuma:

- če druga stranka krši okvirni sporazum pod pogoji in na način, kot je v njej določeno,
- iz krivdnih razlogov (nestrokovno, nepravočasno, nevestno opravljanje storitev).

Odstop od pogodbe se izvede po sodni poti.

16. člen

Pogodbeni stranki lahko med trajanjem tudi sporazumno razvežeta sporazum.

Stranki se sporazumeta za razvezo sporazuma v primeru, da ugotovita, da je nadaljnje opravljanje storitev ni smotno ali nemogoče. To storita pisno s podpisom posebne izjave.

PROTIKORUPCIJSKA KLAVZULA

17. člen

Pogodba, pri kateri kdo v imenu ali na račun druge pogodbene stranke, predstavniku ali posredniku organa ali organizacije iz javnega sektorja obljubi, ponudi ali da kakšno nedovoljeno korist za:

- pridobitev posla ali
- za sklenitev posla pod ugodnejšimi pogoji ali
- za opustitev dolžnega nadzora nad izvajanjem pogodbenih obveznosti ali
- za drugo ravnanje ali opustitev, s katerim je organu ali organizaciji iz javnega sektorja povzročena škoda ali je omogočena pridobitev nedovoljene koristi predstavniku organa, posredniku organa ali organizacije iz javnega sektorja, drugi pogodbeni stranki ali njenemu predstavniku, zastopniku, posredniku;

je nična, če pa pogodba še ni veljavna, se šteje, da pogodba ni bila sklenjena.

REŠEVANJE SPOROV

18. člen

Morebitne spore, ki bi nastali v zvezi z izvajanjem te pogodbe, bodo stranke skušale rešiti sporazumno. Če spornega vprašanja ne bo možno rešiti sporazumno, je za reševanje sporov pristojno sodišče po sedežu naročnika.

KONČNE DOLOČBE

19. člen

Okvirni sporazum velja 48 mesecev.. Okvirni sporazum je sklenjen, ko ga podpišeta obe pogodbeni stranki in začne veljati, ko naročnik prejme zavarovanje za dobro izvedbo pogodbenih obveznosti.

Ta sporazum je napisan v 4 (štirih) enakih izvodih, od katerih naročnik prejme 3 (tri), izvajalec pa 1 (en) izvod.

V _____ dne: _____

V _____ dne: _____

Številka: _____

Številka: _____

IZVAJALEC :

NAROČNIK: