

KAKOVOSTNE ZAHTEVE NAROČNIKA

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

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

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

Živila morajo biti neoporečna in ne smejo vsebovati sestavin, ki so škodljive zdravju ali sestavin, ki bi z veljavnimi predpisi presegale vrednost vsebovanja posameznih sestavin v živilih, živila ne smejo vsebovati GSO – gensko spremenjene organizme.

Dobavitelj se zavezuje, da ponujena in kasneje dobavljena živila ne bodo vsebovala naslednjih sestavin iz žuželk: o predelane in posušene ličinke mokaarja - *Tenebrio molitor*, o zamrznjene, posušene in v prah zmlate kobilice – *Locusta migratoria*, o celi toplotno obdelani in zamrznjeni, posušeni in praškasti ter razmaščeni prah hišnih murnov (čriček) – *Acheta domesticus* in o zamrznjene, v obliki paste, posušene in v prahu ličinke malega mokaarja - *Alphitobius diaperinus*.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikle I. oz. II. kvalitete. Naročnik želi, da ponudniki ponudijo lokalno pridelana živila z višjo kakovostjo iz shem kakovosti (evropske in nacionalne sheme kakovosti – izbrana kakovost, integrirana pridelava, Demeter, Biodar, biodinamična pridelava...) z vidika večje svežine in nižjih okolijskih obremenitev pri prevozu, torej lokalna živila slovenskih pridelovalcev in predelovalcev. S tem bo prehrabena veriga čim krajša in ogljični odtis čim manjši (Uredba ZeJN, Ur.l. št. 51/17, 64/19, 121/21 in 132/23).

Za zagotovitev kvalitete mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehranski artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljeni naročniku. Podrobnejše zahteve so opisane v Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (v nadaljevanju Priročnik), dostopnem na Portalu GOV.SI:

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/PRIROCNIK_Z_MERILI_KAKOVOSTI.pdf

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

Ustrezati morajo tudi naslednjim pravilnikom:

- pravilnik o aditivih za živila, pravilnik o aromah,
- pravilnik o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih
- Uredba o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih
- pravilnik o ekstrakcijskih topilih,
- vsem pravilnikom, ki urejajo področje krmljenja živali,
- pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil,
- pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana,
- pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov,
- pravilnik o sladkorjih,
- pravilnik o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano,
- pravilniku o kakovosti soli in
- pravilniku o specifikaciji kmetijskih pridelkov oziroma živil.

Za lažjo pripravo ponudbe je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka ali proizvajalca. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko, vendar pa morajo le-ti po kvaliteti in lastnostih popolnoma ustrezati razpisanim. Navedba » in/ali enakovredno« se uporablja skladno s 42. členom Direktive 2014/24/EU, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ko ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati

predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali proizvodom.

Zahteve naročnika glede na sklope:

SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA / EKO SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA /EKO SEMENA

Sveže sadje in zelenjava morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom o kakovosti in neoporečnosti blaga. Zaželeno je, kjer je to mogoče, da je blago domačega/slovenskega (lokalnega) izvora.

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

Vsi izdelki morajo biti primerne zrelosti, sveži, čvrsti, brez vidne zunanje vlage, brez tujega vonja, brez primesi prsti ali drugih primesi in I. kakovostnega razreda, posamezni kosi pa morajo odgovarjati porcijskemu normativu, prilagojenim prehrani otrok. Velikost, razvitost, oblika in barva posameznih sadežev oziroma vrtnin mora biti primerna sorti, iz katere izhaja.

Transport svežega sadja se mora vršiti v za to namenjenih ustrezno higiensko vzdrževanih prevoznih sredstvih, ki morajo omogočati transport občutljivega svežega sadja pri konstantni za sadje najprimernejši temperaturi (do 12 °C).

Dobavitelj mora blago dostaviti v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami tako, da zagotovi neprekinjeno hladilno verigo v skladu s HACCP sistemom.

V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja (prevelika prisotnost gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropliv), bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil ponudnik oz. pridelovalec.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Zahteve za nekatere posamezne izdelke

JABOLKA IN HRUŠKE

Naročnik zahteva od ponudnikov jabolka ali hruške navedenih sort ekstra kakovosti. V primeru, da velikost (kaliber) jabolk posamezne sorte ekstra kakovosti presega teža 120 g, naročnik zahteva jabolka I. kvalitete. Jabolka in hruške morajo biti sveža, primerne zrelosti, nepoškodovana in zahtevanega kalibra.

Sadeži jabolk in hrušk morajo izpolnjevati naslednje zahteve:

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

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

OSTALO SVEŽE IN SUHO SADJE

Sadje mora biti sveže, primerne zrelosti, nepoškodovano in zahtevanega kalibra ter brez dozorevanja pripravljeno za konzumiranje. Naročnik zahteva porcijsko sadje, tako da teža posameznega sadeža ne prekorači normativa za prehrano otrok oz. 100-120 g, za banane pa 150 g. Naročnik zahteva sadje ekstra kakovosti (breskve, češnje, marelice, slive, jagode, limone, grozdje...). V primeru, da kaliber sadja posamezne vrste ekstra kakovosti presega zahtevan kaliber, naročnik zahteva sadje I. kvalitete.

Pakiranje: banane morajo biti pakirane v kartonski embalaži, tako da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kakovosti, na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

LIMONE

Premer sadeža mora biti najmanj 45 mm.

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

EKOLOŠKE JAGODE

Jagode morajo biti cele, nepoškodovane, s pecljem in s kratkim zelenim neuvelim stebelcem (razen pri gozdnih jagodah), zdrave (jagode, ki gnijejo ali se kvarijo, tako da niso primerne za uporabo, morajo biti izločene), brez posledic škodljivcev ali bolezni, čiste (brez vidnih tujih snovi), sveže, neoprane, suhe (brez zunanje vlage), brez tujega vonja oziroma okusa, ustrezno razvite in zrele, da prenesejo prevoz in rokovanje.

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

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

ZELENA SOLATA – glavnata vseh vrst, radič

Glavice morajo biti čvrste, nežne, suhe, listi karakteristične barve, čvrsti, ne uveli in neizsušeni, brez poškodb zaradi mikroorganizmov, poškodb zaradi zmrzali, brez primesi zemlje oz. sredstev, ki so škodljivi zdravju. Velikost glavice mora biti primerna sorti solate.

Pakiranje: glavice se lahko transportirajo v leseni ali kartonski embalaži (letvarice), kartonski ali plastični platoji, zložene druga poleg druge v eni vrsti, glavice morajo biti obrnjene navzdol. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ZELJE, KITAJSKO ZELJE...

Glavice zelja, kit. zelja morajo biti sveže (čvrste, ne uvele in neizsušene), nepoškodovane (mehanske poškodbe, zmrzal) in zrele (normalno razvite, oblika, velikost in barva pa značilni za sorto). Vse glavice morajo biti enako velike, koren pa odrezan do začetka glavice. Odstranjeni morajo biti vsi slabi (rumeni, uveli oz. nalomljeni) in nagniti listi, glavice pa suhe.

Pakiranje: glavice zelja, kit. zelja se lahko pakira v letvaricah ali v mrežastih plastičnih vrečah, tako da so obrnjene proti dnu embalaže in da je v vsaki embalažni enoti ista velikost glavice in sorta. Na embalaži mora biti nalepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

CVETAČA

Glavice morajo biti čvrste, zbite, cele, bele ali rumenkasto bele barve, izenačene po obliki in velikosti, zaščitene z zelenimi listi. Razmerje med cvetom in zelenimi listi je 75:25 (75 % teže mora biti cvet, 25 % teže pa zeleni del). Koren glavice mora biti odrezan do osnove ovojnega lista.

Pakiranje: cvetača je lahko pakirana v plitvih letvaricah in kartonskih ali plastičnih platojih. V vsaki embalažni enoti mora biti cvetača iste sorte in porekla, kakovosti in velikosti. Vsaka embalažna enota mora imeti deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

KROMPIR

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

Pakiranje: gomolje pakiramo v letvaricah in mrežastih plastičnih vrečah, s tem da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Teža embalažne enote je lahko največ 30 kg.

Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

BUČKE

Dolžina mora biti največ do 200 mm, premer pa od 40 do 50 mm. Bučke morajo biti pravilno razvite, izenačene po obliki, velikosti in barvi, sočne, trde, ne uvele in neizsušene.

Pakiranje: buče lahko pakiramo v letvaricah in plastičnih mrežastih vrečah, vendar na način, da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. V vsaki embalažni enoti morajo biti bučke istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PARADIŽNIK

Premer paradižnika mora biti od 40 do 50 mm. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto.

Biti mora pravilne oblike, normalno razvit, brez zelenih delov ploda, brez mehaničnih poškodb in drugih nepravilnosti.

Pakiranje: kalibriran paradižnik se pakira v plitve letvarice oz. kartonske platoje. V eni embalažni enoti mora biti paradižnik iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PAPRIKA

Velikost paprike določamo glede na jedilnik. Paprika mora imeti lastnosti značilne za posamezno sorto. Biti mora pravilne oblike, normalno razvita, nepekoča, brez mehaničnih poškodb itd.

Pakiranje: kalibrirana paprika se pakira v plitve letvarice ali drugo primerno embalažo. V eni embalaži mora biti paprika iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra. Na vsaki embalažni enoti mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

PETERŠILJ, ZELENA

List: zeleni listi morajo biti močni, veliki, brez primesi zemlje, ne uveli in suhi.

Koren: premer korena mora biti od 25 do 35 mm, dolžina pa od 100 do 150 mm. Biti mora čvrst, sočen, neizsušen in ne uvel, brez primesi zemlje, ne sme biti poškodovan.

Pakiranje: zelene liste pakiramo v plastične platoje, korenine pa v letvarice oz. plastične mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

KORENJE

Dolžina korenja mora biti od 100 do 140 mm, debelina najširšega dela pa od 30 do 40 mm. Biti mora gladek, pravilne oblike, brez primesi zemlje, barve in oblike pa karakteristične za sorto. Koren mora biti sočen, čvrst, neizsušen in neuvel. Na vrhu ima lahko do 1,5 cm dolgo zeleno ali rožnato kapico. Korenje mora biti tipa Nantes, ki je primeren za gospodinjsko uporabo.

Pakiranje: korenje pakiramo v letvarice oz. mrežaste plastične vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti. Vsaka embalažna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

ČEBULA

Premer mora biti od 70 do 90 mm. Glavice morajo biti čvrste in cele, brez znakov kaljenja, enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom. Glavice čebule morajo biti povsem brez zelenega solaninskega obarvanja.

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

ČESEN

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

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

KISLA REPA IN ZELJE

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

Kisla repa in zelje morata izpolnjevati naslednje pogoje:

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

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

STROČJI FIŽOL

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

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

EKOLOŠKA OSTALA ŽIVILA

Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.