

Datum: 04. 11. 2024

Številka: 1/2024

RAZPISNA DOKUMENTACIJA ZA ODDAJO JAVNEGA NAROČILA BLAGA PO ODPRTEM POSTOPKU

VSEBINA:

Razpisno dokumentacijo sestavljajo:

1. Povabilo k oddaji ponudbe
2. Navodila gospodarskim subjektom za izdelavo ponudbe
3. Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodila o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika
4. Splošne in posebne zahteve naročnika
5. Obrazec ESPD v elektronski obliki (datoteka XML) za vse gospodarske subjekte
6. Obrazec št.1 Podatki o ponudniku
7. Obrazec št. 2 Ponudba
8. Obrazec št. 3 Ponudbeni predračun
9. Obrazec št. 4 Izjava - podatki o udeležbi v lastništvu ponudnika
10. Obrazec št. 5 Izjava ponudnika o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD
11. Obrazec št. 6 Izjava ponudnika o predložitvi finančnega zavarovanja za dobro izvedbo del
12. Obrazec št. 7 Soglasje podizvajalca (za neposredna plačila)
13. Obrazec št. 8 Izjava – izpolnjevanje higienskih pogojev
14. Obrazec št. 9 Vzorec okvirnega sporazuma

POVABILO K ODDAJI PONUDBE

Naročnik:

Osnovna šola Jožeta Krajca Rakek, Partizanska cesta 28, 1381 Rakek

Na podlagi Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS in 28/23, v nadaljevanju ZJN-3) **naročnik** vabi vse zainteresirane gospodarske subjekte, da v skladu z razpisno dokumentacijo podajo svoje pisne ponudbe za sodelovanje v postopku oddaje predmetnega naročila po odprtem postopku (40. člen Zakona o javnem naročanju-ZJN-3) in sicer s sklenitvijo okvirnih sporazumov brez ponovnega odpiranja konkurence.

Predmet javnega naročila:

Predmet javnega naročila je **sukcesivna dobava živil po posameznih sklopih** za obdobje 36 mesecev za potrebe prehrane v javnem zavodu.

Naročnik oddaja javno naročilo za 36 mesecev od sklenitve okvirnega sporazuma z izbranimi ponudniki po zaključku postopka tega javnega razpisa. Veljavnost okvirnega sporazuma po tem javnem razpisu je predvidoma od 1.1.2025 do 31.12.2027.

Javno naročilo je razdeljeno na štiriindvajset (24) sklopov, in sicer:

1. sklop: Mleko – Mlečni izdelki
2. sklop: Eko mlečni izdelki
3. sklop: Meso – mesni izdelki
4. sklop: Eko meso
5. sklop: Perutnina
6. sklop: Ribe
7. sklop: Žita – mlevski izdelki
8. sklop: Kruh – Pekovska peciva
9. sklop: Eko kruh
10. sklop: Sveža zelenjava - letno
11. sklop: Sveža zelenjava - zimsko
12. sklop: Eko sveža zelenjava
13. sklop: Zamrznjena zelenjava
14. sklop: Konzervirana zelenjava
15. sklop: Sadje - letno
16. sklop: Sadje - zimsko
17. sklop: Eko sveže sadje
18. sklop: Konzervirano sadje
19. sklop: Zamrznjeno sadje
20. sklop: Sokovi, Nektarji

- 21. sklop: Sveže testenine
- 22. sklop: Zamrznjeni končni izdelki
- 23. sklop: Ostalo prehrambeno blago

Specifikacija živil, okvirne količine živil in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazca predračuna in opisa predmeta javnega naročila in zahtevami naročnika, ki sta sestavni del te razpisne dokumentacije.

Ponudniki lahko oddajo ponudbo za celotno javno naročilo, za posamezni razpisani sklop ali za vse sklope. Ponuditi je potrebno vse artikle v razpisanem sklopu. Naročnik bo ocenjeval vsak sklop posebej.

Količine posameznih živil, navedenih v razpisni dokumentaciji so okvirne in ocenjene glede na sedanje potrebe naročnika in preračunane za enoletno obdobje oddaje naročila. Naročnik si pridržuje pravico, da se tekom izvajanja naročila, količine posameznih živil – zvišajo ali znižajo, prav tako se lahko spremenijo posamezna živila, glede na dejanske potrebe naročnika.

Vzorec okvirnega sporazuma je sestavni del te razpisne dokumentacije in v katerem so opredeljeni vsi pogodbeni pogoji o sukcesivni dobavi živil. Okvirni sporazum je sporazum med naročnikom in enim ali več ponudnikov (dobavitelji), katerega predmet je določitev pogojev, s katerimi se urejajo naročila, cene posameznih izdelkov na enoto mere, fiksnost cen, dobavni rok za naročena živila, plačilni rok, vsi ostali pogoji v zvezi z naročili in dobavami.

Naročnik bo skladno z merili za izbiro najugodnejše ponudbe, določenimi v teh Navodilih, z vsemi ponudniki za posamezni sklop sklenil okvirne sporazume, dobave bo vršil pri ponudniku ki bo oddal najugodnejšo ponudbo. Naročnik konkurence ne bo odpiral, ampak bo omogočil, da se cene enkrat letno povečajo skladno s 6. členom Pravilnika o načinih valorizacije denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS 1/04). Upošteva se indeks rasti cen življenjskih potrebščin.

Ponudnik mora, glede na predmet javnega naročila, izpolnjevati in upoštevati tudi vsa določila veljavnih predpisov, ki urejajo področje živil, ravnanja z njimi in transporta le-teh. Pri poslovanju in dobavi živil mora ponudnik dosledno upoštevati določila HACCP sistema. Ponudnik mora zagotavljati organiziran nadzor kakovosti in mikrobiološke neoporečnosti ponujenih živil v proizvodnji in prometu oziroma v delu na katerega se nanaša njegova dejavnost ter imeti vozni park za prevoz živil, ki ustreza vsem zahtevam veljavnih predpisov.

Ponudbena dokumentacija mora biti pripravljena v skladu z določili tega povabila in navodila za pripravo ponudbe ter to razpisno dokumentacijo.

Variantne ponudbe niso dopustne in jih naročnik, v primeru prejema, ne bo upošteval.

Javni razpis je objavljen na portalu javnih naročil in v Uradnem listu Evropske unije.

Vrsta postopka: Odprti postopek po ZJN-3 s sklenitvijo okvirnih sporazumov brez ponovnega odpiranja konkurence.

Rok veljavnosti ponudbe: Ponudbe morajo biti veljavne do vključno 90 dni po roku za oddajo ponudb.

Sodelovanje: Na javni razpis se lahko prijavijo pravne in/ali fizične osebe (samostojni podjetniki posamezniki, kmetje, v nadaljevanju ponudniki), ki izpolnjujejo pogoje za sodelovanje, ki so navedeni v nadaljevanju te razpisne dokumentacije in za katere ne obstajajo izključitveni razlogi.

V kolikor ponudnik nastopa s podizvajalci mora v ESPD obrazcu navesti, da bo pri izvedbi naročila sodeloval s podizvajalci. Ponudnik v razmerju do naročnika v celoti odgovarja za izvedbo prejetega naročila, ne glede na število podizvajalcev, ki jih bo navedel v svoji ponudbi.

Ponudbo lahko predloži tudi skupina ponudnikov – skupna ponudba. Ne glede na predložitev skupne ponudbe ponudniki odgovarjajo naročniku neomejeno solidarno. Skupna ponudba mora biti pripravljena v skladu z navodili iz te razpisne dokumentacije.

Celotne stroške priprave in oddaje ponudbe nosi ponudnik.

Osnovna šola Jožeta Krajca Rakek

Ravnateljica mag. Anita Knez

NAVODILA GOSPODARSKIM SUBJEKTOM ZA IZDELAVO PONUDB

Pravna podlaga:

Javni razpis za oddajo javnega naročila blaga po odprtem postopku za sklenitev okvirnega sporazuma: Sukcesivna dobava prehrabnenega blaga za obdobje 36 mesecev po sklopih blaga, se izvaja na podlagi:

- Zakon o javnem naročanju – ZJN-3
- Zakon o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/11, 60/11-ZTP-D, 63/13, 90/14-ZDU-1I in 60/17 in 72/19, v nadaljevanju: ZPVPJN),
- Uredba o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 51/17, 64/19, 121/21),
- Pravilnik o kakovosti izdelkov iz žit (Uradni list RS, št. 1/14, 52/19),
- Pravilnik o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni list RS, št. 72/18, 17/19popr., 105/22),
- Zakon o integriteti in preprečevanju korupcije (ZIntPK) (Uradni list RS, št. 69/11-UPB2, 158/20, 3/22, 16/23)
- Skladno z ostalimi veljavnimi predpisi, ki urejajo področje javnih naročil, konkurence, varstva okolja in državne pomoči,
- Skladno z ostalimi veljavnimi predpisi, ki urejajo področje predmeta javnega naročila.

SKLOPI:

1. sklop: Mleko – Mlečni izdelki
2. sklop: Eko mlečni izdelki
3. sklop: Meso – mesni izdelki
4. sklop: Eko meso
5. sklop: Perutnina
6. sklop: Ribe
7. sklop: Žita – mlevski izdelki
8. sklop: Kruh – Pekovska peciva
9. sklop: Eko kruh
10. sklop: Sveža zelenjava - letno
11. sklop: Sveža zelenjava - zimsko
12. sklop: Eko sveža zelenjava
13. sklop: Zamrznjena zelenjava
14. sklop: Konzervirana zelenjava
15. sklop: Sadje - letno
16. sklop: Sadje - zimsko
17. sklop: Eko sveže sadje
18. sklop: Konzervirano sadje
19. sklop: Zamrznjeno sadje
20. sklop: Sokovi, Nektarji

- 21. sklop: Sveže testenine
- 22. sklop: Zamrznjeni končni izdelki
- 23. sklop: Ostalo prehrabeno blago

Ponudnik lahko predloži ponudbo za posamezni sklop ali za vse razpisane sklope. V primeru, da ponudnik oddaja ponudbo za vse razpisane sklope, mora biti ponudba predložena tako, da se lahko ocenjuje po posameznem sklopu.

Ponudnik je dolžan (mora) ponuditi vse (100%) vrste blaga oz. artikla iz posameznega razpisanega sklopa blaga za katerega podaja ponudbo (Excel obraz/ec/ci); ponudnik torej ne more ponuditi zgolj posameznih postavk – posameznih artiklov iz posameznega razpisanega sklopa blaga.

Jezik razpisne dokumentacije in jezik v katerem mora ponudnik izdelati ponudbo, valuta

Postopek javnega razpisa poteka v slovenskem jeziku. Razpisna dokumentacija je pripravljena v slovenskem jeziku. Ponudba in ostala dokumentacija, ki se nanaša na ponudbo mora biti napisana v slovenskem jeziku. Vrednosti morajo biti izkazane v evrih.

Priprava ponudbene dokumentacije

Ponudbena dokumentacija mora vsebovati ustrezno izpolnjene obrazce in druge listine zahtevane v razpisni dokumentaciji.

Ponudniki pripravijo en izvod ponudbene dokumentacije, ki ga sestavljajo izpolnjeni obrazci in zahtevane priloge. Ponudbena dokumentacija ne sme vsebovati sprememb, pripisov in dodatkov, ki niso v skladu z razpisno dokumentacijo ali potrebni zaradi odprave napak. Popravljenе napake se označijo s podpisom pooblaščenе osebe.

Ponudnik pri pripravi ponudbe upošteva navodila za izpolnjevanje in predložitev obrazcev iz predmetne razpisne dokumentacije.

V primeru, da bi naročnik po pregledu ponudb ugotovil, da je ponudba formalno nepopolna, bo dopustil dopolnitev ali spremembo take ponudbe, s tem da bo ponudnika pozval na dopolnitev. Če pozvani ponudnik v postavljenem roku ne bo dopolnil oziroma spremenil ponudbe, bo naročnik ponudbo takega ponudnika izločil.

Ponudnik je dolžan predložiti naslednjo ponudbeno dokumentacijo:

- Izpolnjen obrazec Podatki o ponudniku (Obrazec št. 1);
- Izpolnjen obrazec Ponudba za naročnika (Obrazec št. 2),
- Izpolnjen obrazec Ponudbeni predračun (Obrazec št. 3),

- Izjavo – podatki o udeležbi v lastništvu ponudnika (obrazec št. 4 –*ponudniki, ki bodo predložili dopustne ponudbe, bodo naknadno (pred podpisom okvirnega sporazuma) pozvani k predložitvi omenjene izjave,*
- Izjavo ponudnika o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD (obrazec št. 5),
- Izjavo ponudnika o predložitvi finančnega zavarovanja za dobro izvedbo del (obrazec št. 6).
- Izpolnjen obrazec Soglasje podizvajalca (za neposredna plačila) (obrazec št. 7)
- Izpolnjen obrazec Izjava – izpolnjevanje higienskih pogojev (obrazec št. 8)

Ob tem naročnik opozarja ponudnike, da ne sme dopustiti ponudniku, da bi dopolnjeval ali spreminjal svoje cene na enoto, vrednosti postavke, skupne vrednosti ponudbe in ponudbe v okviru meril, tistega dela ponudbe, ki se veže na tehnične specifikacije predmeta javnega naročila v smislu zamenjave prvotno ponujenega predmeta naročanja z novim predmetom naročanja, tistih elementov ponudbe, ki vplivajo ali bi lahko vplivale na drugačno razvrstitev njegove ponudbe glede na preostale ponudbe, ki jih je naročnik prejel v postopku javnega naročanja.

Naročnik bo ponudniku, ki ga bo pozval k dopolnitvi formalno nepopolne ponudbe, poziv za dopolnitev ponudbe praviloma posredoval preko informacijskega sistema e-JN.

Za oddajo predmetnega naročila se izvede odprti postopek (40. člen Zakona o javnem naročanju) z namenom sklenitve okvirnih sporazumov brez ponovnega odpiranja konkurence za obdobje 36 mesecev. Naročnik ne postavlja omejitve števila ponudnikov s katerimi bo v okviru vsakega posameznega sklopa blaga sklenil okvirne sporazume. Glede na postavljeno merilo: ekonomsko najugodnejša ponudba posameznega sklopa, bo naročnik izbral ponudbo najugodnejšega (enega) ponudnika in mu naročila oddal za obdobje 36 mesecev, z izjemo za sklopa mleko-mlečni izdelki in kruh-pekovsko pecivo, kjer bo naročnik zaradi pestrosti jedilnikov izbral dva ponudnika hkrati, ki bosta podala ekonomsko najugodnejšo ponudbo.

Naročnik med sklenitvi okvirnega sporazuma posameznega sklopa ne bo odpiral konkurenco, ampak bo omogočil, da se cene enkrat letno povečajo skladno s 6. členom Pravilnika o načinih valorizacije denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS 1/04). Upošteva se indeks rasti cen življenjskih potrebščin.

Samostojna ponudba / skupna ponudba/ ponudba s podizvajalci

Posamezni ponudnik lahko v postopku predmetnega javnega naročila sodeluje samo z eno ponudbo.

Samostojna ponudba

Samostojna ponudba pomeni, da ponudnik odda ponudbo samostojno – brez podizvajalcev in brez soponudnikov (partnerjev v skupini) v primeru skupne ponudbe. V primeru samostojne

ponudbe mora biti ponudnik strokovno, tehnično in kadrovsko sposoben sam izvesti naročilo, ob izpolnjevanju vseh pogojev in zahtev iz te razpisne dokumentacije.

Skupna ponudba

Skupna ponudba je ponudba, v kateri kot ponudnik nastopa več gospodarskih subjektov (v nadaljevanju partnerjev) skupaj. Partnerji so med seboj enakopravni in v razmerju do naročnika neomejeno solidarno odgovarjajo za izvedbo celotnega naročila. V ponudbi mora biti navedeno kdo so partnerji kdo je vodilni partner, ki jih zastopa ter katera dela in za kakšno vrednost bo posamezni partner dela oziroma dobave izvedel.

V kolikor ponudnik nastopa s soponudniki – partnerji v skupini, mora v Obrazcu št. 1 – Podatki o ponudniku navesti s katerimi soponudniki – partnerji v skupini bo sodeloval pri izvedbi javnega naročila.

V primeru skupne ponudbe bo naročnik od izbrane skupine zahteval predložitev ustreznega akta o skupni izvedbi naročila, ki mora vsebovati vsaj:

- navedbo vseh partnerjev v skupini (naziv in naslov partnerja, zakonitega zastopnika, matično številko, davčno številko, številko transakcijskega računa),
- pooblastilo vodilnemu partnerju v skupini,
- neomejeno solidarno odgovornost vseh partnerjev v skupini do naročnika,
- področje (obseg dela), ki ga bo prevzel in izvedel vsak partner v skupini in delež vsakega partnerja v skupini v % in vrednost del, ki jih prevzema posamezni partner v skupini,
- način plačila preko vodilnega partnerja v skupini ali vsakemu partnerju v skupini,
- druge morebitne pravice in obveznosti med partnerji v skupini,
- rok veljavnosti pravnega akta.

Pravni akt o skupni izvedbi naročila mora biti datiran, žigosan in podpisan s strani vseh partnerjev v skupini.

Gospodarski subjekti, ki nastopajo v skupni ponudbi morajo izkazovati, da zanj niso podani razlogi za izključitev, podani v 75. členu ZJN-3 in so navedeni v poglavju Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

Izpolnjevanje pogojev partnerstva za sodelovanje, ki jih opredeljuje 76. člen ZJN-3 in so navedeni v posebnem delu navodil za izdelavo ponudbe, se ugotavlja na način, kot je to zapisano v poglavju Pogoji za ugotavljanje sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

Podizvajalci

Podizvajalec je gospodarski subjekt, ki je pravna ali fizična oseba in za ponudnika, s katerim naročnik po ZJN-3 sklene pogodbo o izvedbi javnega naročila ali okvirni sporazum, izvaja gradnjo oziroma storitev ali dobavlja blago, ki je neposredno povezano s predmetom javnega naročila.

Ponudnik v razmerju do naročnika v celoti odgovarja za izvedbo prejetega naročila, ne glede na število podizvajalcev, ki bi jih navedel v svoji ponudbi. Podizvajalci lahko sodelujejo pri več ponudnikih hkrati.

V kolikor ponudnik nastopa s podizvajalci, mora v Obrazcu št. 1 - Podatki o ponudniku navesti s katerimi podizvajalci bo sodeloval pri izvedbi naročila, vrsto del, ki jih bo opravljal ter vrednost del.

Ponudnik mora za vsakega podizvajalca, ki ga navede v ponudbi, navesti oziroma dostaviti naslednje podatke oziroma dokumente:

- ESPD izpolnjen s strani podizvajalca,
- Izjava podizvajalca o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD,
- Ostale podatke oziroma dokumente, če je tako zahtevano v tej razpisni dokumentaciji.

Ponudnik z oddajo ponudbe potrjuje, da je v primeru podajanja popusta na ponudbeno ceno, pridobil predhodno soglasje podizvajalca k znižanju ponudbene cene tudi v delu, ki ga bo izvedel podizvajalec. Popust na ponudbeno ceno se upošteva tudi na vrednost del, ki jih izvede podizvajalec.

Pogoji, ki jih morajo, poleg določenih v ZJN-3 kot obveznih, izpolnjevati podizvajalci ponudnika, so opredeljeni v poglavju Pogoji za ugotavljanju sposobnosti in navodilo o načinu dokazovanja sposobnosti ponudnika.

Izbrani izvajalec mora v primeru morebitne zamenjave podizvajalca ali sklenitve pogodbe z novim podizvajalcem, pred spremembo oziroma uvedbo podizvajalca o tem pridobiti pisno privolitev naročnika. Morebitno zavrnitev zamenjave podizvajalca oziroma vključitev novega podizvajalca bo naročnik glavnega izvajalca obvestil najpozneje v desetih dneh od prejema predloga. V primeru, da naročnik da soglasje k zamenjavi podizvajalcev bosta naročnik in ponudnik (izbrani dobavitelj) sklenila aneks k okvirnemu sporazumu, sicer se šteje, da naročnik ni dal soglasja za zamenjavo v okvirnem sporazumu navedenih podizvajalcev.

Vsak na novo uveden podizvajalec (zamenjava ali nov podizvajalec) mora izpolnjevati vse pogoje, ki so bili določeni za prvotnega podizvajalca. Kjer je izpolnjevanje pogojev vezano na točno določen datum, se upošteva datum, ko je glavni izvajalec naročniku podal pisni predlog za zamenjavo oziroma uvedbo novega podizvajalca.

Če neposredno plačilo podizvajalcu v skladu z 94. členom ZJN-3 ni obvezno, bo naročnik od glavnega izvajalca zahteval, da mu najpozneje v 60 dneh od plačila končnega računa oziroma situacije pošlje pisno izjavo podizvajalca, da je podizvajalec prejel plačilo za dobavljeno blago neposredno povezano s predmetnih javnim naročilom.

Pojasnila in spremembe razpisne dokumentacije

Potencialni ponudnik sme dodatne informacije zahtevati izključno preko portala javnih naročil. Naročnik jih bo na portal posredoval skladno s 4. odstavkom 61. členom ZJN-3, pod pogojem, da bo zahtevo prejel pravočasno (rok naveden v ustreznem obvestilu – na portalu).

Razpisna dokumentacija je v skladu z določbami ZJN-3 objavljena v elektronski obliki na portalu javnih naročil in v Uradnem listu Evropske Unije.

Morebitna pojasnila in spremembe razpisne dokumentacije bodo objavljene na portalu javnih naročil. Ponudniki lahko vprašanja, vezana na razpisno dokumentacijo, preko portal javnih naročil postavijo najkasneje **do 22. 11. 2024 do 9.00 ure**, naročnik pa se zavezuje, da bo nanje odgovoril najkasneje 25. 11. 2024. Pojasnila in spremembe so sestavni del razpisne dokumentacije in jih mora ponudnik upoštevati pri pripravi ponudbe.

Ponudnik lahko do zaključka roka za prejem ponudb le-to spremeni, umakne ali dopolni.

Naročnik si pridržuje pravico, da razpisno dokumentacijo delno spremeni ali dopolni. Obvestilo o delni spremembi ali dopolnitvi razpisne dokumentacije bo objavljeno na portalu javnih naročil. Morebitne spremembe in dopolitve razpisne dokumentacije postanejo sestavni del te razpisne dokumentacije in za ponudnike obvezujoče.

Naročnik bo po potrebi podaljšal rok za oddajo ponudb, da bo ponudnikom omogočil upoštevande dopolnitev. S premaknitvijo roka za oddajo ponudb se pravice in obveznosti naročnika in ponudnikov vežejo na nove roke, ki posledični izhajajo iz podaljšane roka za oddajo ponudb.

Predložitev ponudbe

Ponudniki morajo ponudbe predložiti v informacijski sistem e-JN (v nadaljevanju: sistem e-JN) na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>, v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema 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/>.

Ponudnik se mora pred oddajo ponudbe registrirati na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>, v skladu z Navodili za uporabo e-JN. Če je ponudnik že registriran v sistem e-JN, se v aplikacijo prijavi na istem naslovu.

Uporabnik ponudnika, ki je v sistemu e-JN pooblaščen za oddajanje ponudb, ponudbo odda s klikom na gumb »Oddaj«. Sistem e-JN ob oddaji ponudb zabeleži identiteto uporabnika in čas oddaje ponudbe. Uporabnik z dejanjem oddaje ponudbe izkaže in izjavi voljo v imenu ponudnika oddati zavezujočo ponudbo (18. člen Obligacijskega zakonika¹). Z oddajo ponudbe je le-ta zavezujoča za čas, naveden v ponudbi, razen če jo uporabnik ponudnika umakne ali spremeni pred potekom roka za oddajo ponudb.

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko sistema e-JN <https://ejn.gov.si> najkasneje do **7. 12. 2024 do 09.00 ure**. Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v sistemu e-JN označena s statusom »ODDANA«.

Ponudnik lahko do roka za oddajo ponudb svojo ponudbo umakne ali spremeni. Če ponudnik v 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 sistemu e-JN spremeni, je naročniku v tem sistemu odprta zadnja oddana ponudba.

Po preteku roka za predložitev ponudb ponudbe ne bo več mogoče oddati.

Ponudniki morajo izjave in predračune predložiti na predpisanih obrazcih naročnika brez dodatnih pogojev; pripisi in dodatni pogoji se ne upoštevajo. Dokumenti so lahko predloženi v sistem e-JN v kopijah, vendar morajo ustrezati vsebini originala.

Ponudnik ne sme spreminjati tehničnih specifikacij (popisov živil naročnika).

Ponudnik v informacijski sistem e-JN v razdelek "Predračun" naloži izpolnjen **obrazec št. 2** v pdf. datoteki, ki bo dostope na javnem odpiranju ponudb, ponudbene predračune in ostale obrazce pa v razdelek "Dokumenti" del „Ostale priloge“.

V primeru razhajanj med podatki v obrazcu št. 2, ki je naložen v razdelek "Predračun" in celotnim predračunom, ki je naložen v razdelek "Dokumenti" del „Ostale priloge“, bo naročnik štel, da so pravilni podatki v celotnem predračunu, ki so naloženi v razdelek "Dokumenti" del „Ostale priloge“.

Dokument, dodan v razdelek ESPD (v xml obliki) se ob oddaji prijave tudi elektronsko podpiše. Kandidatu (samostojnemu kandidatu oziroma vodilnemu kandidatu v skupini prijaviteljev) obrazca ESPD ni potrebno predhodno podpisati oziroma elektronsko podpisati v aplikaciji ESPD na portal javnih naročil. ESPD-ji ostalih partnerjev v skupini prijaviteljev oziroma podizvajalcev in/ ali drugih subjektov, na katere se kandidat sklicuje pa se ob oddaji prijave elektronsko ne podpišejo. Slednje pomeni, da morajo partnerji v skupni prijavi in podizvajalci ESPD obrazec predložiti podpisan, žigosan in skeniran.

¹ [Obligacijski zakonik](#) (Uradni list RS, št. 97/07 – uradno prečiščeno besedilo, 64/16 – odl. US in 20/18 – OROZ631)

Naročnik lahko kupuje tudi druge artikule blaga, ki niso na ponudbenem predračunu, če jih bo potreboval. Te artikule bo naročnik kupoval po ceniku, ki ga bo ponudnik posredoval ob podpisu okvirnega sporazuma.

Če prodajalec prodaja blago po akcijskih cenah v določenih obdobjih oziroma znižanih cenah, ki so ugodnejše od cen iz ponudbenega predračuna, mora kupca o tem pisno seznanimi in mu ponuditi blago po teh cenah.

Ponudnik mora k ponudbi predložiti tudi vzorec okvirnega sporazuma. S priloženim vzorcem okvirnega sporazuma, ki bo elektronsko podpisan, potrjuje, da se strinja z osnutkom okvirnega sporazuma. Če pride do statusnih sprememb stranke predmetnega okvirnega sporazuma, pridbi status stranke novi subjekt le v primeru, če naročnik s tem soglaša. Enako velja tudi v primeru stečaja in prisilne poravnave.

Informacije v zvezi z odpiranjem ponudb

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN dne **7. 12. 2024** in se bo izvedlo ob **10.00** uri na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si>.

Odpiranje poteka tako, da sistem e-JN samodejno ob uri, ki je določena za javno odpiranje ponudb, prikaže podatke o ponudniku, o variantah, če so bile zahtevane oziroma dovoljene, skupni ponudbeni vrednosti ponudbe ter omogoči dostop do dokumenta, ki ga ponudnik naloži v sistem e-JN pod razdelek »Skupna ponudbena cena«, v del »Predračun«.

Pregled ponudb

Naročnik ne postavlja omejitve števila ponudnikov s katerimi bo v okviru vsakega posameznega sklopa (ob pogoju dopustne ponudbe) sklenil okvirne sporazume. Glede na postavljeno merilo: ekonomsko najugodnejša ponudba posameznega sklopa, bo naročnik izbral ponudbo najugodnejšega (enega) ponudnika in mu naročila oddal za obdobje 36 mesecev. Z izjemo za sklop mleko-mlečni izdelki in kruh-pekovsko pecivo, kjer bo naročnik zaradi pestrosti jedilnikov izbral dva ponudnika hkrati, ki bosta podala ekonomsko najugodnejšo ponudbo ter dobavljali živila pri obeh ponudnikih.

Naročnik bo opravil pregled in ocenjevanje ponudb skladno z možnostjo, opredeljeno v 4. odstavku 89. člena ZJN-3.

Pri pregledu ponudb se presojujejo le tiste listine in navedbe, ki so zahtevane v razpisni dokumentaciji. Glede predloženih listin in navedb (izjav) se od ponudnika lahko zahteva pojasnila ali dodatna (stvarna) dokazila o izpolnjevanju posameznih zahtev in pogojev iz razpisne dokumentacije. Popravki, dopolnitve, pojasnila in odprave računskih napak v ponudbi so dopustni le v okviru meja, določenih z zakonom.

Ponudba se izloči kot nedopustna, če se izkaže, da je ponudnik samovoljno spremenil naročnikovo specifikacijo naročila.

Vrednost ponudbe in fiksnost cen

Vrednost ponudbe mora biti izražena v EUR. Pri izračunu ponudbenih cen morajo ponudniki upoštevati vse elemente, ki vplivajo na izračun cene: cena živil, popust ali rabat, davek na dodano vrednost, ostale dajatve, prevozne stroške, tudi fiksnost cen, ki jo ponujajo.

Če ponudnik prodaja blago po akcijskih oziroma znižanih cenah, ki so ugodnejše od cen iz ponudbenega predračuna, mora kupca o tem pisno sezniniti in mu artikle ponuditi po ugodnejših cenah.

Rok plačila

Naročnik zahteva plačilni rok do 30 brezobrestnih dni od datuma prejema zbirnega računa, ki ga bo ponudnik (dobavitelj) izstavil enkrat mesečno, in sicer do 05. dne v tekočem mesecu za vse dobave opravljene v preteklem mesecu. Krajši plačilni rok za naročnika ni sprejemljiv.

Če naročnik zamuja s plačilom je stranki okvirnega sporazuma na njegovo zahtevo dolžan plačati zakonske zamudne obresti.

Dobavitelj je dolžan zbirni račun posredovati naročniku izključno v elektronski obliki, kot e-račun, preko Uprave Republike Slovenije za javna plačila, skladno z zakonom, ki ureja opravljanje plačilnih toritev za proračunske uporabnike.

Računske napake

Ponudniki naj bodo posebej pozorni na pravilne izračune in naj pri posamezni postavki v ponudbenem predračunu upoštevajo opis, predvidene količine in enote mer.

V primeru, da bo naročnik pri pregledu in ocenjevanju ponudbe odkril očitno računsko napako (osnovne računske operacije: seštevanje, odštevanje, množenje, deljenje), bo ponudnika pozval k podaji soglasja, da naročnik lahko popravi ugotovljeno očitno računsko napako.

S skladu s 7. odstavkom 89. člena ZJN-3 sme naročnik:

- popraviti računske napake v primeru, da jih odkrije pri pregledu in ocenjevanju ponudb. Pri tem se količina in cena na enoto brez DDV ne smeta spreminjati,
- lahko popravi računske napake zaradi nepravilne vnaprej določene matematične operacije s strani naročnika v primeru, da jih ugotovi pri pregledu in ocenjevanju ponudb. Naročnik popravi računsko napako tako, da ob upoštevanju cen na enoto brez

DDV in količin, ki jih ponudi ponudnik, izračuna vrednost ponube z upoštevanjem pravilne matematične operacije,

- napačno zapisano stopnjo DDV popravi v pravilno.

K podaji soglasja za popravo očitne računske napake bo naročnik pozval ponudnika praviloma preko informacijskega Sistema e-JN.

V primeru, da ponudnik, pri katerem naročnik odkrije v ponudbi očitno računsko napako, ne bo podal pisnega soglasja k popravi očitne računske napake v ponudbi, bo naročnik tako ponudbo izločil.

Neobičajno nizka cena

Če bo naročnik menil, da so cene ponujene v ponudbi, glede na njegove zahteve, določene v tej razpisni dokumentaciji in glede na primerljive cene živil na trgu, neobičajno nizke ali v zvezi s ponujeno ceno obstaja dvom o možnosti izpolnitve naročila, bo naročnik preveril, ali je ponudba neobičajno nizka. Naročnik bo preveril ali je ponudba neobičajno nizka tudi, če bo vrednost ponudbe za več kot 50% nižja od povprečne vrednosti pravočasnih ponudb in za več kot 20% nižja od naslednje uvrščene ponudbe, v primeru da bo prejel vsaj štiri pravočasne ponudbe za posamezni razpisani sklop. Glede na to, da bo naročnik v postopku predmetnega javnega naročila preveril popolnost vseh ponudb, bo v skladu s prejšnjim stavkom preveril ali je ponudba neobičajno nizka glede na dopustne ponudbe.

Preden bo naročnik izločil neobičajno nizko ponudbo bo od ponudnika pisno zahteval podrobne podatke in utemeljitev o elementih ponudbe, za katere bo menil, da so odločilni za izpolnitev naročila oziroma vplivajo na razvrstitev ponudb.

Zahteva za podrobnejšo pisno obrazložitev o sestavinah cen v ponudbi bo ponudniku praviloma posredovana preko informacijskega sistema e-JN.

Naročnik bo ponudbo ponudnika, ki v roku, ki ga določi naročnik, ne predloži zahtevanih dokumentov, v zvezi s ponujenimi cenami v ponudbi, ali predloži neustrezna pojasnila, ponudbo takega ponudnika izločil.

Zavarovanje za resnost ponudbe:

Zavarovanje za resnost ponudbe ni zahtevano.

Zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti iz okvirnega sporazuma:

Ponudnik mora naročniku najkasneje deset (10) dni od sklenitve okvirnega sporazuma izročiti dve blanco podpisani in žigosani menici z menično izjavo v višini 10% letne pogodbene vrednosti z DDV, kjer je bil posamezni ponudnik izbran kot podpisnik okvirnega sporazuma, s pooblastilom

za izpolnitev z oznako "Brez protesta", plačljivo na prvi poziv in veljavno vključno trideset (30) dni po preteku roka veljavnosti okvirnega sporazuma.

Uporabljena valuta mora biti enaka valuti javnega naročila.

Naročnik bo unovčil finančno zavarovanje za dobro izvedbo obveznosti iz okvirnega sporazuma, če dobavitelj svojih obveznosti do naročnika ne izpolni skladno z zahtevami naročnika iz te razpisne dokumentacije, svojo ponudbo in določili okvirnega sporazuma, v dogovorjeni kvaliteti in rokih ali v primeru, da dobavitelj po svoji krivdi odstopi od okvirnega sporazuma in v primeru, da naročnik po krivdi dobavitelja odstopi od okvirnega sporazuma.

Javnost in zaupnost postopka

Podatki, ki jih bo ponudnik pravilno označil za zaupne oziroma kot poslovno skrivnost, bodo uporabljeni samo za namene postopka javnega naročanja in ne bodo dostopni nikomur izven pooblaščenih oseb naročnika, ki so vključene v postopek predmetnega javnega naročila.

Kot zaupno oziroma poslovno skrivnost lahko ponudnik označi dokumente ali dele dokumentov, ki vsebujejo podatke, ki niso v nobenem javnem registru ali drugače javno dostopni, ter druge poslovne podatke, ki so na podlagi 39. in 40. člena ZGD-1 s predpisi ali internimi akti ponudnika označeni kot zaupni oziroma poslovna skrivnost. Ponudnik mora predložiti v tem primeru sklep o varovanju poslovne skrivnosti, v katerem je opredeljeno, katere podatke ponudnik šteje za zaupne oziroma poslovno skrivnost.

Naročnik bo kot zaupne obravnaval tiste dokumente v ponudbeni dokumentaciji, ki bodo opredeljeni v sklepu o varovanju podatkov in bodo jasno označeni kot zaupni oziroma kot poslovna skrivnost. Če naj bo zaupen samo določen podatek v dokumentu, mora biti zaupni del podčrtan, v vrstici ob desnem robu pa oznaka ZAUPNO ali POSLOVNA SKRIVNOST.

Na podlagi 35. člena ZJN-3 so javni podatki specifikacije ponujenega blaga, količine iz te specifikacije, cene na enoto, vrednosti posameznih postavk, skupna vrednost ponudbe ter vsi tisti podatki, ki vplivajo na razvrstitev ponudbe v okviru drugih meril.

Ostali splošni in posebni pogoji

Naročnik dopušča, da isti gospodarski subjekt predloži več ponudb, vendar le v kolikor v različnih ponudbah nastopa v različnih vlogah (bodisi kot samostojni ponudnik, bodisi kot partner v skupnem nastopu), medtem ko lahko isti gospodarski subjekt v isti vlogi (bodisi kot ponudnik, bodisi kot partner v skupnem nastopu) odda zgolj eno ponudbo. Gospodarski subjekt pa lahko kot podizvajalec nastopa v ponudbah različnih ponudnikov. Ponudba mora biti veljavna 120 dni od roka določenega za prejem ponudb. Variantne ponudbe niso dovoljene; vse stroške povezane s pripravo in predložitvijo ponudbe nosi ponudnik.

Naročnik lahko kupuje tudi druge vrste blaga, ki niso v ponudbenem predračunu, če jih bo tekom izvajanja javnega naročila potreboval. To blago bo naročnik kupoval po ceniku, ki ga bo dobavitelj posredoval ob podpisu okvirnega sporazuma.

V skladu s šestim odstavkom 91. člena ZJN-3 bo moral izbrani ponudnik na poziv naročnika, v postopku javnega naročila ali pri izvajanju javnega naročila, v roku osmih dni od prejema poziva, naročniku 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 osebe (Obrazec št. 4).

V skladu s šestim odstavkom 14. člena in 35. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11-UPB2) bo moral izbrani ponudnik, pred sklenitvijo pogodbe z naročnikom, zaradi zagotovitve transparentnosti posla in preprečitve korupcijskih tveganj, izročiti izjavo oziroma podatke o udeležbi fizičnih in pravnih oseb v lastništvu ponudnika, vključno z udeležbo tihih družbenikov, ter gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe šteje, da so povezane družbe s ponudnikom. Za fizične osebe izjava vsebuje ime in priimek, naslov prebivališča in delež lastništva. Če ponudnik predloži lažno izjavo oziroma poda neresnične podatke o navedenih dejstvih, ima to za posledico ničnost pogodbe (Obrazec št. 4)

Če izbrani ponudnik odstopi od podpisanega okvirnega sporazuma ali če ne izpolnjuje več minimalnih tehničnih zahtev iz razpisne dokumentacije predmetnega javnega naročila, si naročnik pridrži pravico, da kot najugodnejšega ponudnika izbere naslednjo popolno ponudbo na ocenjevalni lestvici.

Pravni pouk

Pravno varstvo ponudnikov v postopku javnega naročanja je zagotovljeno v skladu z Zakonom o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/11, 60/11-ZTP-D in 63/13).

Zahtevek za revizijo v predrevizijskem postopku lahko v skladu z Zakonom o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št. 43/2011, 60/2011, 63/2013, 90/2014-ZDU1I; v nadaljevanju ZPVPJN) vložijo vsaka oseba, ki ima ali je imela interes za dodelitev naročila in ki verjetno izkaže, da ji je bila ali bi ji lahko bila povzročena škoda zaradi ravnanja naročnika, ki se v revizijskem zahtevku v predrevizijskem postopku navaja kot kršitev naročnika v postopku oddaje javnega naročila.

Zahtevek za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave in/ali razpisno dokumentacijo se lahko vložijo v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o javnem naročilu ali obvestila o dodatnih

informacijah, informacijah o nedokončanem postopku ali popravku, če se s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbor najugodnejšega ponudnika, pri čemer se lahko zahtevek za revizijo nanaša na spremenjeno, dopolnjeno ali pojasnjeno vsebino objave ali razpisne dokumentacije ali z njim neposredno povezano navedbo v prvotni objavi ali razpisni dokumentaciji. Zahtevka za revizijo ni dopustno vložiti po roku za prejem ponudb, razen če je rok za prejem ponudb krajši od desetih delovnih dni. V tem primeru se lahko zahtevek za revizijo vloži v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu.

Takso v višini 4.000 eurov mora vlagatelj plačati na transakcijski račun Ministrstva za finance, številka SI56 0110 0100 0358 802, odprt pri Banki Slovenije, Slovenska 35, 1505 Ljubljana, Slovenija, SWIFT KODA: BSLJSI2X; IBAN:SI56011001000358802.

Zahtevek za revizijo se vloži prek portala eRevizija.

POGOJI ZA UGOTAVLJANJE SPOSOBNOSTI IN NAVODILA O NAČINU DOKAZOVANJA SPOSOBNOSTI PONUDNIKA

Za vse navedene pogoje velja, da bo naročnik ponudnika, kateremu namerava oddati javno naročilo, pozval k predložitvi dokazil, v kolikor podatkov ne bo mogel pridobiti iz uradnih evidenc.

Ponudnik mora izpolnjevati vse v tej točki navedene pogoje.

Ob predložitvi ponudbe bo naročnik namesto potrdil, ki jih izdajajo javni organi ali tretje osebe, v skladu z 79. členom ZJN-3 sprejel ESPD, ki predstavlja lastno izjavo, kot predhodni dokaz v zvezi z besedilom v nadaljevanju.

Gospodarski subjekt mora v obrazcu ESPD navesti vse informacije, na podlagi katerih bo naročnik potrdila ali druge informacije pridobil v nacionalni bazi podatkov, ter v predmetnem obrazcu podati soglasje, da dokazila pridobi naročnik.

Naročnik bo pred oddajo javnega naročila od ponudnika, kateremu se je odločil oddati predmetno naročilo, zahteval, da predloži dokazila (potrdila, izjave) kot dokaz neobstoja razlogov za izključitev zapisanih v teh navodilih in kot dokaz izpolnjevanja pogojev za sodelovanje zapisanih v teh navodilih.

Gospodarski subjekt lahko dokazila o neobstoju razlogov za izključitev in dokazila o izpolnjevanju pogojev za sodelovanje predloži tudi sam. Naročnik si pridržuje pravico do preveritve verodostojnosti predloženih dokazil pri podpisniku le-teh.

V kolikor ponudnik nima sedeža v Republiki Sloveniji in ne more pridobiti in predložiti zahtevnih dokumentov, ker država v kateri ima ponudnik svoj sedež ne izdaja takšnih dokumentov, jih je mogoče nadomestiti z zapriseženo izjavo, če pa ta v državi v kateri ima ponudnik svoj sedež ni predvidena, pa z izjavo določene osebe, dano pred pristojnim sodnim ali upravnim organom,

notarjem ali pred pristojno poklicno ali trgovinsko organizacijo v matični državi te osebe ali v državi, v kateri ima ponudnik sedež.

Za skupne ponudbe in ponudbe s podizvajalci je potrebno upoštevati še besedilo o Skupni ponudbi in Ponudbi s podizvajalci.

Razlogi za izključitev

1. Gospodarskemu subjektu ali osebi, ki je članica upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa tega gospodarskega subjekta ali ki ima pooblastilo za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem, ni bila izrečena pravnomočna sodba, ki ima elemente kaznivih dejanj iz prvega odstavka 75. člena ZJN-3.

V kolikor je gospodarski subjekt v položaju iz zgornjega odstavka, lahko naročniku v skladu z devetim odstavkom 75. člena ZJN-3 najkasneje do roka za oddajo ponudb predloži dokazila, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju razlogov za izključitev.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek A: Razlogi, povezani s kazenskimi obsodbami«), za vse gospodarske subjekte v ponudbi.

Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«) za izključitveni razlog iz prvega odstavka 75. člena ZJN-3 (kršitev temeljnih pravic delavcev (196. člen KZ-1).

Ponudnik lahko potrdila iz Kazenske evidence priloži sam. Tako predložena potrdila ne smejo biti starejša od 4 mesecev od roka za oddajo ponudbe.

V obrazcu ESPD gospodarski subjekt ob osebi, ki je članica upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa tega gospodarskega subjekta ali ki ima pooblastilo za njegovo zastopanje ali odločanje ali nadzor v njem zapiše tudi EMŠO številko, da lahko naročnik sam pridobi potrdila iz Kazenske evidence.

2. Gospodarski subjekt mora izpolnjevati obvezne dajatve in druge denarne nedavčne 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 izpolnjuje obveznost iz prejšnjega stavka, če ima na rok za oddajo prijav ali ponudb poravnane neplačane zapadle obveznosti, ki znašajo 50 eurov ali več. Gospodarski subjekt mora imeti na rok za oddajo prijav ali ponudb predložene vse obračune davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let do roka za oddajo prijave ali ponudbe.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek B: Razlogi, povezani s plačilom davkov ali prispevkov za socialno varnost«) za vse gospodarske subjekte v ponudbi

3. Gospodarski subjekt na dan, ko poteče rok za oddajo ponudb ne sme biti uvrščen v evidenco gospodarskih subjektov z izrečenimi stranskimi sankcijami izločitve iz postopkov javnega naročanja iz a) točke četrtega odstavka 75. člena ZJN-3.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«) za vse gospodarske subjekte v ponudbi

4. Gospodarskemu subjektu v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudb ali prijavi pristojni organ Republike Slovenije ali druge države članice ali tretje države pri njem ni ugotovil najmanj dveh kršitev 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.

V kolikor je gospodarski subjekt v položaju iz zgornjega odstavka, lahko naročniku v skladu z devetim odstavkom 75. člena ZJN-3 najkasneje do roka za oddajo ponudb predloži dokazila, da je sprejel zadostne ukrepe, s katerimi lahko dokaže svojo zanesljivost kljub obstoju razlogov za izključitev.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«).

5. Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt tudi v primeru: Zaradi kršitve obveznosti na področju okoljskega prava, socialnega prava in delovnega prava. Če naročnik na kakršen koli način izkaže kršitev obveznosti iz drugega odstavka 3. člena ZJN-3, ki navaja temeljno načelo javnega naročanja in sicer, da morajo gospodarski subjekti pri izvajanju javnih naročil izpolnjevati veljavne obveznosti na področju okoljskega, socialnega in delovnega prava, določene v pravu EU in veljavnih predpisih RS, kolektivnih pogodbah ali predpisih mednarodnega okoljskega, socialnega in delovnega prava (točka a, 6.odstavek 75.člena ZJN-3).

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolnjevati vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek C: Razlogi, povezani z insolventnostjo, nasprotjem interesov ali kršitvijo poklicnih pravil).

Pogoji za sodelovanje

Ustreznost za opravljanje poklicne dejavnosti

1. Ponudnik mora biti registriran za dejavnost, ki je predmet javnega naročila. Če je ponudnik kmetovalec, mora imeti status kmeta.

V primeru skupne ponudbe mora pogoj izpolniti vsak izmed partnerjev. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec (v »Del IV: Pogoji za sodelovanje, Oddelek A: Ustreznost, Vpis v ustrezen poklicni register ALI Vpis v poslovni register«) s strani vseh gospodarskih subjektov v ponudbi.

ESPD mora vsebovati vse potrebne podatke, da lahko naročnik v uradni evidenci preveri izpolnjevanje predmetnega pogoja. V kolikor takšna preveritev ne bo mogoča, bo naročnik od ponudnika zahteval predložitev kopije vpisa v enega od poklicnih ali poslovnih registrov.

Ekonomski in finančni položaj

2. Ponudnik v zadnjih šestih mesecih pred rokom za oddajo ponudbe ni imel blokiranih transakcijskih računov v neprekinjenem obdobju 5 dni ali več.

Ponudniki, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji morajo predložiti potrdila, da niso imeli blokirane(-ih) računa(-ov) v zadnjih šestih mesecih. Potrdilo ne sme biti starejše od tridesetih (30) dni od roka za oddajo ponudb.

Naročnik lahko potrdila pridobi tudi sam.

3. Ponudnik sprejema plačilo do trideset (30) dni od prejema pravilno izstavljenega računa.

Dokazilo: Izpolnjen ESPD obrazec ter Potrdila vseh poslovnih bank, pri katerih ima gospodarski subjekt odprt poslovni račun o neblokiranih / blokiranih poslovnih računih v zadnjih 6ih mesecih pred rokom za oddajo ponudb ALI obrazec BON-2 ali obrazec S BON 1. Potrdila oz. obrazec BON-2 ne smejo biti starejši od 30 dni od datuma, ki je določen kot rok za predložitev dokazil.

Pogoj 2 in 3 mora izpolniti vsak od partnerjev v skupni ponudbi. V primeru ponudbe s podizvajalci pa mora izpolnjevati ta pogoj vsak podizvajalec.

Tehnična in strokovna sposobnost

Ponudnik mora biti tehnično in kadrovsko sposoben izvesti naročilo in zagotoviti dobavo živil, ki jih ponuja v ponudbo, skladno z zahtevami naročnika iz razpisne dokumentacije.

Poleg naštetega naročnik od ponudnikov zahteva tudi:

1. Ponudnik mora izpolnjevati vse zakonske zahteve, ki jih določa Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z žvili (Uradni list RS, št. 52/00, 42/02, 47/04).
2. Ponudnik mora upoštevati obveznosti iz uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil in uradnega nadzora nad žvili (Uradni list RS, št. 120/05, 66/06, 70/08, 72/10).
3. Ponudnik mora upoštevati Uredbo o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v žvilih (Uradni list RS, št. 27/07, 38/10, 57/11), Uredbo Sveta (EGS) št. 315/93, o določitvi postopkov Skupnosti za kontaminate v hrani (Uradni list RS, št. 37/93, str.1), Uredbo (ES) Komisije št. 1881/06 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v žvilih (Uradni list RS, št. 364, str.5).
4. Ponudnik mora poslovati v skladu s HACCP sistemom in upoštevati vse predpise, ki v RS urejajo področje živil in ravnanja z njimi.
5. Ponudnik je tehnično in kadrovske sposoben izvajati dobave blaga v zahtevanih rokih z odzivnim časom en delovni dan.
6. Ponudnik mora naročnika sproti obveščati o vseh prodajnih akcijah in dodatnih znižanjih ponudbenih cen ter omogočiti nakup tega blaga.
7. Ponujeno blago iz ponudbenega predračuna lahko dobavitelj v času dobav zamenja z drugim le po predhodnem soglasju naročnika.
8. Ponudnik mora zagotavljati dnevno dobavo blaga FCA – razloženo (Incoterms 2010) prostori naročnika.
9. Ponudnik mora zagotavljati odvoz povratne embalaže takoj oziroma najkasneje ob naslednji dostavi oziroma odvoz nepovratne embalaže, kjer je to zahtevano v posebnih pogojih naročnika.
10. Ponudnik mora zagotavljati blago I. kakovostnega razreda.
11. Ponudnik, ki oddaja ponudbo za ekološka žvila mora zagotavljati:
 - a. da so žvila pridelana na ekološki način, kot ga določajo Uredba Sveta (es) št. 834/2007, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma žvil (za žvila, ki so pridelana v preusmeritvenem obdobju, se šteje, da so pridelana na ekološki način),

- b. da so proizvodi, ki so v sekundarni embalaži in/ ali transportni embalaži, ki vsebuje več kot 45% recikliranih materialov, ali embalaži, ki temelji na obnovljivih surovinah, ali enotni embalaži (in ne v posameznih/ manjših enotah) ali povratni embalaži.
12. Ponudniki, ki ponujajo živila živalskega izvora, morajo zagotavljati, da živila izhajajo iz objektov, ki so za izvajanje določene dejavnosti z veljavno odločbo odobreni s strani pristojnega organa.
13. Ponudniki morajo ponujati živila v skladu z določili glede kakovosti živil iz Priročnika z merili kakovosti za živila v vzgojno – izobraževalnih ustanovah, ob upoštevanju vseh splošnih pogojev, posebnih pogojev za posamezne sklope živil ter zahteve iz opisov živil iz ponudbenih predračunov.
14. Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.
15. Ponudnik sprejema plačilo do trideset (30) dni od prejema pravilno izstavljenega računa.

Dokazilo: Obrazec "Izjava ponudnika o izpolnjevanju pogojev, ki niso vključeni v ESPD" (Obrazec št. 5) in dodatno Obrazec "Izjava – izpolnjevanje higienskih pogojev" (Obrazec št. 8)

MERILA ZA IZBOR IN PONUDBENA CENA

Merilo za izbiro najugodnejšega ponudnika je ekonomsko najugodnejša ponudba.

Ponudnik mora navesti končno vrednost za celotno okvirno količino v evrih. Končna vrednost mora vsebovati vse stroške (prevozne, špeditorske, DDV), popuste in rabate. Naknadno naročnik ne bo priznaval nobenih stroškov, ki niso zajeti v ponudbeno ceno.

Cene iz ponudbenega predračuna so fiksne za obdobje 12 mesecev, po tem času se lahko spremenijo / povečajo skladno s 6. členom Pravilnika o načinih valorizacije denarnih obveznosti, ki jih v večletnih pogodbah dogovarjajo pravne osebe javnega sektorja (Uradni list RS 1/04). Upošteva se indeks rasti cen življenjskih potrebščin.

Naročilo bo oddal tistemu ponudniku (enemu ponudniku), ki bo v posameznem sklopu ponudil ekonomsko najugodnejšo ponudbo za celotno okvirno količino. Z izjemo za sklopa mleko-mlečni izdelki in kruh-pekovsko pecivo, kjer bo naročnik zaradi pestrosti jedilnikov izbral dva ponudnika hkrati, ki bosta podala ekonomsko najugodnejšo ponudbo ter dobavjal posamezna živila pri obeh ponudnikih.

Naročnik ne postavlja omejitve števila ponudnikov s katerimi bo v okviru vsakega posameznega sklopa (ob pogoju dopustne ponudbe) sklenil okvirne sporazume.

Naročnik bo najugodnejšo ponudbo izbral na osnovi naslednjih meril:

- 1. Cena: 80 %**
- 2. Več živil iz shem kakovosti: 20 %**

Skupno število točk ponudnika za posamezni sklop bo naročnik izračunal s seštevkom točk doseženih pri posameznem merilu.

Izjema so sklopi, kjer iz predračuna izhaja, da gre za zgolj ekološka živila. Za navedene sklope je ustrezen certifikat pogoj in je edino merilo ponudbena vrednost (najnižja cena) na podlagi katerega lahko ponudnik prejme največ 100 točk.

Naročnik bo izračunano število točk po merilu cena zaokrožil na dve decimalki, prav tako bo na dve decimalki zaokrožil število točk po merilu kvaliteta (tudi skupno število točk bo zaokroženo na dve decimalki).

Ad 1. Merilo »Ponudbena cena«

Pri merilu 1 Ponudbena cena je mogoče dobiti največ 80 točk. Točke se med ponudniki porazdelijo na podlagi naslednje formule:

$$T = N/P \times 80$$

T = Točke (»Število točk, ki jih dobi ponudnik«)

N = Najnižja skupna ponudbena cena brez DDV

P = Skupna ponudnikova cena brez DDV

Ad 2. Merilo »Več živil iz shem kakovosti«

Pri merilu 2 Več živil iz shem kakovosti je mogoče dobiti največ 20 točk. Točke se med ponudniki porazdelijo na podlagi naslednje formule:

$$T = V/\check{Z} \times 20$$

T = Točke (»Število točk, ki jih dobi ponudnik«)

V = Število ponujenih vrst živil iz shem kakovosti v posameznem sklopu

Ž = Število vseh razpisanih vrst živil posameznem sklopu

Dokazovanje, da živilo ustreza zahtevam po merilu »Več živil iz shem kakovosti«

Naročnik bo pri merilu »Več živil iz shem kakovosti« upošteval zgolj vpise v obrazec predračuna v stolpcu **»Sheme kakovosti«**, za katere bo ponudnik v ponudbi priložil ustrezen veljaven certifikat. Certifikat mora dokazovati, da živilo izpolnjuje pogoje in zahteve naročnika o varnosti in kakovosti živil.

Naročnik bo kot ustrezne priznal naslednje nacionalne in evropske sheme kakovosti:

- Ekološka pridelava,
- Integrirana pridelava,
- Višja kakovost,
- Dobrote z naših kmetij,
- Zajamčena tradicionalna posebnost,
- Zaščiten oznaka porekla,
- Zaščiten geografska oznaka,
- Izbrana kakovost.

Ponudnik mora na certifikatu, ki je izdano s strani neodvisne institucije ali drugih institucij, vpisati zaporedno številko sklopa in zaporedno številko posameznega živila iz ponudbenega predračuna, ki se šteje za dokazilo pri merilu »Več živil iz shem kakovosti«. V kolikor ponudnik na certifikatu ali drugem dokumentu ne bo vpisal zaporedne številke sklopa in živila iz ponudbenega predračuna, ga naročnik pri ocenjevanju ne bo upošteval.

Pri ekoloških živilih mora ponudnik, ki je le distributer in ne proizvajalec ekoloških živil, imeti **certificirano celotno verigo od proizvajalca do naročnika**. Naročnik bo priznal veljavne certificate oziroma potrdila, ki jih v RS izdajajo:

- 1) Inštitut KON-CERT,
- 2) Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru,
- 3) Bureau Veritas d.o.o.,
- 4) TÜV SÜD Sava, d.o.o.

Ponudnik lahko priloži enakovredne certifikate, ki jih izdajajo pooblašene organizacije drugih držav. Ponudnik mora priložiti ustrezen veljavni certifikat.

Ponudnik bo moral pri dobavi artiklov za katere je v fazi oddaje ponudbe predložil certifikat in zato prejel točke na zahtevo naročnika dokazati, da je dostavljen artikel, proizvod lastnika predloženega certifikata.

Dobavitelj nepakiranih živil z znakom iz shem kakovosti bo moral ob vsakokratni dostavi predložiti kopijo veljavnega certifikata, ki bo dokazoval dobvaljeno blago, skladno z v ponudbi opredeljeno shemo kakovosti.

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

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

SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Predmet javnega naročila je sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil po posameznih razpisanih sklopih. Naročnik oddaja javno naročilo za obdobje 36 mesecev od sklenitve okvirnega sporazuma, ki bo sklenjen z izbranimi ponudniki za zaključku postopka javnega razpisa.

Specifikacije blaga, okvirne količine in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazcev ponudbenega predračuna in opisa predmeta javnega naročila ter zahteve naročnika, ki so sestavni del razpisne dokumentacije.

Količine posameznega blaga, navedenega v ponudbenem predračunu so okvirne in ocenjene za obdobje enega leta glede na sedanje potrebe posameznega naročnika. Glede na navedeno si naročnik pridržuje pravico, da se tekom izvajanja naročila, količine posameznega blaga zvišajo ali znižajo, prav tako pa se lahko spremeni posamezno živilo, glede na dejanske potrebe naročnika.

Dobava blaga je sukcesivna glede na dejanske potrebe naročnika in bo potekala skladno z njegovimi naročili. Skladno z zahtevami in potrebami naročnika, bo dobava dnevna, lahko pa tudi večkrat tedenska, tedenska ali mesečna, kar bodo naročnik in izbrani dobavitelji dogovorili sproti.

Naročnik bo blago naročal predvidoma en dan pred dobavo. Izbrani dobavitelji bodo morali dobavljati naročeno blago ob urah, ki so navedene v obrazcu ponudbenega predračuna oziroma urah, ki jih bodo dogovorili z naročnikom. Praviloma je vsa dobava zjutraj in v dopoldanskem času. Samo izjemoma je lahko dobava ob drugih urah v primeru, če se naročnik in dobavitelj dogovorita za druge ure dostav ali če tako odloči naročnik.

Zap. št.	SKLOP	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
1.	Mleko – Mlečni izdelki	6.0- 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
2.	Eko mlečni izdelki	6.00- 6.30, 2x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
3.	Meso – mesni izdelki	6.00- 6.30, vsak dan	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
4.	Eko meso	6.00- 6.30, 2x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
5.	Perutnina	6.00 - 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
6.	Ribe	6.00-14.00, 2x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek

7.	Žita – mlevski izdelki	6.00-14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
8.	Kruh – Pekovska peciva	6.00 – 6.30, vsak dan	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
Zap. št.	SKLOP	Dobava (čas in pogostost dobav)	Lokacija
9.	Eko kruh	6.00 – 6.30, vsak dan	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
10.	Sveža zelenjava - letno	6.00 – 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
11.	Sveža zelenjava - zimsko	6.00 – 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
12.	Eko sveža zelenjava	6.00 – 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
13.	Zamrznjena zelenjava	6.00- 14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
14.	Konzervirana zelenjava	6.00- 14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
15.	Sadje - letno	6.00 – 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
16.	Sadje - -zimsko	6.00 – 6.30, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
17.	Eko sveže sadje	6.00 6.30, 2x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
18.	Konzervirano sadje	6.00-14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
19.	Zamrznjeno sadje	6.00-14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
20.	Sokovi_Nektarji	6.00-14.00, 2x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
21.	Sveže testenine	do 9.00, vsak dan	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek PŠ Unec
22.	Zamrznjeni končni izdelki	6.00-14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek
23.	Ostalo prehrambeno blago	6.00-14.00, 3x na teden	OŠ Rakek, Partizanska 28, Rakek

Vsa dobava živil je na, v posamezni tabeli navedeno, lokacijo – kuhinja zavoda ali skladišče – dostavljeno v prostore in razloženo (FCA – Incoterms 2010).

V nobenem primeru ni dovoljeno, da bi dobavitelj dobavljena živila puščal na prostem pred objektom zavoda ali pred prostori v katerih so le-ta shranjena!

Posamezni naročnik bo naročal živila glede na svoje dejanske potrebe. Zamenjava naročenih živil, brez predhodnega dogovora z naročnikom in ob soglasju naročnika, ni dovoljena.

Naročnik bo dobavo živil, ki jih ni naročil oziroma za katere se ni dogovoril z dobaviteljem, zavrnil. Naročnik bo zavrnil vsako dobavo pri kateri bo ugotovil, da dobavljena živila ne

ustrezajo naročenim, če ne bodo embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in če dostava živil ne bo v skladu z določbami HACCP sistema.

Naročnik bo zavrnil tudi živila pri katerih je preteklo več kot 1/3 roka uporabe živila. Tako živilo naročnik sprejme edino v primeru, da tako odloči naročnik sam.

Naročnik si pridržuje pravico, da pred izdajo odločitve o oddaji naročila, zahteva predložitve vzorčne količine ponujenih živil. V tem primeru, bo ponudnika pozval k predložitvi vzorcev ponujenih živil. V kolikor ponudnik v roku, ki ga določi naročnik, ne predloži zahtevanih vzorcev živil, bo naročnik ponudbo takega ponudnika izločil. Stroške predložitve zahtevanih vzorčnih živil nosi ponudnik.

V primeru, da bi se tekom izvajanja javnega naročila izkazalo, da ponujeno živilo ne ustreza zahtevani kakovosti, bo naročnik zahteval zamenjavo tega živila, z živilom ustrezne kvalitete.

Vsa živila morajo biti pakirana v skladu z veljavnimi predpisi, opremljena z zakonsko predpisanimi deklaracijami, neoporečna in zahtevane kakovosti oziroma kvalitete (v kolikor kvaliteta v obrazcu predračuna ni posebej zahtevana, naročnik zahteva I. kvaliteto/razred – je pogoj), ob upoštevanju določil HACCP sistema.

Prevoz živil mora biti v skladu z veljavnimi zdravstveno sanitarnimi in varstvenimi predpisi, ki zagotavljajo ohranitev kakovosti in zdravstvene neoporečnosti živil ter varnost manipulacije.

Prevoz vseh naročenih živil mora biti v skladu s HACCP sistemom, saj je naročnik v skladu z veljavnimi predpisi dolžan voditi evidenco o stanju dobavljenih živil, kar pomeni, da morajo ponudniki razpolagati z ustreznim voznim parkom za prevoz živil.

Tekom izvajanja naročila bo naročnik naročal živila po elektronski pošti, izjemoma z naročilnico ali drug dogovorjen način. Po telefonu bo naročnik naročal živila samo v nujnih primerih. Glede na navedeno mora ponudnik zagotavljati naročila po elektronski pošti.

Za »enakovredna« živila se štejejo živila, ki so I. oziroma zahtevane kvalitete / pridelave, po lastnostih in zahtevani kakovosti v celoti odgovarjajo razpisanim in so glede na kvaliteto, sestavo, uporabo in glede na cenovni razred primerljiva.

Za informacijo ponudnikom, za lažjo pripravo ponudbe, je v obrazcih predračuna pri posameznih živilih naveden naziv izdelka, blagovna znamka ali proizvajalec. Navedba živila, blagovne znamke ali proizvajalca ni izključni pogoj. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko (drugačen trgovski naziv blaga), vendar pa morajo le-ti po kakovosti, lastnostih, uporabi in glede na cenovni razred živila v celoti ustrezati razpisanim živilom. Navedba »in enakovredno« se uporablja tudi skladno z 23. členom Direktive 2004/18/EC, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali nekaterim proizvodom, s tem da se pri

takem sklicevanju navedeta besedi »ali enakovredno«. Kaj pomeni navedba »enakovredno« je navedeno v prejšnjem odstavku.

Vsa živila morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom v Evropski skupnosti in Republiki Sloveniji, ki urejajo področje živil, proizvodnje / pridelave le-teh, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta le-teh. 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.

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

Naročnik zahteva, da:

- ponudniki upoštevajo zahteve iz te razpisne dokumentacije v zvezi z razpisanimi živili in kvaliteto živil,
- izbrani dobavitelji spoštujejo fiksno cen, ki jo bodo ponudili v svoji ponudbi in bo navedena v okvirnem sporazumu,
- ponudnik pri pripravi ponudbe upošteva zahteve naročnika v zvezi z razpisano enoto mere posameznega živila,
- so cene rezanih živil in živil v kosu enake, razen v primeru, da je v obrazcih predračuna drugače navedeno,
- so živila s čim manj aditivi, konzervansi in zdravju škodljivih snovi, ne glede na morebitno dovoljene vrednosti določene z veljavnimi predpisi,
- živila niso gensko spremenjena,
- da so vsa živila neoporečna, pakirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z zakonsko predpisanimi deklaracijami,
- da so vsa ponujena in dobavljena živila I. oziroma zahtevane kvalitete (razreda).

Naročnik želi, da ponudniki ponudijo:

- čim več živil slovenskega porekla in živila, ki jih pridelujejo ali jih prodajajo kmetje in živila slovenskih proizvajalcev,
- živila vsebujejo čim manj nasičenih maščobnih kislin,
- živila z manj maščobe (kjer je tako navedeno),
- živila, ki sodijo med varovalna živila in varujejo zdravje.

Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati, da so živila namenjena pripravi obrokov predvsem za otroke in da so porabniki živil predvsem otroci, pri katerih je zelo pomembno, da zaužijejo zdrava in kvalitetna živila.

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

Naročnik zahteva, da dobavitelj dobavlja naročena živila v embalaži, ki ustreza vsem predpisom, normativom in standardom, ki veljajo za embalažo, ki prihaja v stik z živilo in v okoljsko manj obremenjujoči embalaži.

ZAHTEVE PO POSAMEZNIH SKLOPIH ŽIVIL

Splošnim zahtevam po posameznih sklopih živil so dodane posebne zahteve, ki so jih ponudniki dolžni upoštevati tako pri pripravi ponudbe, kot tudi pri izvajanju naročila.

1. MESO IN MESNI IZDELKI:

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam predpisov, ki določajo kakovost mesa in mesnih izdelkov.

Meso mora biti ob dobavi za posamezno vrsto značilnega izgleda, vonja, konsistence in drugih organoleptičnih lastnosti. Embalaža mora biti primerna za meso, brez vonja in čista.

Velikost konfekcioniranih kosov se določi v dogovoru z naročnikom. Meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe.

Cene konfekcioniranega mesa in mesnih izdelkov morajo biti enake cenam mesa v kosu.

Transport mesa in mesnih izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Meso in sveži mesni izdelki morajo biti dobavljeni do enega dne po končanem procesu zorenja, kjer je zorenje potrebno. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10 – 30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezki) ali mesnega izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči $\pm 3\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 1\%$. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot $1/3$ celotnega roka uporabe.

Pri mesu navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti skladiščno temperaturo najmanj -18°C .

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki.

Kakovostne zahteve za meso – konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; brez kala oziroma največ do 3% kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 do $+4^{\circ}\text{C}$; naveden mora biti izvor mesa.

Embalaža – razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji kosi (deli stegna) – vse glede na potrebe naročnika.

Hramba in prevoz – meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do +4°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladnimi napravami); središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.

Mesni izdelki morajo v celoti ustrezati zahtevam naročnika. Aditivi so dovoljeni le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa. Hramba in prevoz izdelka – izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; transportna sredstva s hladilnimi napravami; središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.

MESO

ZAHTEVE

- ponujeno meso ustreza I. kategoriji,
- kakovost mesa (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesa, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- meso ne sme biti okuženo z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesa ni možna,
- dobavitelj v okviru zakonskih možnosti naročniku omogočil ogled proizvodnje,
- prevoz mesa mora biti v skladu s HACCP sistemom.

V kolikor je ponudnik tudi predelovalec mesa mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso označiti poreklo oziroma izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi.

Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega/mletega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil. Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v

primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.

Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

Dobava mesa mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma zahtevane kvalitete.

MESNI IZDELKI

ZAHTEVE

- kakovost mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesnih izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- naj bodo manj slani, manj mastni in naj vsebujejo kar najmanj nitratov, nitritov in drugih konzervansov ter
- aditivov,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesnih izdelkov ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

V kolikor je ponudnik tudi predelovalec mesnih izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za mesne izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesnih izdelkov, v skladu z veljavnimi predpisi.

Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesnih izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

Mesni izdelki, smejo vsebovati minimalno kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu.

Dobava mesnih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti I. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološko meso in mesni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

2. PERUTNINSKO MESO IN PERUTNINSKI IZDELKI

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

Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Kakršnekoli razlike v teži morajo biti skladne s pravilnikom, prav tako vsebnost vode v mesu, kot posledica hlajenja oziroma zamrzovanja.

Transport perutninskega mesa in izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10-30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni. Odstopanje v teži oziroma masi uporabljenega kosa mesa (npr. zrezki) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

ZAHTEVE:

- ponujena perutnina ustreza razredu kakovosti A.,
- kakovost mesa in mesnih izdelkov (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost mesa in izdelkov, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- meso in mesni izdelki ne smejo biti okuženi z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija mesa ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesa in izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

V kolikor je ponudnik tudi predelovalec mesa in izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso in izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi.

Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa in izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.

Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil.

Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.

Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).

Mesni izdelki smejo vsebovati minimalne količine kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti.

Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu.

Dobava perutnine in perutninskih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti A. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološka perutnina in perutninski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

3. RIBE

Sveže ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena. Sluz mora biti prozorna, luske čvrsto na telesu, škrbe svetlo rdeče in ne zlepljene. Oči naj bodo napete, jasne in sijoče. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv, drobovje v telesni votlini odstranjeno, trebušna votlina brez vonja, ostanki krvi morajo biti sijoče rdeče barve. Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.

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. Panirna masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov. Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezni izdelek. Embalaža mora biti čista in brez tujih vonjev. Deklaracija izdelka mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko zahtevani.

Transport rib do naročnika se izvaja v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Sveže ribe in ribji proizvodi ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne. Ribji izdelki z daljšim rokom trajanja (npr. šest mesecev) ob dobavi ne smejo biti starejši več kot $1/3$ celotnega roka uporabe.

Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) ali ribjega izdelka (npr. panirane kocke osliča) pri posameznem izdelki ne smejo presegati $\pm 5\%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3\%$.

Središčna temperatura svežih rib in ribjih proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. RIBE in ribji proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

ZAHTEVE:

- kakovost rib (v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost rib, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- ribe ne smejo biti okužene z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksične snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija rib ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz rib mora biti v skladu s HACCP sistemom.

V kolikor je ponudnik predelovalec rib, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za ribe označiti poreklo oziroma izvor rib. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje rib v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik zavrnil. Dobava rib mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

4. MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko mora biti v skladu z zahtevami naročnika – pasterizirano in sterilizirano, s ~3,5% m.m. in ~1,6% m.m., brez konzervansov in aditivov.

Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čista. Hramba pri temperaturi do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Jogurti morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil, po potrebi različnih okusov in z dodatkom sadja ali sadnega pripravka. Pakirani morajo biti v embalaži, ki jo zahteva naročnik, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čisti. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Skuta mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, s 35% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in aditivov. Pakirana mora biti v skladu z zahtevami naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Kisla smetana mora biti dobljena s fermentiranjem pasterizirane homogenizirane smetane, sladka smeta mora biti pasterizirana. % mlečne maščobe mora ustrezati zahtevam naročnika, prav tako tudi način pakiranja in embalaža. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Maslo mora biti surovo, neslano in I. kvalitete, vsebnost mlečne maščobe je minimalno 82%, brez konzervansov in aditivov. Zavito mora biti v aluminijasto folijo, pakirano glede na zahteve naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Siri morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika. Vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi mora biti kot jo zahteva naročnik pri posamezni vrsti sira, brez konzervansov in aditivov. Pakiran mora biti v kontrolirani atmosferi, hranjen pri temperaturi do +4°C, rok uporabe mora biti naveden na pakiranju. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Namazi so sirni iz svežega sira in dodatkov, biti morajo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).

Sladoled mora biti mlečni, z raznimi dodatki in okusi, skladno z zahtevami naročnika, izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5% mlečne maščobe, 14% sladkorja in najmanj 24% skupne suhe snovi. Brez aditivov. Embalaža in količina morata ustrezati zahtevam naročnika. Hramba pri temperaturi -18°C, prevoz z ustreznimi vozili (zamrzovalna veriga).

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- glede na občutljivost mleka in mlečnih izdelkov zahtevamo kompleksno, strokovno zagotovljeno zdravstveno ustreznost živil v vseh fazah proizvodnje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija ni možna,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mleka in mlečnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

V kolikor je ponudnik predelovalec mleka in mlečnih izdelkov, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Vsi izdelki morajo biti embalirani v skladu z zahtevami naročnika in opremljeni z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološko mleko in mlečni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

5. KRUH, PEKOVSKI IN SLAŠČIČARSKI IZDELKI

Kruh in pekovsko pecivo je narejeno iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila ter aditivi, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi. Štruce in hlebci morajo biti pravih oblik. Kruh in pekovsko pecivo mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo, ne zažgan. Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha oziroma za vrsto pekovskega peciva, prav tako mora biti primerna tekstura kruha oziroma pekovskega peciva. Ker so kruh, pekovsko pecivo in druge vrste pekovskih izdelkov najpomembnejši vir soli v prehrani Slovencev, je potrebno izbirati med manj slanimi izdelki. Kruh in pekovsko pecivo morata biti embaliran v čisti embalaži, če je zahtevano mora biti embaliran. Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.

Krofi morajo biti narejeni iz kvalitetnega fermentiranega testa, dobljenega iz osnovnih sestavin, pšenične moke, mleka, jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih sestavin, aditivi so lahko samo v dovoljenih mejah določenih s pravilnikom. Polnjeni, politi z glazuro ali posuti s posipom so v skladu z zahtevami naročnika. Krofi morajo biti primerne izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto krofa. Vsebnost nadeva naj bo v skladu s

pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. Pakirani morajo biti v ustrezni kartonski embalaži ali porcijsko v folijo, količine so po dogovoru z naročnikom. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili in na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.

Vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika morajo ustrezati tudi vsi ostali razpisani izdelki.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- vsi izdelki morajo biti dovolj pečeni, dnevno sveži, ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil, konzervansov...),
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz kruha, pekovskih izdelkov in slaščic mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Za kruh in pekovske izdelke naročnik zahteva, da so dnevno sveži, glede na naročilo so kruh in pekovski izdelki tudi rezani in pakirani. Cena rezanega kruha in pekovskega peciva mora biti enaka ceni nerezanih izdelkov.

Embalaža v kateri bo opravljen transport kruha, pekovskega peciva in slaščičarskih izdelkov mora biti iz materiala, ki ga je mogoče čistiti, v kolikor ni za enkratno uporabo (karton). Embalaža mora biti obvezno zaprta.

Naročnik zahteva kakovostno dostavo. Kruh in ostali izdelki ne smejo biti zmečkani, biti morajo v čisti embalaži in primerno zaščiteni, da med transportom ne bi prišlo do okužbe ali poškodovanja izdelkov.

Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti take teže, ki je razpisana oziroma kot jo bo naročil naročnik. V primeru, da bo naročnik ob dobavi (prevzemu) živil ugotovil, da teža živil ne ustreza naročeni, bo naročnik živila zavrnil.

Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

6. IZDELKI IZ ŽIT IN MLEVSKI IZDELKI

Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, in v skladu s predpisi. Izdelki iz žit, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca.

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

Mlevski izdelki so izdelani z mletjem oziroma drobljenjem očiščenega in pripravljenega žita. Glede na tehnološki postopek se mlevski izdelki razvrščajo zlasti kot moka, zdrob, drobljenec, kalčki, otrobi.

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.

Izdelki morajo biti obstojni pri sobni temperaturi. Pakirani v ustrezni embalaži, teža pakiranja je glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

Testenine morajo biti zahtevane kvalitete, navadne, po potrebi tudi polnozrnate, z dodatkom jajc oziroma brez kjer in če je tako zahtevano. Testenine morajo imeti videz, okus, barvo in konsistenco, biti morajo značilni za vrsto izdelka. Ne smejo biti polomljene ali zdrobljene, pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane. Vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev. Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5%. Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, pakiran v ustrezni embalaži, teža pakiranja v glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.

V kolikor naročnik naroča sveže testenine morajo le-te izpolnjevati vse kakovostne zahteve, glede na zahteve naročnika tudi polnjene, izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in drugih surovin. Sestavine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva (če je nadev) mora biti nad 20% in vsebnost vode pod 30%. Biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. Biti morajo značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev. Če so polnjene nadev ne sme uhajati oziroma izstopati iz testa. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Pakirane morajo biti v kontrolirani atmosferi, v ustrezni embalaži, hramba pri temperaturi do +8°C, prevoz z ustreznimi vozili in na način, da se ne pretrga hladna veriga.

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.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo
- prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami.

Vsa živila morajo biti l. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki izdelki iz žit in mlevski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

7. SADJE IN ZELENJAVA

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

ZELENJAVA

Zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih

povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Prepovedana je vsakršna genska spremenjenost. Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Zaželeno je zelenjava lokalnega pridelovalca, s čimer se ohrani kvaliteta zelenjave. Kjer je tako zahtevano mora biti zelenjava iz ekološke ali integrirane pridelave, kar mora biti na embalaži označeno v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti – hladilnice in transportna sredstva s hladilnimi napravami.

Vsa zelenjava mora ustrezati I. razredu kakovosti. Odstopanje lahko dovoli samo naročnik.

Fižol v zrnju mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto in tip sorte. Biti mora čvrst in gladek. Fižol v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti in velikosti. Biti mora pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Na pakiranju mora biti deklaracija skladno z vsemi veljavnimi predpisi.

Kisla zelenjava mora biti I. razreda kakovosti. Kisanje mora biti biološko. Biti mora 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 pred iztekom 1/3 uporabnega roka. Kisla zelenjava mora biti pakirana v embalaži, ki mora biti čista in mora ščititi pred zunanjimi vplivi. Velikost pakiranja je glede na zahteve naročnika.

Na vsakem pakiranju mora biti deklaracija z navedbo podatkov o vrsti in poreklu kisle zelenjave, prodajne označbe in podatke o proizvajalcu oziroma o tistem, ki pakira in/ali razpošilja. Prevoz mora biti opravljen na način, da se ohrani ustrezna kvaliteta.

SADJE

Sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čisto, brez primesi (brez vsake vidne tuje snovi), suho (brez zunanje vlage) in brez tujega vonja in okusa. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci. Sadje naj bo ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.

Sadje mora ustrezati vsem zahtevam I. razreda kakovosti, ki so opredeljene s pravilniki.

Ponudnik naj naročniku ponudi čim več sadja certificirane pridelave. Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja. Naročnik lahko zahteva vpogled v koledar agrotehničnih ukrepov ali zahteva ustrezno dokumentacijo, ki dokazuje način pridelave.

V isti pošiljki mora biti samo sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.

Orehi morajo izpolnjevati vse zahteve za prvi ali višji razred. Biti morajo čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Prepovedano je mešanje jedrc različnih letin. Orehi v nobenem primeru ne smejo biti starejši od enega leta. Pakirani morajo biti v primerni embalaži, hranjeni v ustreznih hladnih prostorih. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili.

Jabolčni in hruškovi krhlji morajo biti izdelani iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja. Ne smejo biti presušeni, vsebnost vlage je največ do 22%, brez konzervansov. Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

Suhe marelice morajo biti I. razreda, cele ali razpolovljene, glede na zahteve naročnika, sušene iz zrelih sadežev, čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez pleni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja, čiste in brez tujih primeri, brez konzervansov. Pakirane morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

ZAHEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...). Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- živila morajo biti sveža,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti z ustreznimi vozili in v skladu s HACCP sistemom.

Vrste sadja in zelenjave so razvidne iz obrazca predračuna. Vse porcijsko sadje mora biti teže med 8 in 10 dag ali teže, ki jo bo zahteval naročnik ob naročilu.

Pri posameznih dobavah naročnik prizna le neto težo blaga. Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.

Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati zahteve naročnika v zvezi s pridelavo posameznega sadja in zelenjave, navedene v obrazcu predračuna. V kolikor naročnik zahteva ekološko/bio ali integrirano pridelavo posameznega živila, mora ponudnik živilo tovrstne pridelave tudi ponuditi, način pridelave vpisati v obrazec predračuna in obvezno ponudbi priložiti certifikat ali drugo ustrezno dokazilo, ki dokazuje pridelavo posameznega živila in certifikatu ali drugem ustreznem dokazilu označiti zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna.

Vse sadje mora biti sveže, I. razreda oziroma zahtevane kvalitete, brez poškodb, gnitja ali plesni.

Ekološko sadje in zelenjava mora biti pridelana skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirana.

Za prevoz morajo biti sadje, zelenjava in stročnice primerno embalirani (zaboj, karton, vreča,...). Pri dostavi mora biti sadje in zelenjava obvezno razložena v zaprt prostor. Kot navedeno morajo biti vsa živila konvencionalne pridelave I. kvalitete oziroma najvišje kvalitete.

8. KONZERVIRANI IZDELKI

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.

Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.

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.

Pasterizirana rdeča pesa mora biti manj kislja, plod in kis temno rdeče barve, premer plodu do 40 mm, fino narezana (debelina rezin do 3 mm).

Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani vsaj na polovice plodov, manj sladki. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti najmanj 50%. Marmelade in džemi morajo imeti najmanj 50% sadnega deleža (kjer bo posamezni naročnik dopuščal manjši odstotek, bo v ponudbenih predračunih to tudi navedel, prav tako bo v posameznih ponudbenih predračunih navedeno, kjer bo posamezni naročnik želel imeti večji sadni delež).

Ribje konzerve morajo vsebovati samo olje, ki izpolnjuje pogoje, določene s predpisi. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrg, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom. Dovoljena je vsebnost aditivov in dodatkov, ki so skladni s pravilnikom.

Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Konzervirani izdelki morajo biti v embalaži, primerni za živila, brez znakov napihnenosti, rje in drugih poškodb. Ob dobavi morajo biti uporabni še najmanj eno leto, preteči pa ne sme več kot 1/3 roka uporabnosti.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...). Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in ustrezno opremljena z ustreznimi deklaracijami.

Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki konzervirani izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

9. ZAMRZNJENA ŽIVILA

Zamrznjena živila morajo biti glede na zahteve naročnika, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi, aditivi so lahko dodani le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik, brez konzervansov. Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika. Biti morajo ustrezne oblike, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Vsebnost sladkorja mora biti minimalna in ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka. Biti morajo hitro zamrznjena pri temperaturi pod -35°C,

ustrezno pakirana v embalaži, glede na zahteve naročnika. Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturi pod -18°C, prevoz mora biti na način, da se ne prekine zamrzovalna veriga.

Zamrznjeno sadje mora smiselno ustrezati določilom za sveže sadje. Posamezne jagode ali kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja.

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

Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati v za to namenjenih hlajenih vozilih, tako da se zamrzovalna veriga ne pretrga. Dobavljeni zamrznjeni izdelki morajo biti ob dobavi uporabni še najmanj tri mesece, razen če drugače določi naročnik.

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.

Sladki cmoki morajo biti iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik. Vsebovati morajo najmanj 15% sadnega polnila. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg /100 g izdelka. Vsebnost dodanega sladkorja naj ne presega 5 g / 100 g izdelka.

Štruklji morajo vsebovati najmanj 20% nadeva. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g izdelka. Vsebnost sladkorja ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka.

Pri svaljkah, kroketih, ocvrtkih, kruhovih cmokih naj vsebnost natrija ne presega 400 mg / 100 g izdelka.

Zelenjavni zrezki morajo biti izenačeni po obliki in velikosti. Masa posameznega zrezka je med 70 in 100 g. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 500 mg / 100 g izdelka.

Vsebnost sojinih kosmičev v sojinih zrezkih mora biti minimalno 10 %. Polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, med seboj ločeni. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 450 mg/ 100 g izdelka.

Vsebnost nadeva pri kanelonih mora biti nad 20 %. Nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g izdelka.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih

mirkoorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),

- Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Odmrznjena in ponovno zamrznjena živila ali premalo zamrznjena živila bo naročnik zavrnil.

Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

10. SOKOVI, SIRUPI IN OSTALE PIJAČE

Sadni sok je sok s 100% sadnim deležem. Je izdelek, ki ni fermentiran. Pridobljen je iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih in mora imeti barvo, aromo ter okus, ki je značilen za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Sokovom konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani.

Sadni nektar je izdelek, ki ni fermentiran in je pridobljen z dodatkom vode, sladkorjev in/ali medu. Dovoljen je dodatek do 20% sladkorjev in/ali medu glede na skupno maso končnega izdelka. Sadni nektarji morajo ustrezati, po vsebnosti sadja, vsem zahtevam za sadne nektarje, ki so opredeljeni s pravilnikom. Sadno-zelenjavni in zelenjavni sokovi imajo nižjo energijsko, a bogato hranilno vrednost.

Sokovi in nektarji morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelkom je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom. Pri pogoju za hrambo in prevoz sokov in nektarjev ni posebnosti.

Predpakirane oziroma embalirane vode morajo biti deklarirane skladno s pravilniki. Na vsaki embalažni enoti mora biti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja. transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventualne poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi žarki, pri temperaturi od 5 do 25°C.

S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot 1/3 celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Naročnik želi kvalitetne sokove, s čim manj sladkorja in čim večjim sadnim deležem.

Ponujeni sokovi, sirupi, nektarji in ostale pijače naj bi bili slovenskega porekla.

Vsi sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki sokovi, sirupi in ostale pijače morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

11. OSTALA ŽIVILA

Vsi ostali izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeni morajo biti na način, da se ohrani njihova kvaliteta. Glede na vrsto izdelka morajo biti ustrezne barve, arome in okusa, ki je značilen za posamezni izdelek. Vsi izdelki morajo biti prve kvalitete. Pakirani in embalirani morajo biti skladno s predpisi in zahtevami naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.

Sveža jajca morajo biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi. Sveža jajca so enakomerno presojna, rumenjak je viden v sredini kot senca. Zračni mehurček svežih jajc mora biti manjši od 6 mm. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Ne smejo imeti tujih vonjev. Jajca za takojšnjo uporabo se shranjujejo v hladnem in temnem prostoru. Minimalni rok trajanja lahko znaša največ 28 dni po

znesenju. Sveža jajca morajo biti »A« razreda. Masa jajca srednja (M = 53 g do 62 g) do velika (L = 63 g do 72 g) oziroma glede na potrebe naročnika. Jajca morajo biti v primerni embalaži (kartonske škatle). Hraniti se morajo ločeno od ostalih živil.

Prava čokolada mora vsebovati najmanj 50 % kakavovih delcev. Mlečna čokolada mora vsebovati najmanj 25 % kakavovih delcev.

Jedilno rafinirano rastlinsko olje mora biti značilne barve, okusa in vonja, brez tujega in žarkega okusa. Vsebnost prostih mlečnih kislin je največ 0,3 %, bistrost pri 250C, vsebnost vode največ 0,2%, vsebnost mila (kot Na-oleinata) pa je največ 50 mg / kg. Jedilno nerafinirano in jedilno hladno stiskano rastlinsko olje lahko vsebuje največ 3 % prostih maščobnih kislin (oleinska), peroksidno število znaša največ 10 mmol O₂ / kg olja. Ne sme vsebovati več kot 0,05 % nečistoč in vsebuje največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi. Hladno stiskano olje ne sme vsebovati več kot 0,15 mg / kg olja stigmastadeinov. V margarini delež mlečnih maščob ne sme preseči 3 %, delež maščob pa 90 %. Delež trans nenasičenih maščobnih kislin v margarini ne sme preseči mejne vrednosti 1 %.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

12. EKOLOŠKA ŽIVILA

Ekoška živila morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Vsebovati ne smejo snovi, ki so navedene pri posameznem živilu v obrazcih predračuna.

Opremljena morajo biti z ustreznimi in predpisanimi deklaracijami, z oznakami, da gre za dietno, eko ali bio živilo. Eko in bio živila morajo biti predelana na ekološki način, kot ga določata Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil. Živila morajo ustrezati zahtevam naročnika oz. standardom za določen način prehranjevanja, v kolikor je pri navedbi živila navedena dieta/način prehranjevanja, ki mu mora živilo ustrezati.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil (izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev),
- pridelava / proizvodnja mora biti nadzorovana s strani za nadzor pristojnih institucij v Republiki Sloveniji,
- izdelki ne smejo vsebovati nobenih zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...).
- Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom za bio in eko živila,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- pridelovalec / proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z deklaracijami skladno z vsemi veljavnimi predpisi v Republiki Sloveniji. Iz deklaracije mora biti razvidno, da je živilo dietno / bio / eko, deklaracija mora biti opremljena z oznako, da je živilo bio / eko pridelave /proizvodnje, in mora imeti navedbo katerih snovi ne vsebuje. Naročnik bo dosledno preverjal vsa dobavljena živila.

REKLAMACIJE:

V primeru, da bi naročnik ob ali po dobavi ugotovil, da dobavljena živila ne ustrezajo kriterijem o kakovosti živil, pakiranja ali so dostavljena z neustreznimi prevoznimi sredstvi ali bi ugotovil, da živila ne ustrezajo naročenim, bo naročnik tako dobavo zavrnil in uveljavljal reklamacijo.

Dobavitelj bo moral vsako prejeto reklamacijo rešiti najpozneje v roku treh delovnih dni po prejemu le-te in o rešitvi pisno obvestiti naročnika. Če dobavitelj ne bo upošteval upravičenih reklamacij s strani naročnika, bo naročnik odstopil od okvirnega sporazuma.

V primeru, da bi naročnik odklonil dobavljena živila že pri prevzemu, bo dobavitelj dolžan dobaviti nova živila, ki bodo ustrezala naročenim, v roku treh ur, razen v primeru, da bi se naročnik in dobavitelj dogovorila drugače, glede na lokacijo dobavitelja. Naročnik ima pravico delno ali v celoti zadržati plačilo do odprave vzrokov za reklamacijo oziroma razrešitve reklamacije.