

Naročnik: **Holding Kobilarna Lipica, d.o.o., Lipica 5, 6210 Sežana**

Dokumentacija v zvezi z naročilom v odprtem postopku :

»SUKCESIVNA DOBAVA ŽIVIL ZA KOBILARNO LIPICA

Lipica, JANUAR 2025

Vsebina

1 Predmet in podatki o javnem naročilu	3
2 Oddaja ponudb, rok za oddajo ponudb in odpiranje ponudb.....	6
3 Pridobitev dokumentacije v zvezi z naročilom in pojasnila.....	7
4 Oblika, jezik in stroški ponudbe	7
5 Veljavnost ponudbe.....	8
7. Ponudba s podizvajalci	9
8. Poslovna skrivnost in varovanje zaupnih podatkov	10
9.Posredovanje podatkov naročniku.....	11
10 Sprememba obsega predmeta javnega naročila in sklenitev okvirnega sporazuma	10
11 Razlogi za izključitev in pogoji za priznanje sposobnosti.....	11
12 Pogoji za sodelovanje	13
13 Merilo za izbor	15
14 Splošne zahteve in informacije.....	20
15 Kakovostne in tehnične zahteve po skupinah	22
16 Naročanje in dostava	50
17 Prezem živil, reklamacije	50
18 Embalaža in prevoz.....	51
18 Pravna podlaga	51
19 Pouk o pravnem sredstvu	52

1 Predmet in podatki o javnem naročilu

Holding Kobilarna Lipica, d.o.o., Lipica 5, 6210 Sežana (v nadaljevanju naročnik), v skladu s 40. členom ZJN-3 vabi vse zainteresirane ponudnike, da predložijo svojo pisno ponudbo v skladu s to dokumentacijo, objavljeno na Portalu javnih naročil »*Sukcesivna dobava živil za Kobilarno Lipica*«

Predmet javnega naročila je dobava raznovrstne hrane potrebe štirizvezdičnega superior hotela Maestoso in njegove »a la carte« restavracije ter ostale gostinske ponudbe v Lipici za obdobje 12 mesecev.

Predmet javnega naročila je v celoti opredeljen v razpisni dokumentaciji, vključno z podrobnimi opisi živil v Ponudbenem predračunu.

Naročnik bo sklenil okvirni sporazum z največ tremi (3) ponudniki za posamezni sklop, ki bodo dali najugodnejšo dopustno ponudbo. Javno naročilo se oddaja za obdobje 12 mesecev.

Predmet javnega naročila je razdeljen na sklope:

Št. sklopa	SKUPINA
1	SVEŽE GOVEJE MESO, SLOVENSKO POREKLO, IZBRANA KAKOVOST
2	GOVEJI LEDVENI DEL, IZBRANA KAKOVOST
3	GOVEJI BURGER ,SLOVENSKO POREKLO
4	MESO ZMRZNJENO
5	SVINJSKO MESO
6	MLETO MEŠANO MESO
7	SVEŽE TELEČJE MESO
8	PIŠČANEC FILE
9	SVEŽE PERUTNINSKO MESO, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
10	PURANJE MESO
11	PIŠČANČJE MESO- PREDPRIPRAVLJEN ZMRZNJEN IZDELEK
12	DELNO PRIPRAVLJENI ZAMRZNJENI IZDELKI ZA HITRO PREHRANO
13	SUHOMESNI TRAJNI IZDELKI, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
14	POLTRAJNI MESNI IZDELKI
15	POLTRAJNI MESNI IZDELKI IZ PIŠČANČJEGA MESA
16	BARJENI, POLTRAJNI IN DRUGI MESNI IZDELKI - KLOBASE ZA KUHANJE IN HRENOVKE ZA ZAJTRK, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
17	SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA
18	SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA
19	SVEŽE SADJE IN ZELENJAVA
20	SUHO SADJE IN OREŠČKI
21	ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN ZAMRZNJENO SADJE

22	ZMRZNJENII ŠTRUKLJI
23	ZAMRZNJENE RIBE, MEHKUŽCI IN MORSKI SADEŽI
24	SVEŽE RIBE, MEHKUŽCI IN ŠKOLJKE
25	PANIRANI RIBJI IZDELKI
26	KONZERVIRANE RIBE
27	ZMRZNJEN KRUH ZA DOPEKO
28	ZMRZNJEN KRUH ZA HAMBURGERJE IN HOT DOG
29	ZAMRZNJENO PECIVO ZA ZAJTRK
30	ZMRZNJENA PIZZA
31	ZMRZNJENO PRIPRAVLJENO PECIVO, NE PORCIJSKO
32	DRUGO ZAMRZNJENO PRIPRAVLJENO PECIVO, NE MONOPORCIJSKO
33	SUHE TESTENINE
34	RIŽ
35	KONZERVIRANE OLIVE
36	KONZERVIRANA OKISANA ZELENJAVA V STEKLENI EMBALAŽI
37	KONZERVIRANO SADJE, ZELENJAVA IN STROČNICE
38	ZAČIMBE
39	OLJE ZA KUHANJE IN PEČENJE
40	OLIČNO IN BUČNO OLJE
41	OSNOVNA IN OSTALA ŽIVILA
42	IZDELKI ZA PRIPRAVO JUH IN OMAK
43	GORČICA, MAJONEZA, KETCHUP
44	PRIPRAVLJENE OMAKE
45	JAČNI PRIPRAVKI
46	JAČNA SLOVENSKO POREKLO , IZBRANA KAKOVOST
47	MLEKO 3,2% MLEČNE MAŠČOBE, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
48	MLEKO 3,8% MLEČNE MAŠČOBE
49	RASTLINSKO MLEKO
50	JOGURTI, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
51	ALBUMINSKA SKUTA-RICOTTA
52	SMETANA ZA KUHINJO
53	SMETANA V SPREJU
54	MASLO, IZBRANA KAKOVOST, SLOVENSKO POREKLO
55	SIRI V BLOKU
56	CHEDDAR SIR V REZINAH
57	MLADI SIRI
58	ZORJENI SIRI
59	SIRI S PLEMITO PLESNIJO
60	MOCARELA
61	PESTO-OMAKA IZ BAZILIKE
62	ČOKOLADNI NAMAZ
63	MARMELADE IN SADNI NAMAZ
64	VLEČENO in LISTNATO TESTO ZAMRZNJENO
65	ZAMRZNJENI IZDELKI IZ KROMPIRJA - POMES FRITES

66	ZAMRZNJENI IZDELKI IZ KROMPIRJA
67	KROMPIRJEVI SVALJKI GLOBOKO ZAMRZNJENI
68	ZAMRZNJENE POLNJENE TESTENINE

V označenih sklopih v *P1_ Ponudbeni predračun* in za vse posamezne označene izdelke v ostalih sklopih, ponudnik ne sme ponuditi artiklov trgovske blagovne znamke, kjer pa ni posebej označeno, lahko ponudnik ponudi tudi svojo lastno blagovno znamko.

Cena v ponudbi mora biti izražena v evrih (EUR) na *dve decimalni* mesti natančno. Pri izračunu ponudbene vrednosti morajo ponudniki upoštevati vse elemente, ki vplivajo na izračun cene: kot na primer: cena ponujenega blaga, fiksnost cen, popust ali rabat, ostale dajatve, prevozní stroški – prevoz na razpisane lokacije, ki jo ponujajo ipd.

Cene morajo biti izračunane na zahtevano mersko enoto, kot navedeno pri posameznem artiklu v *P1_ Ponudbeni predračun*.

Ponudnik lahko odda ponudbo za enega ali več sklopov.

Ponudnik mora ponuditi vsa živila oziroma izdelke posameznega sklopa navedene v popisu, ob upoštevanju tehničnih zahtev in opisa izdelka, sicer se bo ponudba za sklop, kjer ne bo ponujenih vseh artiklov štela kot tehnično neustrezna in posledično nedopustna.

V kolikor ponudnik vpiše ceno nič (0) EUR, se šteje, da ponudnik ponuja postavko brezplačno.

Fiksnost cen

Konkurenca med ponudniki za dobavo hrane v posameznem sklopu se bo odpirala po potrebi, upoštevajoč tudi sezonsko naravo blaga. Ponudbene cene so fiksne do naslednjega odpiranja konkurence.

Za sklope s svežo zelenjavo in sadjem, ponudnik, po sklenitvi okvirnega sporazuma, enkrat mesečno, najkasneje peti dan v mesecu za tekoči mesec pošlje naročniku svojo najboljšo ponudbo za predmetni sklop.

Akcijske cene

Izbrani ponudnik bo, po sklenitvi okvirnega sporazuma, pisno posredoval informacije o akcijskih cenah, trajno nizkih cenah oz. maloprodajnih cenah v primeru, da bodo te cene za živila, ki bodo predmet okvirnega sporazuma, ugodnejše od tistih, ki izhajajo iz ponudbenega predračuna. Dobave živil za naročila, ki jih bo naročnik posredoval v obdobju nižjih cen, bo obračunaval po cenah, ki veljajo ob akcijah oz. po maloprodajnem ceniku. Izbrani ponudnik bo sprotno obveščal naročnika o novih akcijskih cenah.

Okvirni sporazum se bo predvidoma pričel izvajati z začetkom gostinske sezone v aprilu mesecu.

Naročnik vsa naročila odda prvo-uvrščnemu ponudniku.

V kolikor npr. prvo-uvrščeni ponudnik nima določenega artikla, zadostnih količin,... oziroma ne more zagotoviti dobave v zahtevanem roku, se naročilo lahko odda pri drugo- uvrščnem ponudniku in če tudi ta ne uspe zagotoviti, tretje uvrščnemu.

Kadar prvo-uvrščen ponudnik ne spoštuje pogodbenih določil (ustrezna kakovost blaga, netočnost pri dobavi, ne izdobre brez predhodnega obvestila), se blago naroča pri drugo uvrščnem ponudniku, oziroma tretje uvrščnem ponudniku. V primeru ponavljanja (največ petkrat), se posledično okvirni sporazum za posamezni sklop oziroma za vse sklope v katerih je ponudnik izbran prekine.

Količine posameznega blaga za obdobje 12 mesecev so razvidne iz P1_*Ponudbeni predračun*, ki je del razpisne dokumentacije. Naročnik ne more vnaprej predvideti točnih količin, saj so le te odvisne od trenutnih razmer na trgu, ki vplivajo na turistično sezono in število obiskovalcev, zato so količine posameznega blaga v P1 Ponudbenem predračunu okvirne.

V sklopih 17,18,19 Sveže sadje in zelenjava

Ponudnik lahko odda ponudbo za kolikor sklopov želi, vendar pa je lahko ponudnik na ravni skupine sklopov izbran zgolj v enem sklopu. Navedeno pomeni, da v kolikor bi ponudnik oddal najugodnejšo dopustno ponudbo za en sklop v posamezni skupini sklopov, se njegova ponudba izloči iz morebitnih ostalih sklopov v isti skupini sklopov, v kolikor je oddal ponudbo za več sklopov v isti skupini sklopov.

Naročnik podaja omejitev, da je posamezni ponudnik znotraj skupine sklopov lahko izbran zgolj za en sklop znotraj posamezne skupine sklopov zaradi zadovoljitve potreb po svežem in kakovostno neoporečnem sadju in zelenjavi. Sklenitev več okvirnih sporazumov s ponudniki na ravni skupine sklopov omogoča naročniku, da bo zadostil vsem potrebam in imel stalno na primerno sadje in zelenjavo. Namen omejitve je v tem, da je naročniku omogočeno, da čim bolj razširi konkurenco med ponudniki.

Variantne ponudbe niso dopustne.

2 Oddaja ponudb, rok za oddajo ponudb in odpiranje ponudb

Ponudbe morajo biti do roka predložene v informacijski sistem e-JN na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si/>,

Dostop do povezave za oddajo elektronske ponudbe v tem postopku javnega naročila je naveden v obrazcu Obvestilo o naročilu objavljenem na Portalu javnih naročil.

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko sistema e-JN [do roka za oddajo](#)

Rok za oddajo ponudb je določen v obvestilu o naročilu na Portalu javnih naročil.

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

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

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

Odpiranje ponudb bo potekalo v informacijskem sistemu e-JN, na spletnem naslovu <https://ejn.gov.si>. ob uri določeni v obvestilu o naročilu na Portalu javnih naročil.

3 Pridobitev dokumentacije v zvezi z naročilom in pojasnila

Dokumentacija v zvezi z naročilom je brezplačno na voljo na Portalu javnih naročil (www.enarocanje.si).

Ponudnik lahko dodatna pojasnila v zvezi z vsebino naročila in v zvezi s pripravo ponudbe zahteva izključno preko Portala javnih naročil.

Naročnik bo zahtevo za pojasnilo razpisne dokumentacije oziroma kakršnokoli drugo vprašanje v zvezi z naročilom štel kot pravočasno, v kolikor bo na portalu javnih naročil zastavljeno najkasneje do roka označenega na Portalu javnih naročil.

Na zahteve za pojasnila oziroma druga vprašanja v zvezi z naročilom, zastavljena po tem roku, naročnik ne bo odgovarjal.

Naročnik si pridržuje pravico (v skladu z 67. členom ZJN-3), da razpisno dokumentacijo delno spremeni ali dopolni ter po potrebi podaljša rok za oddajo ponudb. Tvrstne spremembe in dopolnitve bo naročnik izdal v obliki dodatkov k razpisni dokumentaciji. Spremembe in dopolnitve razpisne dokumentacije so sestavni del dokumentacije, kot tudi vprašanja in odgovori v zvezi z naročilom, objavljeni na portalu javnih naročil.

4 Oblika, jezik in stroški ponudbe

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

Ponudbe se oddajo v slovenskem jeziku.

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

Ponudbena dokumentacija mora biti podana na obrazcih iz prilog razpisne dokumentacije ali po vsebini in obliki enakih obrazcih, izdelanih s strani ponudnika. Naročnik lahko v postopku preverjanja ponudb od ponudnika kadarkoli zahteva, da mu predloži na vpogled original. Naročnik lahko listine za dokazovanje izpolnjevanja pogojev ali pooblastila za pridobitev listin, če izhajajo iz uradne evidence, zahteva naknadno (po odpiranju in opravljenem pregledu ponudb). V tem primeru bo naročnik ponudnika pozval, naj v določenem roku naročniku dostavi vse listine za dokazovanje izpolnjevanja pogojev. Če pozvani ponudnik dokazil ne bo dostavil pravočasno ali če bo dostavil dokazila v nasprotju z zahtevami naročnika, bo naročnik njegovo ponudbo kot nepopolno zavrnil.

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

V kolikor bo naročnik sam ali na predlog gospodarskega subjekta ugotovil, da je potrebno ponudbo dopolniti, bo naročnik postopal skladno s petim odstavkom 89. člena ZJN-3.

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

5 Veljavnost ponudbe

Ponudba mora veljati najmanj **štiri mesece** po objavi obvestila o naročilu na Portalu javnih naročil. primeru krajšega roka veljavnosti ponudbe se ponudba izloči.

Naročnik lahko zahteva, da ponudniki podaljšajo čas veljavnosti ponudb za določeno dodatno obdobje.

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

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

- imenovanje nosilca posla pri izvedbi javnega naročila,
- pooblastilo nosilcu posla in odgovorni osebi za podpis ponudbe ter podpis pogodbe,

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

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

V primeru skupne ponudbe je obvezna sestavina ponudbene dokumentacije kopija pogodbe iz katere je razvidna vrednost, vrsta in obseg del, ki jih v ponudbi povzema posamezni partner.

6. Ponudba s podizvajalci

Ponudnik lahko del javnega naročila odda v podizvajanje. V kolikor želi ponudnik, ki namerava pri izvedbi naročila nastopati s podizvajalci, podizvajalce priglasiti, in to navesti v ESPD obrazcu. Prijavljeni podizvajalci morajo izpolniti ESPD obrazec in izpolnjevati pogoje, ki so v poglavju 13. določeni za podizvajalce, kar izkažejo s podpisom ESPD obrazca. V kolikor bo nominirani podizvajalec zahteval neposredno plačilo od naročnika mora predložiti zahtevo za neposredno plačilo, katerega mora podpisati tudi ponudnik oziroma vodilni partner v primeru skupne ponudbe.

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

- navesti vse podizvajalce ter vsak del javnega naročila, ki ga namerava oddati v podizvajanje,
- kontaktne podatke in zakonite zastopnike predlaganih podizvajalcev,
- izpolnjen ESPD obrazec teh podizvajalcev
- priložiti zahtevo podizvajalca za neposredno plačilo, če podizvajalec to zahteva
- predložiti pisni dogovor s podizvajalcem

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

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

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

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

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

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

V primeru nastopa z nominiranim podizvajalcem je obvezna sestavina ponudbene dokumentacije kopija pisnega dogovora iz katerega je razvidena vrsta, vrednost in obseg del, ki jih povzema podizvajalec.

7. Poslovna skrivnost in varovanje zaupnih podatkov

Ponudnik lahko kot zaupne označi dokumente, ki vsebujejo osebne podatke, pa ti niso vsebovani v nobenem javnem registru ali drugače javno dostopni, in poslovne podatke, ki so lahko skladno z Zakonom o poslovni skrivnosti označeni kot zaupni.

8. Posredovanje podatkov naročniku

Izbrani ponudnik mora pred podpisom pogodbe posredovati podatke o svojih ustanoviteljih, družbenikih, delničarjih, komanditistih ali drugih lastnikih in podatke o lastniških deležih navedenih oseb ter gospodarskih subjektih, za katere se glede na določbe zakona, ki ureja gospodarske družbe, šteje, da so z njim povezane družbe.

9 Sprememba obsega predmeta javnega naročila in sklenitev okvirnega sporazuma

Naročnik si pridržuje pravico, da z izbranim dobaviteljem sklene pogodbo le v primeru zagotovljenih sredstev..

S podpisom ESPD obrazcem, ponudnik izkaže razumevanje in soglasje k navedenemu v gornjem odstavku.

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

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

10 Razlogi za izključitev in pogoji za priznanje sposobnosti

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

10.1. Predhodna nekaznovanost

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

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

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

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

10.2. Uvrstitev na seznam ponudnikov v evidenco gospodarskih subjektov z izrečenimi stranskimi sankcijami izločitve iz postopkov javnega naročila in evidenco poslovnih subjektov iz ZIntPK

10.2.1. Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil gospodarski subjekt, če je ponudnik na dan, ko poteče rok za oddajo ponudbe izločen iz postopkov oddaje javnih naročil zaradi

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

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

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

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

10.3. Neplačane davčne obveznosti in socialni prispevki

Naročnik bo iz sodelovanja v postopku javnega naročanja izključil ponudnika, če ugotovi, da gospodarski subjekt ne izpolnjuje obveznih dajatev in drugih denarnih nedavčnih obveznosti v skladu z zakonom, ki ureja finančno upravo, ki jih pobira davčni organ v skladu s predpisi države, v kateri ima sedež, ali predpisi države naročnika. Šteje se, da gospodarski subjekt ne izpolnjuje obveznosti iz prejšnjega stavka tudi, če nima predloženih vseh obračunov davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let do roka za oddajo ponudbe. Ponudnika se ne izloči, če gospodarski subjekt do roka za oddajo ponudb poravna neplačane zapadle obveznosti, ki znašajo 50 eurov ali več in predloži vse obračune davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih pet let do roka za oddajo ponudbe.

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

- **Dokazilo:** Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

10.4. Spoštovanje delovnopravne zakonodaje

Naročnik bo izločil ponudnika, če je pri ponudniku v zadnjih treh letih pred potekom roka za oddajo ponudb ali prijav pristojni organ Republike Slovenije ali druge države članice ali tretje države pri njem ugotovil najmanj dve kršitvi v zvezi s plačilom za delo, delovnim časom, počitki, opravljanjem dela na podlagi pogodb civilnega prava kljub obstoju elementov delovnega razmerja ali v zvezi z zaposlovanjem na črno, za kateri mu je bila s pravnomočno odločitvijo ali več pravnomočnimi odločitvami izrečena globa za prekršek.

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

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

10.5 Stanje insolventnosti

Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, če se je nad gospodarskim subjektom začel postopek zaradi insolventnosti ali prisilnega prenehanja po zakonu, ki ureja postopek zaradi insolventnosti in prisilnega prenehanja, ali postopek likvidacije po zakonu, ki ureja gospodarske družbe, če njegova sredstva ali poslovanje upravlja upravitelj ali sodišče, ali če so njegove poslovne dejavnosti začasno ustavljene, ali če se je v skladu s predpisi druge države nad njim začel postopek ali pa je nastal položaj z enakimi pravnimi posledicami.

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

Dokazilo: Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec.

11 Pogoji za sodelovanje

11.1 Registracija dejavnosti

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

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec.

11.2 Pogoji v zvezi s higiensko-sanitarnimi zahtevami

Naročnik bo priznal usposobljenost ponudniku, ki bo izkazal:

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

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec
- priloži podpisano in ožigosano *Izjavo o izpolnjevanju higiensko-sanitarnih zahtev in Izjavo o spoštovanju zahtev HACCP sistema.*
- *Priloži Odločbo o registraciji objekta pri Veterinarski Upravi RS oziroma lastna izjava ponudnika (samo za ponudnike živil živalskega izvora)*

11.3 Predložitev vzorcev

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

Naročnik si pridržuje pravico od vsakega izbranega dobavitelja zahtevati vzorce posameznega živila ali izdelka tudi kadarkoli v času trajanja pogodbenega razmerja.

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

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

DOKAZILA:

- Ponudnik/partner/podizvajalec izpolni ESPD obrazec

11.4 Certifikat za živila iz shem kakovosti

Skladno z veljavno Uredbo o zelenem javnem naročanju je naročnik upošteval temeljne okoljske cilje za živila, in sicer tako, da je kot merilo določil »živilo iz sheme kakovosti« na način, da lahko ponudnik ponudi živila ali izdelke, ki izpolnjujejo zahteve iz sheme kakovosti, zaradi česar so okoljsko manj obremenjujoča.

Ponudnik lahko ponudi artikole z oznako »izbrana kakovost« podeljenim na podlagi Pravilnika o postopku priznanja označbe »izbrana kakovost« (Uradni list RS, št. 79/2015). Izbrana kakovost je nova nacionalna shema kakovosti, ki je namenjena kmetijskim pridelkom oziroma živilom s posebnimi lastnostmi, ki se lahko nanašajo na sestavo, okolju prijazno pridelavo, kakovost surovin, dobrobit živali, posebno zdravstveno varstvo živali, način krmljenja, dolžino transportnih poti, predelavo, hitrost predelave surovin oziroma čim manjšo kasnejšo obdelavo pri skladiščenju in transportu.

Ponudnik, ki oddaja ponudbo v sklopih mora v ponudbi P1_Ponudbeni predračun in v obrazec »Ponudbeni predračun« navesti, živilo ali izdelek, ki ima oznako izbranega izdelka in **v ponudbi** predložiti ustrezno dokazilo – certifikat živila z znakom »izbrana kakovost«.

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

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

12 Merilo za izbor

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

Naročnik bo na podlagi tega merila in ob izpolnjevanju vseh pogojev za dobavo živil posameznega sklopa, po ocenjevanju izbral tri ponudnike (oziroma manj, v kolikor bo prejel manj dopustnih ponudb v posameznem sklopu) za posamezni sklop s fiksno ceno za obdobje trajanja okvirnega sporazuma, sklenil okvirni sporazum (izjema mesečne fiksne cene v sklopih 17, 18 in 19).

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

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

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

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

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

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

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

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

A: Merilo C »skupna ponudbena cena«

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

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

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

Zahteve za izpolnitve merila

Ponudnik izpolni *P1_Ponudbeni predračun* (EXCELL tabelo) za sklop za katerega oddaja ponudbo. Vse cene, zneske in vrednosti ponudnik vpiše na dve decimalni mesti natančno. Naročnik bo, pri odpiranju ponudb navajal in pri ocenjevanju upošteval, skupno vrednost sklopa brez vključenih DDV.

Ponudbena vrednost brez DDV, mora vključevati vse elemente, iz katerih je sestavljena, in mora vključevati vse stroške, davke in morebitne popuste tako, da naročnika ne bremenijo kakršnikoli stroški, povezani s predmetom javnega naročila. Pri izračunu ponudbene vrednosti morajo ponudniki upoštevati vse elemente, ki vplivajo na izračun cene, kot so stroški dela, režijski stroški, morebitne nadure, amortizacija opreme, stroški dostave, odvoza, menjave blaga in vsi morebitni drugi stroški, ki vplivajo na izračun cene.

Cene na enoto mere iz ponudbenega predračuna so fiksne, razen v sklopih 17, 18 in 19, kjer, po sklenitvi okvirnega sporazuma, so fiksne 30 dni, do novega najugodnejšega cenika ponudnika, kar zavezuje vse podpisnike okvirnega sporazuma.

V obrazcu *P1_Ponudbeni predračun* -EXCELL tabela je navedena ocenjena količina živil za 12 mesečno obdobje. Ponudniki morajo vpisati ponudbeno ceno za vsak artikel posebej, hkrati pa morajo **navesti naziv artikla (ki vsebuje tudi podatek o proizvajalcu)**.

V kolikor ponudnik ponuja referenčni artikel (za artikle, kjer je naročnik referenčni artikel navedel), mora v vrstico »Naziv ponujenega artikla« navesti, da ponuja artikel, kot ga je primeroma določil naročnik.

Naročnik si pridržuje pravico, da zmanjša ali poveča količino posameznega živila oziroma izdelka, glede na dejanske potrebe. Ponudniki morajo artikel ponuditi po ceni, kot je bila podana v ponudbi, ne glede na dejansko dobavljeno količino.

V sklopih, kjer je izrazit vpliv sezone, je naročnik podal tudi artikle, za katere v obdobju, ko ni sezone, jih načeloma naročnik ne bo naročal. Ponudniki pa morajo za vse artikle navesti ceno, pri čemer lahko upoštevajo dejstvo, da je artikel izven sezonski. V kolikor ponudnik ne bi vpisal cene bo naročnik štel, da artikel ponuja po vrednosti 0 EUR, torej brezplačno in bo v primeru potrebe po tem artiklu blago naročal po ceni 0 EUR.

Naročnik je v nekaterih sklopih dopustil odstopanje. V kolikor ponudnik ne ponuja blaga, ki popolnoma ustreza danim zahtevam glede velikosti/gramaže, lahko ponudbi blago v okviru dopustnih meja odstopanj.

<i>Ponudnik predloži izpolnjen obrazec Ponudbeni predračun, ki ga naloži v zavihek »Ponudbeni predračun« v sistemu e—JN.</i>

Izpolnjen P1_ Ponudbeni predračun, EXCELL tabela za posamezni sklop ponudnik izpolni in jo naloži v zavihek »Druge priloge«.

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

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

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

Delež in razpon točk

Po navedenem merilu ponudnik lahko prejme delež točk glede na posamezne skupine v razponu od 0 do 15.

Ponder

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

$$SK = \frac{\text{število živil v sklopu, za katere ponudnik dokaže, da ima znak ekološkega živila (certifikat) ali katerega od drugih znakov kakovosti oz. izbrane kakovosti}}{\text{število vseh živil v sklopu}} \times 15$$

V skupinah kjer je shema kakovosti »izbrana kakovost« zahtevana za vsa živila oziroma izdelke skupine, je le ta pogoj.

Shema kakovosti je pri teh skupinah možna z vsemi ostalimi shemami kakovosti (izbrana kakovost, geografsko poreklo....).

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

Zahteve glede ekoloških živil

Ponudnik lahko za vsako živilo ali kmetijski proizvod ponudi ekološko oznako.

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

Ekološka živila in kmetijski pridelki, ki se tržijo v Sloveniji se morajo označiti z enotno označbo »ekološki« in to le potem, ko je bil kmetijski pridelek oziroma živilo pridelano oz. predelano v skladu z Pravilnikom o ekološki pridelavi in predelavi kmetijskih pridelkov oziroma živil (Uradni

list RS, št. 8/2014), Uredbo 834/2007/ES in Uredbo 889/2008/ES. Poleg označbe »ekološki« se lahko uporabljata tudi okrajšavi kot sta „bio“ in „eko“.

Ekološka živila in kmetijski pridelki so lahko označeni še dodatno z nacionalnim zaščitnim znakom v skladu s predpisom o zaščitnem znaku za označevanje kmetijskih pridelkov oz. živil. Poleg te uradne označbe, zaščitnega znaka in evropskega logotipa so lahko ekološka živila in kmetijski pridelki označeni tudi z dodatnimi blagovnimi znamkami, kot na primer: Biodar, Demeter itd.

Dokazila za izpolnitve merila (ekološka živila)

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

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

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

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

certifikat za ekološka živila, ki glasi na proizvajalca,

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

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

Zahteve za izpolnitve merila (drugi znaki kakovosti)

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

Shema kakovosti - drugi znaki kakovosti so:

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

Dokazila za izpolnitve merila (drugi znaki kakovosti)

Naročnik bo izključno upošteval samo vpise v stolpec 11 (z oznako x) obrazca »P1_Ponudbeni predračun« za katere bo ponudnik predložil spodaj navedena dokazila.

Ponudnik, ki v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun«, v stolpcu 11 ne bo pri posameznih ponujenih živilih ali pri nobenem od živil označil sheme kakovosti - drugi znaki kakovosti in ne bo predložil ustreznega dokazila za posamezno ali več živil, po tem merilu ne bo prejel točk.

Ustrezno dokazilo je kopija veljavnega dokumenta, ki izkazuje (certifikat, sklep, odločba, potrdilo,...) pridobitev enega ali več znakov kakovosti za posamezno ali več živil in sicer:

integrirani,

višja kakovost,

dobrote z naših kmetij,

zajamčena tradicionalna posebnost,

označba porekla,

geografska označba,

izbrana kakovost,

ki ga dobavitelj mora predložiti v svoji ponudbi.

Ponudnik mora na certifikatu oziroma dokazilu, ki je izdano s strani neodvisne institucije ali drugih institucij, vpisati zaporedno število živila in številko sklopa iz Ponudbenega predračuna na katerega se dokazilo nanaša.

V kolikor ponudnik na certifikatu ali drugem veljavnem dokumentu, ne bo vpisal zaporedne številke živila iz ponudbenega predračuna, ga naročnik pri ocenjevanju ne bo upošteval.

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

Ponudnik predloži izpolnjen obrazec P1_Ponudbeni predračun in EXCELL tabelo za skupino/e za katero/e oddaja ponudbo označi, ali ponuja živilo oziroma izdelek (velja za vsako posamezno živilo ali izdelek), ki ima znak kakovosti.

Naročnik ponudnika opozarja, da mora že v fazi oddaje ponudbe v ponudbi predložiti vsa ustrezna in veljavna dokazila vezana na merilo SK, saj dopolnitev ponudbe v okviru meril ni mogoča.

V kolikor ponudnik ne bo v ponudbi predložil certifikatov za živila iz shem kakovosti, mu naročnik ne bo pripisal točk, kljub temu pa bo ponudnik moral dobavljati blago - artikel, ki ga je v ponudbi navedel, po dani ponudbeni ceni.

Alergeni

Izbrani ponudnik bo ob podpisu okvirnega sporazuma za vsak posamezen ponujen artikel po predračunu dopolnil z navedbo vseh alergenov, ki jih artikel vsebuje skladno z zakonskimi določili Uredbe (EU) 116/2011.

Merilo za izbor ponudnika v postopku odpiranja konkurence

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

13 Splošne zahteve in informacije

Količine vseh artiklov, ki so predmet javnega razpisa so okvirno določene na podlagi podatkov naročnika iz predhodnega obdobja in plana prodaje in predstavljajo predvidene letne količine. Pri opisu mora biti navedena blagovna znamka artikla, ki v ponudbeni fazi pomeni zgolj informacijo naročniku, v izvedbeni fazi pa bo moral ponudnik dobavljati naročniku blagovno znamko, kot je navedel v svoji ponudbi in po cenah iz razpisnega obrazca, ki bo priloga k okvirnemu sporazumu.

V primeru, da v izvedbeni fazi, naročenega živila ni na tržišču, ali pa ga izbrani ponudnik trenutno nima na zalogi, ga izbrani ponudnik lahko zamenja z enakovrednim živilom drugega proizvajalca ali druge blagovne znamke (drugačno trgovsko ime živila), vendar samo v primeru, da se je **ponudnik predhodno dogovoril** z naročnikom za dostavo enakovrednega živila po ceni, ki ne sme biti višja od cene izbranega artikla navedenega v ponudbeni fazi.

Enakovredno živilo je živilo, ki po kvaliteti, lastnostih, uporabi, v celoti ustreza razpisanim živilom.

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

Naročnik bo naročal živila glede na dejanske potrebe.

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

Živila morajo biti neoporečna in ne smejo vsebovati sestavin, ki so škodljive zdravju ali sestavin, ki bi z veljavnimi predpisi presegale vrednost vsebovanja posameznih sestavin v živilih. Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil.

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

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

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

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

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

Naročnik bo v primeru nepoznavanja ponujenih izdelkov, predvidoma v roku 10 dni po odpiranju ponudb pozval ponudnike k predstavitvi ponujenih izdelkov na lokaciji naročnika.

Vsa živila morajo ustrezati naslednjim pravilnikom (našteto primeroma, a ne izključno):

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

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

- živali ne smejo biti krmljene z gensko spremenjeno (GS) krmo,
- živali in izdelki oz. njihovi produkti so hranjeni s krmo brez dodatkov ribje in mesno-perne moke.

Ponudniki na zahtevo naročnika posredujejo certifikat, da njihove surovine, izdelki in derivati (soja, koruza, krompir, ogrščica ipd.) niso gensko spremenjeni.

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

14 Kakovostne in tehnične zahteve po skupinah

V vseh skupinah je obvezna predaja izdelkov med voznikom in odgovornim delavcem naročnika.

Ponudniki morajo dobavljati blago, ki ima najmanj **2/3 življenske dobe** (razen, pri posameznih živilih, kjer je drugače določeno). V nasprotnem primeru, bo naročnik blago zavrnil. Ponudnik bo moral zavrnjeno blago nadomestiti z novim, najkasneje naslednji dan.

Naročnik lahko sprejme blago s krajšim rokom uporabe le, če je bil pred tem predhodno obveščen (v roku 4 ur od oddaje naročila) in mu ponudnik blago ponudi z ustreznim popustom.

V primeru, da ponudnik dvakrat dobavi blago z prekratko življensko dobo, si naročnik pridržuje pravico, da prekine sodelovanje.

14.1 SVEŽE GOVEJE, SVINJSKO, IN TELEČJE MESO

Tehnične zahteve

- Sveže meso mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi do -0,5°C do + 4°C. Ob prevzemu mora biti središčna izmerjena temperatura svežega mesa od 0°C do + 4°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS in izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (nadzor kritičnih točk) in tekoče voditi proizvodno dokumentacijo. Na zahtevo naročnika, jo mora predložiti najkasneje v 30 dneh od prejete uradne zahteve.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Sveže meso mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežega mesa pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa in mesnih izdelkov.

- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Sveže meso mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Sveže meso mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.
- Sveže meso mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto svežega mesa. Sveže meso ne sme imeti neprijetnega vonja.
- Sveže meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe.
- sveže meso mora biti kakovostne kategorije (I. ali II.), ki je opredeljena v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« za vsako posamezno živilo. Na označbi mora biti jasno navedeno v katero kakovostno kategorijo meso spada ali pa mora biti (na embalaži ali spremnem dokumentu) etiketa v barvi, kot jo določa Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi (rdeča barva- I. kategorija, zelena –II. kategorija)
- Odstopanje v teži oz. masi uporabniškega kosa mesa (npr.: zrezek) pri posameznemu kosu ne smejo preseči $\pm 10\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 2\%$.
- Sveže meso mora biti brez kala.

Specifične zahteve

- Sveže meso ne sme biti predhodno zamrznjeno.
- Zamrznjeno, globoko zmrznjeno, odmrznjeno meso in presno meso bo naročnik zavrnil, razen predhodnega dogovora med ponudnikom in naročnikom.
- Sveže meso mora biti rezano ali mleto glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in kot tako dostavljeno na vse navedene lokacije dostave (velikost kosov, kock, zrezkov, mletja).
- Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.
- Sveže meso mora spremljati spremni dokument (dobavnica), na kateri mora ponudnik označiti poreklo oziroma izvor mesa, dokazilo, da živali ob zakolu niso bile starejše od 30 mesecev, številko obrata in veterinarsko potrdilo v skladu z veljavnimi predpisi. Pri dobavi eko mesa, mora ponudnik predložiti še ustrezen certifikat o poreklu blaga.

14.2 SVEŽE PERUTNINSKO MESO

Tehnične zahteve

- Sveže perutninsko meso mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi od -2°C do + 4°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Sveže perutninsko meso mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežega perutninskega mesa pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Sveže perutninsko meso mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
- Blago z oznako » Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Kakovostne zahteve

- Sveže perutninsko meso mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.
- Meso perutnine mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanije, krvi in drugih tujkov, brez anatomskih deformacij, podplutb in zdrobljenih kosti. Videz, barva, struktura, konsistenca, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto mesa. Tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kosi mesa morajo biti dobro razviti in izoblikovani, mesnati in z zelo tanko plastjo maščobe. Temperatura v globini prsne mišice mora biti pri ohlajenem mesu od -2°C do +4°C, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18 °C. Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.
- Sveže perutninsko meso mora imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto mesa.
- Sveže perutninsko meso mora biti kakovostnega razreda A - glede na kakovost, zlasti mesnatost in izgled, ki je opredeljen v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« za vsako posamezno živilo in je v skladu z Uredbo komisije (ES), št. 543/2008
- Odstopanje v teži oz. masi uporabniškega kosa mesa (npr.: zrezek) pri posameznemu kosu ne smejo preseči ± 10 % zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot ± 2 %. Sveže perutninsko meso mora biti brez kala.

Specifične zahteve

- Sveže perutninsko meso ne sme biti predhodno zamrznjeno.
- Sveže perutninsko meso mora biti rezano glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in kot tako dostavljeno na vse navedene lokacije dostave (velikost kosov, kock, zrezkov)
- Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

14.3 ZAMRZNJENO MESO

Tehnične zahteve

- Zamrznjeno meso mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (hlajena vozila).
- Meso mora priti do porabnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti mora higiensko neoporečno. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena.. 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 mora meso ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.
- 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. Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C.
- Zamrznjeno meso mora biti ob sprejemu zamrznjene, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Zamrznjeno meso mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Zamrznjeno meso mora biti označene tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Zamrznjeno meso mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, in zahtevami naročnika.

- Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezni kos mesa. Po toplotni obdelavi mora imeti meso prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati.
- Proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.
- Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa pri posameznem živilu ne smejo presegati $\pm 5 \%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3 \%$.

14.4 SUHOMESNI TRAJNI IN POLTRAJNI IZDELKI IN BARJENI POLTRAJNI MESNI IZDELKI

Tehnične zahteve

- Suhomesni trajni , barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi do 0°C do + 4°C.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Suhomesni trajni , barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, morajo biti označeni v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju suhomesnih trajnih , barjenih, poltrajnih in drugih mesnih izdelkov, pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost mesa.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Označeni morajo biti tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Posamezno živilo mora v celoti ustrezati opisu iz obrazca »predračun« kar ponudnik dokazuje s priloženo specifikacijo, tehnološkim listom oziroma lastno izjavo z navedbo specifikacije.
- Suhomesni trajni, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti mesa in zahtevami naročnika.
- Suhomesni trajni , barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, morajo imeti ob dobavi videz, vonj, konsistenco in druge senzorične lastnosti, značilne za posamezno vrsto izdelka.
- Odstopanje v teži pri posameznemu izdelku ne sme preseči $\pm 10\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 2\%$.

- Suhomesni trajni, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, morajo biti brez kala.
- Suhomesni trajni, barjeni, poltrajni in drugi mesni izdelki, ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe.
- Izdelki z rokom trajanja z od 10 do 30 dni, ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.
- Ponujeni izdelki morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z predpisi.

Specifične zahteve

- Suhomesni trajni, barjeni in poltrajni izdelki iz perutnine morajo biti rezani glede na zahteve naročnika opredeljene v obrazcu »P1_ Ponudbeni predračun« in kot taki dostavljeni na vse navedene lokacije dostave.
- Rezine/kolobarji morajo biti toliko debele/i in tako zložene/i, da jih je ob razdeljevanju možno razdeliti.
- Rezine/kolobarji morajo biti ustrezno pakirane/i kot navedeno v obrazcu predračun. Naročnik lahko kadarkoli v pogodbenem obdobju od dobavitelja zahteva dokument, ki dokazuje poreklo izdelka oziroma njegovih surovin.

14.5 SVEŽE IN ZAMRZNJENE RIBE, MEHKUŽCI, MORSKI SADEŽI, RIBJE KONZERVE

Tehnične zahteve

- Zamrznjene ribe, mehkužci in morski sadeži morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (hlajena vozila).
- Sveže ribe morajo priti do porabnika 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, luskinе čvrsto na telesu, škrge 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.
- Hramba in prevoz svežih rib mora potekati na ledu v nepretrgani hladni verigi pri temperaturi od -1°C do $+1^{\circ}\text{C}$.
- Kakovost globoko zamrznjenih ribjih izdelkov mora biti skladna z zahtevami pravilnika. Pravilno pakirani izdelki morajo biti zamrznjeni in skladiščeni pri temperaturi pod -18°C . Po odtajanju ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov dehidracije. Panirana masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov.
- Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C .
- Zamrznjene ribe, mehkužci in morski sadeži morajo biti ob sprejemu zamrznjene, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja

- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Zamrznjene ribe morajo biti označene v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju zamrznjenih rib pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost rib.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Zamrznjene ribe morajo biti označene tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Zamrznjene in sveže ribe morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti rib in zahtevami naročnika.
- Po toplotni obdelavi mora biti meso ribe prijetnega vonja in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezno ribo. Po toplotni obdelavi mora imeti meso ribe prijeten vonj in okus, značilno barvo in ne sme razpadati.
- Središčna temperatura svežih rib in ribiških proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja.
- RIBE in ribiški proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja. RIBE in ribji fileji morajo biti zamrznjene kosovno (vsaka riba/file, posebej). Po odtajevanju se ne smejo sprijemati
- Ribje meso in ribiški proizvodi morajo biti I. kakovostnega razreda, kot je opredeljeno v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« za vsako posamezno živilo.
- Panirana masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov. Stopnja transmaščobnih kislin mora biti pod določeno mejno vrednostjo.
- Odstopanja v teži oz. masi uporabniškega kosa pri posameznem živilu ne smejo presegati $\pm 5\%$ zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 3\%$.
- Ob dobavi izdelku ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe.

Konzervirane ribe

- Morajo vsebovati samo robe, ki izpolnjujejo pogoje določene s predpisi
- Ne smejo vsebovati ribjih glav, oči, škrg, plavuti, drobovja
- Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, zapolnjene z ustreznim medijem (rastlinsko olje, oljčno olje, paradižnikova omaka,..) in sterilizirane

- Embalaža mora biti označena skladno z veljavno zakonodajo. Na uvoženih konzervah mora biti ustrezna deklaracija v slovenskem jeziku.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS

14.6 SVEŽA ZELENJAVA

Tehnične zahteve

- Embalaža mora biti za vsako svežo zelenjavo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Sveža zelenjava mora biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil, razen kadar gre za posamezen plod ali zelo majhno količino sveže zelenjave, ki je zavita v folijo za ohranjanje svežine oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Skladiščenje, hramba pri ponudniku ter prevoz do naročnika, morajo zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti (transport s transportnimi sredstvi s hladilnimi napravami, tako da se zagotovi neprekinjena hladilna veriga v skladu s HACCP sistemom). Vsako dostavo mora spremljati dokument iz katerega so razvidne vse lastnosti iz dobavljenega blaga in poreklo.
- Pri označevanju sveže zelenjave pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost sveže zelenjave. Ustrezna oznaka mora biti nalepljena na vsaki enoti pakiranja.
- V isti pošiljki mora biti samo sveža zelenjava istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.
- Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu zelenjave, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in/ali razpošilja.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila.
- Sveža zelenjava mora biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
- Za označevanje predpakirane sveže zelenjave morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju predpakirane sveže zelenjave s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.
- Blago z oznako » Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Kakovostne zahteve

- Sveža zelenjava mora biti sveža, brez gnilobe ali poškodb. Sveža zelenjava, ki je zaradi gnitja ali kvarjenja neprimerna za uživanje, se izloči.
- Sveža zelenjava mora biti čista, brez vsake vidne tuje snovi, suha oziroma brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja oziroma okusa, ter brez vidnih znakov odganjanja.

- Sveža zelenjava mora biti brez škodljivcev in brez poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca.
- Sveža zelenjava naj bo ustrezno razvita, zrela, brez dozorevanja ter primerna za porabo brez sredstev za podaljšanje obstojnosti.
- Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.
- Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sveže zelenjave.
- Sveža zelenjava mora ustrezati vsem določbam tržnih standardov.
- Specifični tržni standardi za svežo zelenjavo morajo ustrezati tudi zahtevam po razvrščanju v razred ekstra, razred I, razred II.
- V isti enoti pakiranja mora biti sveža zelenjava izenačena po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti, barvi in velikosti.
- V vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10 % sveže zelenjave, ki ne izpolnjuje zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost.
- V vsaki enoti pakiranja razreda II je lahko največ 10 % sveže zelenjave, ki ne izpolnjuje zahtev za razred II.
- Posamezna sveža zelenjava mora v celoti ustrezati opisu iz obrazca »P1_Ponudbeni predračun«.
- Naročnik pokriva samo stroške odpadka, ki so posledica lupljenja, odstranitve koreninskega dela ter minimalni odstotek kala skladno s Pravilnikom o kakovosti sadnih, zelenjavnih in gobjih izdelkov ter pektinskih preparatov. Prekomerni kalo, ki nastane zaradi neustreznega transporta, škodljivcev, bolezni in drugih dejavnikov, krije dobavitelj.

Specifične zahteve

Stročnice

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

- Vsaka enota pakiranja mora navajati podatke o vrsti in poreklu zelenjave, prodajne označbe (razred, velikost) in pa podatke o tistem, ki pakira in /ali razpošilja.

Zelena solata- glavnata vseh vrst, radič

- Mora izpolnjevati zahteve za najmanj II. kakovostni razred.
- Glavice morajo biti čvrste, nežne, suhe, listi karakteristične barve, čvrsti, neuveli in neizsušeni, brez poškodb zaradi mikroorganizmov, poškodb zaradi zmrzali, , brez primesi zemlje oz. sredstev, ki so škodljivi zdravju. Velikost glavice mora biti primerna sorti solate.
- Glavice se lahko transportirajo v lesenih ali plastičnih platojih, zložene druga poleg druge v eni vrsti, obrnjene navzdol. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Česen

- mora imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino. Imeti mora zrele, cele in čvrste stroke, brez znakov kaljenja.
- Glavice morajo biti enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupinico, s tankim vratom.
- V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost česna, transportna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Čebula

- mora imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino. Glavice morajo biti čvrste, cele in brez znakov kaljenja, enake po obliki, velikosti in barvi, s suho in tanko ovojno lupino in s tankim vratom.
- Glavice čebule morajo biti obvezno brez zelenega solaninskega obarvanja.
- V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost čebule, transportna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Korenje

- Mora imeti ob dostavi celo, nepoškodovano in neuvelo korenino. Mora biti gladek, pravilne oblike, brez primesi zemlje, barva in oblika pa karakteristična za sorto. Koren mora biti sočen in čvrst.
- Sorta korenja mora biti primerna za gospodinjsko uporabo.
- V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost korenja, transportna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Peteršilj, zelena, por

- Listi: morajo biti čvrsti, neuveli in suhi, brez poškodb zaradi mikroorganizmov, poškodb zaradi zmrzali. Listi zelene morajo biti močni in veliki.

- Koren/gomolj: mora biti čvrst, sočen, neizsušen in neuvel, brez primesi zemlje oz. sredstev, ki so zdravju škodljive, ne sme biti poškodovan.
- V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost, transportna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Zelje, kitajsko zelje, ohrovt, ...

- Glave morajo biti ob dobavi sveže, čvrste, ne uvele in neizsušene, nepoškodovane od mikroorganizmov, zmrzali, in zrele. Morajo biti normalno razite, velikost in barva mora biti zanačilna za sorto. Vse glave morajo biti enako velike, koren pa odrezan do začetka glave. Odstranjeni morajo biti vsi slabi (rumeni, uveli oz. nalomljeni in drugače poškodovani listi) in nagniti listi, glave morajo biti suhe.
- V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost, transportna enota mora biti opremljena z deklaracijo, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Cvetača, brokoli,..

- Glave cvetače morajo biti ob dobavi čvrste, zbite, cele, bele ali rumenkasto bele barve, izenačene po obliki in velikosti, zaščitene z zelenimi listi. Razmerje med cvetjem in zelenimi listi mora biti 75% teže mora biti cvet, 25% teže mora biti zeleni del.
- Koren glavice mora biti odrezan do osnove ovojnega lista.
- Glavice se lahko transportirajo v lesenih ali plastičnih platojih, zložene druga poleg druge v eni vrsti. V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Paradižnik

- mora biti zrel, čvrst in lepe rdeče barve, brez razpok in vidnega zelenega kolobarja. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto.
- Plod mora biti brez mehaničnih poškodb in drugih nepravilnosti. Na njem ne smejo biti vidne poškodbe zaradi mikroorganizmov ali gnitja.
- Pakiran mora biti v plitve lesene kartonske ali plastične platoje. V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Paprika

- Mora biti čvrsta, zrela, barva odvisna od sorte (rdeča, zelena, rumena), brez razpok, mehaničnih poškodb, poškodb mikroorganizmov ali gnitja. Mora biti pravilne oblike in normalno razvita.
- Mora imeti lastnosti značilne za posamezno sorto.
- Pakirana mora biti v lesene, plastične platoje ali drugo primerno embalažo. V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

-

Kumare, bučke

- Dolžina ploda ne sme presegati 200mm. Plodovi morajo biti pravilno razviti, izenačene oblike, velikosti, sočni, trdi, ne uveli in neizsušeni.
- Pakiranje v lesenih ali plastičnih platojih. V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Melancani

- mora biti zrel, čvrst in lepe sijoče barve (barva odvisna od sorte). Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto.
- Plod mora biti brez mehaničnih poškodb in drugih nepravilnosti. Na njem ne smejo biti vidne poškodbe zaradi mikroorganizmov ali gnitja.
- Pakiran mora biti v plitve lesene kartonske ali plastične platoje. V vsakem pakiranju mora biti isto poreklo, sorta in kakovost. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Krompir

- Premer gomolji je lahko od 45 do 75 mm. Gomolji morajo biti čisti (maksimalna vsebnost zemlje do 1%), zreli in sveži. Barva gomolja je odvisna od sorte (rdeč,bel, rumen). Gomolji morajo biti čvrsti, brez kalčkov in nepoškodovani.
- Krompir ne sme biti zelen in ne temno obarvan.
- Pakiran v lesenih platojih ali mrežastih plastičnih vrečah, s tem da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.
- Zaželeno slovensko poreklo

Kislo zelje, repa

- Rezanci zelja morajo biti debeli od 2 do 3 mm, repini od 5 do 6 mm.
- Izpolnjevati morata naslednje pogoje: vonj in okus morata biti značilna za kislo zelje oziroma repo, ne smeta biti kašasta, sluzasta, mehka ali preslana.
- Pakiranje v plastična vedra s pokrovom. Na transportni embalaži mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.
- Zaželeno slovensko poreklo.

14.7 SVEŽE SADJE

Tehnične zahteve

- Embalaža mora biti za vsako sveže sadje v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

- Skladiščenje, hramba pri ponudniku ter prevoz do naročnika, morajo zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti svežega sadja.
- Embalaža in transportna sredstva morajo zagotavljati zaščito pred zunanjimi vplivi oziroma biti takšna, da optimalno zagotavljajo ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.
- Sveže sadje mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil, razen kadar gre za posamezen plod ali zelo majhno količino sadja, ki je zavito v folijo za ohranjanje svežine oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju svežega sadja morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost svežega sadja. Ustrezna oznaka mora biti nalepljena na vsaki enoti pakiranja.
- V isti pošiljki mora biti ista vrsta sadja enakega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.
- Označba sadja mora vsebovati tudi podatke o poreklu sadja.
- Sveže sadje mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
- Za označevanje predpakiranega sadja morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju predpakiranega sadja s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.

Kakovostne zahteve

- Sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb.
- Plodovi morajo biti čisti, brez vsake vidne tuje snovi, suhi oziroma brez odvečne zunanje vlage in brez tujega vonja oziroma okusa. Plodovi morajo biti brez škodljivcev in brez poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci.
- Sadje mora biti ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja ter brez sredstev za podaljšanje obstojnosti.
- Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja.
- Sadje ne sme vsebovati več ostankov sredstev za varstvo rastlin kot je dovoljeno s pravilniki.
- Sveže sadje mora ustrezati vsem določbam tržnih standardov. Specifični tržni standardi za sadje morajo ustrezati tudi zahtevam po razvrščanju v razred I, razred II.
- V vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10% sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost.
- V vsaki enoti pakiranja razreda II je lahko največ 10 % sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred II.
- Sadje v isti embalažni enoti mora biti izenačeno po obliki, barvi, velikosti, poreklu, sorti, kakovosti in stopnji zrelosti.

- Posamezno sadje mora v celoti ustrezati opisu iz obrazca »P1_Ponudbeni predračun«.
- Na dnu embalaže za dobavo sadja ne sme biti vidnih znakov ostankov sadja ali soka.
- Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Specifične zahteve

Jabolka in hruške

- Naročnik bo naročal jabolka in hruške po zaporedju zorenja posameznih sort v RS.
- Morajo biti sveža, čvrsta, primerne zrelosti, brez mehanskih poškodb, poškodb mikroorganizmov ali nagniti.
- Sadeži morajo izpolnjevati naslednje zahteve: morajo biti pravilno zreli in brez dozorevanja pripravljeni za konzumiranje. Sadeži morajo imeti karakteristično barvo (glede na sorto), prijetnega vonja in okusa; sadeži morajo biti sveži, neizsušeni oziroma uveli, meso mora biti čvrsto in sočno (ne sme biti kašasto).
- V kolikor bo naročnik specificiral sorto jabolka, v takem primeru zahteva jabolka I. kvalitete.
- Pakiranje v lesenih ali plastičnih platojih, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi.
- Na vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti. Na vsaki embalaži pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.
- Za jabolka je zaželeno slovensko poreklo.

Banane

- Sadeži morajo biti primerne zrelosti, nepoškodovani ali nagniti in pripravljeni za konzumiranje.
- Pakiranje: banane morajo biti pakirane v kartonski embalaži, tako da so zaščitene pred zunanjimi vplivi. Izjemoma so lahko pakirane v drugi ustrezni embalaži, v primeru, da naročnik naroči manjše količine, kot je standardno transportno pakiranje.
- V vsaki embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kakovosti, na vsaki pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Citrusi (limone, limete, pomaranče, mandarine,..)

- sadeži morajo imeti značilno barvo na najmanj 4/5 ploda, prijeten okus in vonj značilen za posamezno sorto. Morajo biti primerne zrelosti, nepoškodovani, ne smejo biti izsušeni (vsebovati morajo najmanj 25% soka glede na skupno težo ploda) ali nagniti. Primerni morajo biti za takojšnjo potrošnjo.
- Pakiranje v lesenih, plastičnih platojih ali kartonski embalaži, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi.

- Na vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti. Na vsaki embalaži pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Ananas

- Sadeži morajo biti značilne podolgovate oblike, primerne zrelosti, nepoškodovani ali nagniti in pripravljeni za konzumiranje.
- Pakiranje v lesenih, plastičnih platojih ali kartonski embalaži, tako da so ustrezno zaščiteni pred zunanjimi vplivi.
- Na vsaki embalažni enoti mora biti sadje izenačeno po sorti, obliki, zrelosti, barvi in velikosti. Na vsaki embalaži pa mora biti deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Jagode

- morajo biti dobavljene v roku 24 do 48 ur od nabiranja in morajo imeti sveže peclje. Čašni listi ne smejo biti oveli. Plodovi morajo biti celi in nepoškodovani z napeto povrhnjico, ter popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
- Pakiranje v primerno plastično ali leseno embalažo, ki plodove ščiti pred zunanjimi vplivi in mehanskimi poškodbami.
- v vsaki embalažni enoti morajo biti jagode iste sorte. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Češnje

- morajo imeti sveže peclje.
- Plodovi morajo biti celi in nepoškodovani z napeto povrhnjico, ter popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
- Pakiranje v primerno plastično ali leseno embalažo, ki plodove ščiti pred zunanjimi vplivi in mehanskimi poškodbami.
- v vsaki embalažni enoti češnje iste sorte. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.
- Zaželeno slovensko poreklo.

Marelice

- morajo biti cele in nepoškodovane z napeto povrhnjico, plodovi pa popolnoma obarvani (brez bele konice, bele lise okrog peclja oziroma zelenkaste osnovne barve plodu).
- Pakiranje v primerno plastično ali leseno embalažo, ki plodove ščiti pred zunanjimi vplivi in mehanskimi poškodbami.
- v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Fige

- morajo biti mehke in rahlo uvele.
- Pakiranje v primerno plastično ali leseno embalažo, ki plodove ščiti pred zunanjimi vplivi in mehanskimi poškodbami.
- v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Na embalaži mora biti obvezno prilepljena deklaracija, ki vsebuje zakonsko zahtevane podatke.

Kaki

- Mora biti čvrst, zrel in brez trpkega okusa, brez razpok, mehaničnih poškodb, poškodb mikroorganizmov ali gnitja. Mora biti pravilne oblike in normalno razvit. Imeti mora lastnosti, značilne za posamezno sorto.
- Zaželeno slovensko poreklo.

Ostalo sveže sadje

- Sadjje mora biti sveže, primerne zrelosti, nepoškodovano ter brez dozorevanja primerno za konzumiranje.
- Naročnik zahteva sadje I. kvalitete.
- Sezonsko sadje naročnik naroča pretežno le v sezoni oz. času zorenja tega sadja v RS.
- V primeru naročanja sezonskega sadja izven sezone (npr. jagode, češnje, marelice, borovnice, maline...), se naročnik in ponudnik sprotno dogovarjata o ceni in dobavnih rokih.

14.8.SUHO SADJE IN OREŠČKI

Tehnične zahteve

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

- Za označevanje predpakiranega suhega sadja in oreščkov morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju predpakiranega suhega sadja in oreščkov s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.

Kakovostne zahteve

- Suho sadje in oreščki morajo biti nepoškodovani in zdravi. Suho sadje, ki je zaradi kvarjenja neprimerno za uživanje, se izloči.
- Suho sadje morajo biti čisto, brez vsake vidne tuje snovi, suho oziroma brez vidne zunanje vlage in brez tujega vonja in okusa.
- Suho sadje mora biti brez škodljivcev in brez vidnih poškodb, ki bi jih na mesu povzročili škodljivci. Morajo biti brez plesni in znakov fermentacije. Ne smejo biti presušeni (zažgani). Vlaga v suhem sadju mora biti do 22.%
- Suho sadje mora biti izdelano iz zrelega sadja.
- Prepovedana je vsaka genska spremenjenost suhega sadja in oreščkov.
- Suho sadje in oreščki morajo ustrezati vsem določbam tržnih standardov.
- Suho sadje in oreščki morajo ustrezati zahtevam po razvrščanju v razred I oz. II.
- V vsaki enoti pakiranja razreda I je lahko največ 10 % suhega sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred I, vendar izpolnjujejo zahteve za razred II oz. so v mejah dovoljenih odmikov za razred II, pri čemer napake ne smejo vplivati na senzorično ustreznost.
- V vsaki enoti pakiranja razreda II je lahko največ 10% suhega sadja, ki ne izpolnjuje zahtev za razred II.
- Posamezno suho sadje oziroma oreščki morajo v celoti ustrezati opisu iz obrazca »P1_Ponudbeni predračun«.
- Suho sadje mora biti brez konzervansov ter ne-žveplano.
- Suho sadje mora biti pridelano vsaj na integriran način

14.9 KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Če so izdelki pakirani v pločevinke, morajo biti le te nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb.
- Izdelek mora biti hermetično zaprt obstojen pri sobni temperaturi.

- Konzervirana živila morajo biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana. Pri označevanju konzerviranih živil pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost konzerviranih živil.
- Konzervirana živila morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011
- Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oz. morajo biti iste serije.
- Dobavljeni konzervirani izdelki morajo biti ob dobavi uporabni še najmanj eno leto.
- Sadje in zelenjava morata biti deklarirana skladno s pravilniki. Na deklaraciji mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto masa izdelka v posameznem pakiranju. Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti.
- Skladiščenje in hramba morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti. Tudi embalaža, ki mora zagotavljati zaščito pred zunanjimi vplivi, in transportna sredstva morajo biti takšni, da optimalno zagotavljajo ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.

Kakovostne zahteve

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

Specifične zahteve

Konzervirano sadje

- Sadje, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke ; kompote, marmelade, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi, 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. Lahko je pakirana v stekleno ali plastično hermetično zaprto posodo. Na deklaracijski nalepki morajo biti navedeni vsi potrebni podatki skladno s predpisi za splošno označevanje živil.
- Konzervirana živila morajo vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi.
- Sadni kompoti ne smejo vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 45%, razen jagodni kompot, ki ima vsebnost sadja min. 38%, višnjev kompot pa min. 44% sadja, kompot iz gozdnih sadežev min 36% sadja.

Konzervirana zelenjava

- Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Plodovi morajo biti zdravi in nepoškodovani. Tekstura mora biti primerno čvrsta, ne sme biti žilava, barva, vonj in okus prijetni in značilni, brez tujih primesi in tujih vonjev ali okusov.
- 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 higieni neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.
- **Vložene olive:** plodovi morajo biti zdravi, čisti, zreli, celi, nepoškodovani in razgrenjeni; plodovi oljke, izenačene velikosti, obrani pred popolno zrelostjo, v slano kislem nalicu; značilne barve (glede na vrsto oliv), značilnega vonja in okusa, čvrste konsistence, ne grenki; raztopina v kateri so, mora biti bistra do opalescentna, naravnega vonja in okusa, brez tujih primesi, vsebnost kisline, soli in dovoljenih aditivov ter pH v skladu s predpisi; brez konzervansov; pasterizirane v hermetično zaprti posodi.
- **Vložene stročnice** (fižol, grah, leča, čičerika,..): Stročnice morajo biti kuhane. Imeti morajo značilen in prijeten vonj, okus in barvo, tekstura mora biti primerna. Biti morajo sterilizirane v hermetično zaprti embalaži. Konzervansi niso dovoljeni.

14.10 ZAMRZNJENA ZELENJAVA (VKLUČNO GOBE) IN SADJE

Tehnične zahteve

- Zamrznjena zelenjava in sadje mora biti naglo globoko ohlajeno pri temperaturi pod -35°C,
- Zamrznjeno sadje in zelenjave mora priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C.
- Plodovi morajo biti zdravi, čisti, celi, brez tujih primesi; po odmrzovanju morajo imeti značilno aromo, ohraniti morajo prvotne lastnosti in biti brez tujega vonja in okusa; ne smejo vsebovati dodatkov; biti morajo globoko zamrznjeni, s središčno temperaturo nižjo od -18 °C.
- Posamezni kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja.
- Vsi enaki izdelki zamrznjene zelenjave ali sadja, v isti dobavi, morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije.
- Dobavljena zamrznjena zelenjava ali sadje mora biti ob dobavi uporabno še najmanj tri mesece.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

- Zamrznjena zelenjava in sadje mora biti označeno v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju zamrznjenega sadja in zelenjave pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost sadja in zelenjave.
- Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil.
- Označba živila mora vsebovati tudi podatke o poreklu živila oziroma poreklu surovin živila.
- Zamrznjena zelenjava morata biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Zamrznjena sadje in zelenjava mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti in zahtevami naročnika.
- Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi.
- Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higieni neoporečnosti živil.
- Zamrznjena sadje in zelenjava morat biti I. ali II. kvalitete oziroma posebej zahtevane kvalitete, ki je opredeljena v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« za vsako posamezno živilo.
- Zamrznjena sadje in zelenjava mora vsebovati le vrsto in količino posameznega aditiva v skladu z veljavnimi predpisi

14.11 ZAMRZNJENI IZDELKI

Tehnične zahteve

- Izdelki ne smejo vsebovati škodljivih substanc, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil in ostalih kemičnih substanc. Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom.
- Zamrznjena živila morajo biti naglo globoko ohlajena pri temperaturi pod -35°C,
- Zamrznjena živila morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila). Hramba in prevoz pri temperaturi do -18°C.
- Posamezni kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja.
- Vsi enaki izdelki v isti dobavi, morajo imeti isti datum proizvodnje in biti iste serije.
- Dobavljena zamrznjena živila morajo biti ob dobavi uporabna še najmanj tri mesece.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.

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

14.12 SUHE TESTENINE IN RIŽ

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Testenine in jušne zakuhe morajo biti obstojne pri sobni temperaturi in pakirane v ustrezni nepoškodovani embalaži, ki mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Naročnik zahteva pakiranje posameznega živila od 0,5 kg do 5 kg.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Testenine in jušne zakuhe morajo biti označene v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju testenin in jušnih zakuh pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost testenin in jušnih zakuh.
- Testenine in jušne zakuhe morajo biti označene tudi skladno z Uredbo (EU)
- Riž mora biti embaliran v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz mora biti opravljen na način, da je izdelek zaščiteno pred zunanjimi vplivi.

Kakovostne zahteve

- **Testenine in jušne zakuhe** morajo biti narejene iz moke različnih tipov, vode in soli. Kot dodatne sestavine so lahko tudi druga živila, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom o kakovosti in neoporečnosti blaga. Ponudnik mora zagotoviti stroge higienske normative v procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi HACCP.
- Jajčne testenine ali zakuhe so izdelane iz mlevskih izdelkov - durum moka, vode in jajc, vsebovati morajo najmanj 3 jajca, ki se v skladu s predpisi o kakovosti jajc razvrščajo v razred D, ali najmanj 124 g jajčnega melanža ali ustrezno količino jajčnega prahu na 1 kg mlevskih izdelkov.

- Videz, okus, barva in konsistenca morajo biti značilni za posamezno vrsto testenine oziroma jušne zakuhe. Testenine in jušne zakuhe ne smejo biti polomljene oz. zdrobljene.
- Testenine in jušne zakuhe morajo pri kuhanju obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali razkuhati. Po kuhanju morata biti vonj in okus značilna za kuhane testenine/jušne zakuhe, brez tujih priokusov in neznačilnih vonjev.
- Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5 %.
- Testenine in jušne zakuhe morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti testenin in jušnih zakuh in zahtevami naročnika.
- Konzervansi in drugi aditivi niso dovoljeni.
- **Riž** mora biti v skladu z vsemi predpisi in zahtevami naročnika.
- Oblika, velikost, barva, vonj in okus riževih zrn morajo biti sortno značilni, ne sme vsebovati tujih snovi, neoluščenih zrn in delov lusk, nečistoč živalskega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn; vsebnost vode mora biti pod 14,5 %.
- Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepi 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.

14.13 ZAČIMBE

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Začimbe morajo biti označene v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju začimb morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost začimb.
- Začimbe morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Začimbe morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti začimb in zahtevami naročnika.
- Začimbe morajo imeti ustrezno vsebnost eteričnih olj in vode ter bistven okus in aromo.
- Začimbe morajo biti I. kvalitete.

14.14 OLJA

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu » *P1_Ponudbeni predračun*« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Margarine, masti in olja morajo biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju margarine, masti in olj pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost margarine, masti in olj.
- Margarine, masti in olja mora biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011

Kakovostne zahteve

- Margarine, masti in olja morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti margarine, masti in olj in zahtevami naročnika.
- Pri proizvodnji margarin, masti in olj se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v skladu s predpisom, ki ureja aditive.
- Margarine, masti in olja morajo biti I. kvalitete.
- Ne sme vsebovati aditivov in konzervansov, biti mora značilnega vonja, arome, barve in ustrezne viskoznosti

Specifične zahteve

- **Jedilna rastlinska olja** so živila, ki so sestavljena iz gliceridov maščobnih kislin, pridobljenih izključno iz rastlin. Vsebujejo lahko tudi manjše količine drugih maščob, ki so naravno prisotne v maščobi oziroma olju. Izdelkom se lahko dodajajo aditivi v skladu s predpisi. Konzervansi niso dovoljeni. Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja morajo biti brez tujega in žarkega vonja in okusa.
Glede kakovosti morajo jedilna rafinirana rastlinska olja izpolnjevati določene pogoje : bistrost pri 25°C, značilna barva, blaga, prijetna in značilna vonj in okus pri temperaturi 25°C – brez tujega in žarkega vonja in okusa, vsebnost največ 0,3% prostih maščobnih kislin (izraženih kot oleinska kislina), do 0,2% vode in drugih hlapljivih snovi in do 50 mg/kg mila (kot Na-oleinata).
- **Jedilna nerafinirana in jedilna hladno stiskana rastlinska olja** morajo glede kakovosti izpolnjevati naslednje pogoje: imajo značilno barvo, okus in vonj značilna za to olje, brez tujega in žarkega vonja.
Naj ne vsebujejo več kot 0,05% nečistoč ter naj vsebujejo največ 0,4% vlage in hlapnih snovi.

- **Olja za cvrtje** mora imeti nevtralen vonj in okus, visoka oksidacijska in termična stabilnost (stabilnost in odpornost na visoke temperature), pri visokih temperaturah ne ustvarja pene, možnost večkratne uporabe Na površini hrane oblikuje tanek sloj, ki omejuje vpijanje maščobe

14.15 OSNOVNA IN OSTALA ŽIVILA

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Živila morajo biti označena v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju živil pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost živil.
- Živila morajo biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011

Kakovostne zahteve

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

Specifične zahteve

- Mlevski izdelki

Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15% vode. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto žita.

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

14.16 MLEKO, MLEČNI IZDELKI IN SLADOLEDI

Tehnične zahteve

- **Mleko in mlečni izdelki** morajo priti do naročnika dostavljeni v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila) skladno s HACCP sistemom. Hramba in prevoz pasteriziranega mleka ne sme presegati + 4°C , temperatura mlečnih izdelkov pa ob dostavi ne sme presegati + 6°C Na spremnem dokumentu (dobavnici) mora poleg ostalih zakonsko določenih podatkov, ponudnik navesti tudi poreklo mleka in mlečnih izdelkov.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Pri označevanju mleka oziroma proizvodov iz mleka morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju mleka oziroma proizvodov iz mleka s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.
- Embalažna enota mleka in mlečnih izdelkov mora biti takšna, da se mleko med transportom ne razliva, da se izključi možnost sekundarne kontaminacije in da je manipulacija v kuhinji in strežbi enostavna. Embalažne enote morajo biti zložene v primernih, higiensko neoporečnih embalažnih nosilkah.
- Na vsaki embalažni enoti mora biti rok trajanja, ki je isti na celotni dnevni dobavi.
- Mleko in mlečni izdelki morajo vsebovati tak % mlečne maščobe in pakirani tako kot določeno v naročnikovem Podrobnem ponudbenem predračunu.
- Naročnik bo naročal mlečne pijače, izdelke iz fermentiranega mleka in mlečne izdelke, po komadih ali kilogramih ali litrih, ter ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja. Ponudniki se bodo morali držati zahtev glede odvoza povratne in nepovratne embalaže.
- **Sladoledi**, ki so v prometu, morajo izpolnjevati naslednje pogoje:
 - Izdelani morajo biti iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka.
 - Imeti morajo zmrziščno točko blizu povprečne zmrziščne točke surovega mleka, registrirane v območju izvora zbranega mleka v skladu s predpisi, ki urejajo veterinarsko-sanitarni nadzor živilskih obratov, veterinarsko-sanitarne preglede ter pogoje zdravstvene ustreznosti živil in surovin živalskega izvora
 - Hramba in prevoz pri temperaturi -18°C.
 - Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
 - Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
 - Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Mleko oziroma proizvodi iz mleka mora biti označen tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

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

Kakovostne zahteve

- Mleko oziroma mlečni proizvodi morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti, pogojev za proizvodnjo in promet z živilni živalskega izvora, označevanja, ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim predpisom v RS (in EU).
- Morajo biti v skladu z zahtevami naročnika in ne smejo vsebovati konzervansov in drugih aditivov. Ostali dodatni pogoji so opredeljeni v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun«.
- Mleko oziroma mlečni proizvod mora biti I. kvalitete oz. prve vrste.
- **Sladoled** mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, z raznimi dodatki in okusi, brez konzervansov in umetnih sladil.

Specifične zahteve

- **Mlečni sladoled** Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka.
- Vsebuje najmanj 2,5 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 24 % skupne suhe snovi.
- **Kremni sladoled** Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje najmanj 8 % mlečne maščobe, 14 % sladkorja, najmanj 30 % skupne suhe snovi.
- **Sadni sladoled** Izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka, mora vsebovati vsaj 10 % sadnega deleža.

Ponudnik konfekcioniranega sladoleda mora dati v brezplačno uporabo:

- najmanj eno (1) skrinjo za sladoled v banjicah, ki se prodaja po kepicah, v kolikor Poleg mora dostaviti še lončke in žličke za enkratno uporabo
- najmanj štiri (4) skrinje različnih velikosti za konfekcioniran sladoled.
- V kolikor se pojavi potreba, je ponudnik dolžan dostaviti še dodatne skrinje.

14.17 SIRI

Tehnične zahteve

- Mlečni izdelki morajo priti do naročnika dostavljeni v nepretrgani hladni verigi (namensko hlajena vozila).
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Hramba in prevoz pri temperaturi od +2°C do +6°C, ribani siri pri temperaturi od +8°C, sladoledi pri temperaturi pod -18°C.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Pri označevanju mlečnih izdelkov morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju mlečnih

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

- Mlečni izdelki morajo biti označeni tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.
-

Kakovostne zahteve

- Siri morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika in ne smejo vsebovati konzervansov in drugih aditivov.
- Odstopanje v teži oz. masi uporabniškega kosa sira (rezina, kos,...) pri posameznemu kosu ne smejo preseči $\pm 10\%$ zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot $\pm 2\%$.
- Siri morajo biti I. kvalitete.

Specifične zahteve

- **Zorjeni siri** morajo biti v skladu z zahtevami naročnika in opisom v Podrobnem ponudbenem predračunu.
- **Rezan sir**, rezine morajo biti tako zložene, da jih je ob razdeljevanju možno razdeliti in ustrezno pakiran (kontrolirana atmosfera, vakum,...) .

14.18 IZDELKI BREZ GLUTENA

Tehnične zahteve

- Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi.
- Način pakiranja mora biti za vsako živilo v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu posameznega živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti za vsako živilo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Brezglutenski izdelki in izdelki brez alergenov morajo biti označeni v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju predpakiranih živil oziroma v skladu s pravilnikom o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana.
- Pri označevanju brezglutenskih izdelkov in izdelkov brez alergenov pa morajo biti upoštevani tudi drugi predpisi, zlasti tisti, ki urejajo zdravstveno ustreznost živil in kakovost živil.
- Brezglutenski izdelki in izdelki brez alergenov morajo biti označena tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

Kakovostne zahteve

- Ponujeni izdelki morajo ustrezati zahtevam naročnika navedenimi pri opisu posameznega izdelka v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Brezglutenski izdelki in izdelki brez alergenov morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi glede zdravstvene ustreznosti živil, ter kakovosti živil in zahtevami naročnika.

- Pri proizvodnji brezglutenskih izdelkov in izdelkov brez alergenov se lahko glede na tehnološko upravičenost uporabljajo aditivi v skladu s predpisom, ki ureja aditive.

14.19 JAJCA

Tehnične zahteve

- Jajca morajo ustrezati vsem veljavnim predpisov v RS in EU.
- Jajca morajo priti do naročnika pri temperaturi pod 15°C pozimi oziroma pod 20°C poleti.
- Predelovalec mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.
- Način pakiranja mora biti za jajca v skladu z zahtevami naročnika navedenimi pri opisu živila v obrazcu »P1_Ponudbeni predračun« in vsemi veljavnimi predpisi.
- Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi.
- Pri označevanju jajc morajo biti upoštevani splošni predpisi, ki urejajo označevanje živil in predpisi, ki urejajo posamezne vrste živil. Pri označevanju jajc s prehranskimi in zdravstvenimi trditvami pa je treba upoštevati tudi Uredbo (ES) št. 1924/2006 in Uredbo (EU) št. 432/2012 o seznamu o dovoljenih zdravstvenih trditvah za živila.
- Jajce mora biti žigosano. Žig vsebuje številko načina reje, ISO-kodo države porekla (za Slovenijo SI) ter registrsko številko proizvajalca, ki jo podeljuje uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin. Jajca označuje in razvršča v kategorije proizvajalec sam ali pakirni center.
- Blago z oznako »Bio ali Eko« mora biti označeno v skladu z zakonskimi zahtevami, ki veljajo za ekološka živila.

Kakovostne zahteve

- Sveža jajca morajo biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi.
- Sveža jajca morajo biti enakomerno prosojna, rumenjak viden v sredini kot senca. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Jajca ne smejo imeti tujih vonjev.
- Jajca se morajo skladiščiti in prevažati po možnosti pri stalni temperaturi ter se na splošno ne smejo hladiti pred prodajo končnemu potrošniku. Če se ohlajena jajca pustijo na sobni temperaturi, se lahko pojavi kondenzacija, ki pospešuje rast bakterij na lupini in možen vdor bakterij v jajce.
- Transportno pakiranje mora biti takšno, da jajca zaščiti pred zunanjimi vplivi. Na pakiranju morajo biti označeni ime in priimek proizvajalca, oziroma koda proizvajalca, reg. Številka pakirnega centra, datum minimalnega roka trajanja.
- Celotna pošiljka mora biti označena i istim datumom pakiranja oz. rokom uporabe. Jajca ne smejo biti starejša od 3 dni.

Specifične zahteve

- JAJCA morajo biti kategorije 0, razreda A in mase M.

15 Naročanje in dostava

Naročnik bo živila naročal dvakrat tedensko oziroma po potrebi večkrat v turistični sezoni, po elektronski pošti ali telefonsko. Naročnik si pridržuje pravico, da vso blago po predračunu naroča po kosih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.

Dostava živil bo potekala na dostavno mesto hotela Maestoso, na naslovu Lipica 5, 6210 Sežana, in bo sukcesivna glede na dejanske potrebe naročnika.

Ponudnik mora blago dostaviti na lokacijo naročnika v skladu z navodili naročnika, najkasneje naslednji dan oziroma dva dni od naročila in ob času dogovorjenim z naročnikom.

Ponudniki morajo zagotavljati najmanj dvakrat tedensko dobavo blaga.

Lokacije naročnika za dostavo blaga

Naročnik ima različne lokacije gostinskih obratov, ki pa so vse na posestvu Kobilarne Lipica. Glavna lokacija za dobavo je hotel Maestoso, za ostale lokacije bo izbranim ponudnikom posredoval informacije glede točne lokacije.

Vsaka dostava živil in izdelkov mora biti v za to namenjene prostore posamezne lokacije, primerno razložena (fco naročnik).

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

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

Ponudnik z oddajo ponudbe izkazuje soglasje k zahtevam v zvezi z dostavo.

16 Prevzem živil, reklamacije

V vseh skupinah je obvezna predaja izdelkov med voznikom in odgovornim delavcem naročnika.

Količine pripeljanih živil ali izdelkov se kontrolirajo na mestu dostave.

V primeru, da naročnikova oseba, odgovorna za prevzem živil ali izdelkov, ugotovi, da posamezno živilo ni zahtevane kvalitete (spremenjene organoleptične lastnosti) oziroma ni bilo naročeno, ga takoj zavrne z reklamacijskim zapisnikom. Ponudnik je dolžan nekvalitetno blago zamenjati ob naslednji dobavi, oziroma, v dogovoru z naročnikom izda dobropis za reklamirano blago.

V primeru, da naročnikova oseba, odgovorna za prevzem živil ali izdelkov ugotovi naknadno (skrite napake, ki jih ob samem prevzemu ni bilo mogoče ugotoviti) da posamezno živilo ali izdelek ni ustrezne kvalitete, ima prekratek rok trajanja, v roku 5 dni (2 dni za izdelke s kratkim

rokom trajanja), posreduje reklamacijo ponudniku po elektronski pošti. Ponudnik mora najkasneje ob naslednji dobavi reklamirano blago zamenjati z novim oziroma izdati dobropis.

Vsako dostavo kateregakoli živila ali izdelka mora spremljati dokument – dobavnica v pisni obliki, na kateri mora biti navedeno:

Ime dobavitelja, vrsta in količina živila, cena za posamezno živilo brez DDV, morebitni popust pri določenem živilu ali izdelku in končna cena posameznega živila z vključenim DDV. V kolikor ponudnik uporablja storitev prevoza tretjih, mora dobavnico s cenami, na dan dobave, poslati na elektronski naslov: nabava@lipica.org.

Na dobavnici mora biti naveden podatek o temperaturi dostavljenih živil za živila, ki to zahtevajo (sadje in zelenjava, mleko, mlečni izdelki, meso, mesni izdelki, zmrznjeni izdelki). Pri vsakokratni dobavi bo naročnik priznal le neto težo blaga.

Vso dobavljeno blago mora biti opremljeno z deklaracijami v slovenskem jeziku.

17 Embalaža in prevoz

Embalaža in prevozi (prevozna sredstva in osebe) vseh živil ali izdelkov morajo biti v skladu z veljavno zakonodajo in izvedeni v primernem prevoznem sredstvu ter v skladu s HACCP sistemom in vsemi spremljajočimi higienskimi programi, ki veljajo za živila in izdelke v prometu.

Ponudnik mora ravnati z embalažo skladno z veljavno zakonodajo.

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

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

18 Pravna podlaga

V postopku oddaje javnega naročila in med izvedbo javnega naročila je potrebno upoštevati:

- Zakon o javnem naročanju (Ur.l RS, št 91/2015, s spremembo v nadaljevanju: ZJN-3),
- Zakon o pravnem varstvu v postopkih javnega naročanja (Uradni list RS, št 43/2011, s spremembami, v nadaljevanju: ZPVPJN),
- Obligacijski zakonik (Uradni list RS, št. 97/07, s spremembami, v nadaljevanju: OZ),
- Zakon o Zelenem javnem naročanju,
- Uredbe Sveta ES s področja predmeta naročila
- Zakon o davku na dodano vrednost,
- Zakon o veterinarstvu – za živila živalskega izvora
- Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živilo,
- Uredbe EU za področje higiene živil,
- Predpisov, ki urejajo ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil v RS in EU
- Predpise, ki urejajo področje živil v RS in EU
- vso veljavno zakonodajo, ki ureja področje predmeta javnega naročila,

- ostalih veljavnih predpisov, ki urejajo področje javnih naročil.
-

19 Pouk o pravnem sredstvu

Zahtevek za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave in/ali razpisno dokumentacijo se lahko vloži 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 2.000 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 – taksa za postopek revizije javnega naročanja.

Zahtevek za revizijo se vloži prek portala eRevizija.

Mag. Tatjana Vošinek Pucer
direktorica