



Datum: 4.7.2025

Številka naročila: 430-1/2025/4

SUKCESIVNA DOBAVA KONVENCIONALNIH IN EKOLOŠKIH ŽIVIL

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE

Naročnik oddaja javno naročilo za čas 48 mesecev od sklenitve okvirnega sporazuma, predvidoma od 1.10.2025 do 30.9.2029.

1. SPLOŠNE ZAHTEVE

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

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

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

Ponudnik bo moral na zahtevo naročnika predložiti za vse artikle, ki so predmet ponudbe, dokazila kakovosti (potrdila, poročila, laboratorijske izvide glede neoporečnosti posameznih živil, pa tudi energijsko in biološko vrednost).

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

Naročnik bo v primeru nepoznavanja ponujenih izdelkov, predvidoma v roku 5 dni po odpiranju ponudb pozval ponudnike k predstavitvi ponujenih izdelkov na lokaciji naročnika.

Vsa ponujena živila morajo ustrezati vsem predpisom, ki urejajo področje pridelave, predelave, distribucije in označevanja živil.

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

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

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

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

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

Pri vsakokratni dobavi bo naročnik priznal le neto težo blaga.

Ponudnik mora naročniku ponuditi **prehrambene artikle I. kvalitete**. Za zagotovitev kvalitete mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehrambeni artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljani naročniku.

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

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

2. OPIS POGOJEV GLEDE NAROČANJA IN DOSTAVE

Naročila za dobavo bo naročnik posredoval dobavitelju pisno z naročilnicami, poslanimi na elektronski naslov ali faks številko osebe za sprejem naročil, ki jo ponudnik navede v prijavnem obrazcu. V izjemnih primerih lahko naročnik naroča artikle po telefonu.

Izvajalec mora vse vrste in količine blaga dobaviti naslednji dan od prejema naročila, razen če bi naročnik ob naročilu navedel drugačen dobavni rok. Tako naročeni izdelki se dobavijo naročniku naslednji dan med 6.30 in 7.30 uro. Naročnik praviloma odda naročilo do 13. ure predhodnega dne.

Odjemna mesta naročnika so:

OŠ Ivana Roba Šempeter pri Gorici, Ulica Andreja Gabrščka 1, 5290 Šempeter pri Gorici
enote vrtcev in podružničnih šol, in sicer na naslove:

1. Podružnična šola Vogrsko, Vogrsko 99, 5293 Volčja Draga,

2. Vrtec - Enota Mavrica, Padlih borcev 13b, 5290 Šempeter pri Gorici,
3. Vrtec - Enota Zvezdica, Vogrsko 99, 5293 Volčja Draga,
4. Vrtec - Enota Sonček, Ul. 9. septembra 137a, Vrtojba, 5290 Šempeter pri Gorici

Vsa živila bodo morala biti med transportom ustrezno higiensko zavarovana in transportirana v skladu s predpisanimi pogoji, tako da ne pride do prekinitve hladne ali zamrzovalne verige.

Naročnik bo lahko dobavitelju zaračunal pogodbeno kazen v višini stroška nadomestnega nakupa in v višini stroška vračila blaga, v primerih, da ta ne bo ustrezno izvršil dobave ali rešil reklamacije ali ne bo prevzel povratne embalaže takoj po izpraznitvi ali najkasneje ob naslednji dobavi oziroma nepovratne embalaže, kadar je to zahtevano v posebnih pogojih naročnika. Naročnik si pridružuje tudi pravico prekiniti okvirni sporazum. Pogodbena kazen in razlogi za prekinitev okvirnega sporazuma so definirani v osnutku okvirnega sporazuma, ki je priloga te razpisne dokumentacije.

Dobavljeno blago bo naročnik plačeval po potrjenih računih, ki bodo izstavljeni na podlagi potrjenih dobavnic – prevzemnic in cen blaga, ki izhajajo izključno iz ponudbenih cen na enoto mere, opredeljenih v ponudbenem predračunu izbranega ponudnika. Izbrani dobavitelj bo račune izstavljal enkrat mesečno, in sicer do petega dne v mesecu za dobave, realizirane v preteklem mesecu.

Dobavitelj je dolžan račune posredovati naročniku izključno v elektronski obliki (e-račun), skladno z veljavno zakonodajo.

Naročnik bo prejete račune plačeval v roku 30 dni od dneva prejema pravilno izstavljenega zbirnega računa na dobaviteljev transakcijski račun. Če plačilni dan sovпада z dnem, ko je po zakonu dela prost dan oziroma v plačilnem sistemu ni opredeljen kot plačilni dan, se za plačilni dan šteje naslednji delavnik.

3. CERTIFIKATI ZA EKOLOŠKO PRIDELANA ŽIVILA IN ŽIVILA IZ DRUGIH SHEM KAKOVOSTI

Naročnik bo dodatno kakovost priznal živilom, ki imajo (certificirano) znak višje kakovosti na podlagi evropskih shem kakovosti ali nacionalnih shem kakovosti. Naročnik bo kot ustrezne priznal naslednje sheme kakovosti: ekološka kakovost, zaščiteni označba porekla (ZOP), zaščiteni geografska označba (ZGO), zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP), višja kakovost (VK), integrirana pridelava (IP), dobrote iz naših kmetij, izbrana kakovost (IK).

Kot znak kvalitete (kakovosti) pri posameznem živilu bo naročnik upošteval izključno samo kateregakoli od zgoraj navedenih znakov ali označb, ki so uradno podeljeni (certificirani) in priznani in se nanašajo izključno na kakovost živil. Zasebnih shem kakovosti naročnik ne priznava (npr. Global G.A.P., IFS ipd.). Naročnik ne bo upošteval tudi drugih potrdil, nagrad, medalj (npr. SQ). ISO standard, ki se nanaša na urejenost poslovanja, proizvodnje, skladiščenja ipd. ni znak kvalitete (kakovosti) živil.

Naročnik bo priznal veljavne certifikate oz. potrdila, ki jih v RS izdajajo Inštitut KON-CERT, Inštitut za kontrolo in certifikacijo Univerze v Mariboru, Bureau Veritas, TÜV SÜD Sava d.o.o. in pooblašene organizacije drugih držav.

Naročnik bo kot ekološka živila priznal le živila, za katera bo ponudnik predložil kopijo ustreznega veljavnega potrdila, da ima blago znak za okolje tipa I (veljavni certifikat, ki dokazuje ekološko kvaliteto živila). Upoštevajo se ekološka živila, kot ga določajo Uredba (ES) št. 834/2007/ES, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov. Dobavljena ekološka živila bodo morala biti pakirana tako, da bo iz deklaracije razvidno ime in koda nadzorne organizacije.

Dobavitelj nepakiranih živil z znakom iz shem kakovosti bo moral predložiti kopijo veljavnega certifikata, ki bo dokazoval kvaliteto dobavljenega blaga, skladno z v ponudbi opredeljeno shemo kakovosti, ob vsakokratni dostavi blaga pa bo moral predložiti deklaracijo izdelka.

4. POSEBNI POGOJI PO SKLOPIH

Posebne pogoje za posamezen sklop mora izpolnjevati ponudnik, ki se na sklop prijavlja.

V primeru, da bo naročnik za ugotavljanje izpolnjevanja pogojev potreboval še dodatno posebno dokazilo, ki ga ne more pridobiti sam, bo ponudnika pozval k predložitvi pooblastila za pridobitev dokazila ali kopije ustreznega dokazila.

TEHNIČNE ZAHTEVE ZA SADJE IN ZELENJAVO

Dobavljeno sadje in zelenjava morata ustrezati, poleg že navedenih zakonskih zahtev, tudi naslednjim pravilnikom:

- pravilniku o integrirani pridelavi poljščin,
- pravilniku o integrirani pridelavi sadja,
- pravilniku o integrirani pridelavi grozdja in vina,
- pravilniku o integrirani pridelavi zelenjave,
- EKO sadje in zelenjava pa tudi vsem pravilnikom, ki urejajo področje ekološke pridelave hrane.

Zaželeno je, da je sadje sezonsko in da je čim več prehrabnih artiklov slovenskega izvora.

SADJE

1. **KAKOVOST** Sadje mora ustrezati vsem veljavnim pravilom o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in mora izpolnjevati vse zahteve za **extra oz. I. kakovostni razred** sadja in vrtnin. Plodovi morajo biti sveži, fiziološko zreli, ne smejo biti umazani ali vlažni, mehanično poškodovani ali nagniti in morajo ustrezati porcijskemu normativu.

Dodatne zahteve za določene artikle:

JABOLKA IN HRUŠKE: teža posameznega ploda je lahko od 150 do 200g, premer 55 do 60 mm, sadeži morajo biti izenačeni po velikosti, barvi in obliki.

BRESKVE: teža posameznega plodu je lahko od 160 do 200g, premer 45 do 50 mm.

BANANE: teža neolupljene banane je lahko od 190 do 210g, v eni embalažni enoti morajo biti banane istega porekla, sorte in kvalitete, banane morajo biti primerno zrele.

POMARANČE: teža sadeža je lahko od 150 do 200g, premer min. 53 mm, vsebovati morajo min. 30% soka glede na skupno težo plodu.

LIMONE: premer sadeža je min. 45 mm, vsebovati morajo min. 25% soka glede na skupno težo plodu. Dobavitelj je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenci. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost sadja, bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil dobavitelj oz. proizvajalec.

2. **KALO** Naročnik pokriva minimalni odstotek kala, ki nastane zaradi poškodb in drugih dejavnikov. Ta odstotek kala je določen s pravilnikom o kakovosti sadnih, zelenjavnih in gobjih izdelkov ter pektinskih preparatov.

Kalo, ki nastane zaradi škodljivcev, bolezni ali drugih dejavnikov prevzame dobavitelj.

3. **TRANSPORTNA EMBALAŽA** Sadje mora biti dostavljeno v lesenih gajbicah, kartonskih platojih ali v plastičnih gajbicah z vložki ali brez njih, ali v kabinetnih zabojih, ki so znotraj obloženi s čistim, belim papirjem ali drugim ustreznim materialom. Embalaža mora biti nova in dovolj trpežna, da zavaruje proizvod med transportom in manipulacijo. Maksimalna teža ene enote ne sme presegati 15 kg bruto.

Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža. Na vsaki embalaži mora biti deklaracija, ki vsebuje:

- ime in sedež pridelovalca oz. dobavitelja ali uvoznika,
- kakovostni razred,
- vrsto (lahko tudi sorto) (če je potrebno),
- kaliber (če je potrebno) ,
- državo, iz katere je sadje uvoženo(če je potrebno),
- datum pakiranja,
- količino.

5. DOSTAVA Naročeno sadje mora biti dostavljeno naslednji dan, od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru, v prehrabeno skladišče – franko razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, teža (bruto in neto) in vrsta sadja, poreklo ter cena. Med dobaviteljem in skladiščnim delavcem kuhinje je obvezna primopredaja blaga.

ZELENJAVA SVEŽA IN KMETIJSKI IZDELKI

1. KAKOVOST Zelenjava mora ustrezati vsem veljavnim pravilom o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in mora izpolnjevati vse zahteve za ekstra oz. I. kakovostni razred sadja in vrtnin. Izdelki morajo biti sveži, ne smejo biti umazani ali vlažni, mehanično poškodovani ali nagniti, oveli in izsušeni, z primesmi zemlje oz. sredstev, ki so škodljiva zdravju. Kislo zelje in repa morata ustrezati pravilnikom o kakovosti kot biološko konzervirana zelenjava. Pri proizvodnji le teh se sme uporabljati le kuhinjsko sol. Dobavitelj je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenci. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost zelenjave, bo naročnik vzorec poslal na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil dobavitelj oz. proizvajalec.

2. KALO Naročnik pokriva minimalni odstotek kala, ki nastane pri lupljenju, odstranitvi suhih zunanjih listov, odstranitvi koreninskega dela ter minimalni odstotek kala, ki nastane zaradi poškodb in drugih dejavnikov. Ta odstotek kala je določen s pravilnikom o kakovosti sadnih, zelenjavnih in gobjih izdelkov ter pektinskih preparatov. Kalo, ki nastane zaradi škodljivcev, bolezni ali drugih dejavnikov prevzame dobavitelj.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Listnata zelenjava:

SOLATA (glavnata, radič,...) – glavice se lahko transportirajo v leseni ali kartonski embalaži (letvice, kartonski ali plastični plati) zložene druga poleg druge v eni vrsti, glavice morajo biti obrnjene navzdol. Glavice ne smejo biti med seboj stisnjene. Teža posamezne enote ne sme presegati 10 kg.

BLITVA IN ŠPINAČA – listi se transportirajo v letvaricah ali plastičnih plati, zloženi morajo biti tako, da se ne poškodujejo.

OHROVT IN ZELJE – glavice se lahko pakirajo v letvaricah ali v mrežastih plastičnih vrečah, tako, da so obrnjene navzdol proti dnu embalaže in da je v vsaki embalažni enoti ista velikost glavice in ista sorta.

Gomoljasta zelenjava

KOLERABA – glavice se lahko pakirajo v letvarice ali v kartonske plati. Zložene morajo biti tako, da se ne poškodujejo niti glavice, niti listi.

KROMPIR – gomolji se pakirajo v letvaricah ali mrežastih plastičnih vrečah, s tem, da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Teža embalažne enote je lahko največ 30 kg.

REPA, ZELENKA, RDEČA PESA, ... - gomolji se pakirajo v letvaricah ali mrežastih plastičnih vrečah. V vsaki embalažni enoti morajo biti gomolji enake velikosti in iste sorte.

KUMARE – lahko se pakirajo v letvaricah ali v kartonskih ali plastičnih plati. V vsaki embalažni enoti morajo biti plodovi enake velikosti in iste sorte.

PARADIŽNIK – kalibriran paradižnik se pakira v plitve letvarice oz. kartonske plati. V vsaki embalažni enoti mora biti paradižnik iste sorte, porekla, kakovosti in kalibra.

CVETAČA (razmerje med cvetom in zelenimi listi mora biti 75:25) – pakira se v plitvih letvaricah in kartonskih ali plastičnih plati. V vsaki embalažni enoti mora biti cvetača iste sorte, porekla, kakovosti in velikosti.

Korenasta zelenjava

KORENJE – pakira se v letvarice ali plastične vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti korenje istega porekla, sorte in kakovosti.

PETERŠILJ – zeleni listi se pakirajo v plastične platoje, korenine pa v letvarice oz. plastične mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti peteršilj istega porekla, sorte in kakovosti.

Stebelasta zelenjava

POR – pakira se v letvarice ali plastične platoje. V vsaki embalažni enoti mora biti por istega porekla, sorte in kakovosti.

Čebulice

ČEBULA – pakira se v letvarice oz. mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti čebula istega porekla, sorte, kakovosti in kalibra.

ČESEN – pakira se v letvarice ali mrežaste vreče. V vsaki embalažni enoti mora biti česen istega porekla, sorte in kakovosti.

Kisla repa in zelje

KISLO ZELJE IN REPA – pakirata se v plastična vedra s pokrovom.

Fižol v zrnu

FIŽOL – pakira se lahko v vrečah iz jute ali drugih vlaken. V vsaki embalažni enoti mora biti fižol istega porekla, sorte in kakovosti.

Vse embalažne enote morajo biti označene z deklaracijo, ki mora vsebovati: ☐ Ime in naslov dobavitelja oz. pridelovalca ☐ Kakovost in sorto ☐ Kaliber (kjer je to potrebno) ☐ Datum pakiranja. Embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

5. DOSTAVA

Naročena zelenjava mora biti dostavljena naslednji dan, od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru v prehrabeno skladišče – franko razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, teža (bruto in neto) in vrsta zelenjave, poreklo ter cena. Med dobaviteljem in skladiščnim delavcem kuhinje je obvezna primopredaja blaga.

OREŠČKI, SUHO SADJE IN STROČNICE

1. KAKOVOST Oreščki, suho sadje in stročnice morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (evropskim in slovenskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in mora izpolnjevati vse zahteve za extra oz. I. kakovostni razred sadja in vrtnin. Izdelki morajo biti sveži, ne smejo biti umazani ali vlažni, mehanično poškodovani, nagniti ali žarki in morajo biti obvezno brez primesi sredstev, ki so škodljiva zdravju. Dobavitelj je dolžan pri uporabi gnojil, sredstev za zatiranje škodljivcev in škropiv upoštevati karenci in zakonsko določeno koncentracijo. V primeru, da bo obstajal sum na kemijsko neustreznost artikla, bomo vzorec poslali na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analize pa bo nosil dobavitelj oz. proizvajalec.

2. KALO Naročnik pokriva minimalni odstotek kala, ki nastane zaradi poškodb in drugih dejavnikov. Ta odstotek kala je določen s pravilnikom. Kalo, ki nastane zaradi škodljivcev, bolezni ali drugih dejavnikov prevzame dobavitelj.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

FIŽOL IN DRUGE STROČNICE – pakira se lahko v vrečah iz jute ali drugih vlaken. V vsaki embalažni enoti morajo biti stročnice istega porekla, sorte in kakovosti.

OREŠČKI IN SUHO SADJE – pakira se v vreče iz jute ali drugih vlaken ali v kartonaste škatle, znotraj obložene z čistim, belim papirjem ali drugim ustreznim materialom. Lahko so pakirani tudi v vrečkah iz materiala primerne za živila. Embalaža mora biti nova in dovolj trpežna, da zavaruje proizvod med transportom in manipulacijo. Maksimalna teža ene enote ne sme presegati 15 kg bruto. Na vsaki embalaži mora biti deklaracija, ki vsebuje (vse zakonsko predpisane podatke) in:

- Ime in sedež pridelovalca oz. dobavitelja ali uvoznika
- Kakovostni razred
- Vrsto (lahko tudi sorto) (če je potrebno)

- Kaliber (če je potrebno) Državo, iz katere je artikel uvožen (če je potrebno)
- Datum pakiranja
- Količino
- Priporočene pogoje shranjevanja

Embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

5. DOSTAVA Naročeno sadje in zelenjava mora biti dostavljeno naslednji dan, od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj v prehrabetno skladišče – franko razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, teža (bruto in neto) in vrsta izdelkov, poreklo ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

ZAMRZNJENA ZELENJAVA IN SADJE

1. KAKOVOST Zmrznjena zelenjava in sadje morata ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (evropskim in slovenskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in morata izpolnjevati vse zahteve za extra oz. I. kakovostni razred sadja in vrtnin. Zmrznjeno sadje in zelenjava morata biti pakirana v ustrezno embalažo, ki je higiensko brezhibna in nepropustna za vodno paro. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je da je HACCP postopek certificiran.

2. KALO Dobavitelj je dolžan določiti kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži ali pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od dogovora.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA Zmrznjeni izdelki se morajo dostaviti v embalaži, ki ustreza tehnološkim zahtevam za hitro zmrznjena živila. Na transportni embalaži mora biti deklaracija, kjer je jasno napisan datum uporabe oz. datum pakiranja z rokom uporabe ter vsi zakonsko zahtevani podatki. Podatek o izdelku in roku uporabe mora biti naveden tudi na notranji embalaži! Transport zmrznjene zelenjave od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovornjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovornjaki morajo imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga morajo na zahtevo naročnika (prevzemovalca) tudi pokazati). Embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža

4. DOSTAVA Zmrznjena zelenjava in sadje se naročata po potrebi. Naročena zmrznjena zelenjava in sadje morata biti dostavljena naslednji dan, od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru, v prehrabetno skladišče – franko razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, teža (bruto in neto), poreklo ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

KONZERVIRANO SADJE IN ZELENJAVA TER PRIPRAVLJENE SOLATE

1. KAKOVOST Konzervirana zelenjava in sadje morata ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti morata izpolnjevati vse zahteve za extra oz. I. kakovostni razred sadja in vrtnin. Vložena zelenjava zajema sterilizirano, pasterizirano in marinirano zelenjavo v hermetično zaprti embalaži. Embalaža mora biti primerna – steklo ali pločevina, za pripravljene solate pa je embalaža lahko tudi plastični sod, narejen iz plastike, ki je ustrezna za pakiranje živil. Sod se mora hermetično (nepredušno) zapirati. Na sodu mora biti obvezno deklaracija, ki vsebuje datum uporabe oz. datum pakiranja z rokom uporabe ter vse zakonsko zahtevane podatke! Vložena zelenjava ne sme vsebovati kemičnih konzervansov. Konzervirano sadje mora vsebovati zdravo sadje. Embalaža mora biti primerna – steklo ali pločevina. Izdelek ne sme vsebovati kemičnih konzervansov in drugih aditivov ter sladil. Izdelki morajo imeti okus, ki je značilen za slovensko območje. Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani na polovice ali četrtinke plodov. Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so lastni sadju, iz katerega je in ne sme vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 55%. Poleg tega morajo

izdelki ustrezati vsem (slovenskim in evropskim), z zakonom predpisanim pravilnikom o kakovosti osnovnih in dodanih sestavin, njihove kemične sestave, organoleptičnih lastnosti ter tehnološke obdelave. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost, kemijsko ali organoleptično neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil.

2. KALO Dobavitelj je dolžan določiti kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži ali pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od dogovora.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA Transportna embalaža za konzervirano sadje in zelenjavo naj bo kartonska. Na transportni embalaži mora biti deklaracija, kjer je jasno napisan datum uporabe oz. datum pakiranja z rokom uporabe ter vsi zakonsko zahtevani podatki! Podatek o izdelku in roku uporabe mora biti naveden tudi na notranji embalaži! Embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA Konzervirana zelenjava in sadje se naročata po potrebi. Naročena konzervirana zelenjava in sadje morata biti dostavljena naslednji dan, od 6.30 do najkasneje 07.30 ure, oz. po dogovoru, v prehrambeno skladišče – franco razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

KRUH IN PEKOVSKO PECIVO

Prehrabeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, še posebej pa:

- pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit,
- pravilniku o kakovosti finih pekovskih izdelkov in
- pravilniku o kakovosti pekovskih izdelkov.

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Dobavitelj mora naročniku zagotoviti dnevno svežino kruha in pekovskega peciva. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol, ter da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

2. KALO

Dobavitelj je dolžan določiti kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži ali pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu (glede senzoričnih ocen, morebitnih odstopanj od predvidene teže, svežine, prisotnosti tujkov,...). Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od dogovora.

3. NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

Kruh: Osnovne vrste kruha dostavi dobavitelj v rinfuzi in sicer v plastičnih košarah ali v drugem ustreznem zabojniku. Pakirne enote rezanega kruha (pakirna enota je največ 1 kg) morajo biti zavite v prozorno folijo, ki ni propustna za zrak. Proizvajalec mora naročniku zagotoviti rezanje kruha na porcije po 60g oz. po 50g (samo maslen kruh). Na željo naročnika je potrebno kruh tudi pakirati v posamezne enote z enim ali dvema kosoma (60g ali 120g enote), v prozorno folijo. Specialne vrste kruha morajo

biti dostavljene v izvirnem pakiranju. Na pakiranjih mora biti obvezno deklaracija o sestavi izdelka in o prehrabnenih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe. Potreben podatek so tudi pogoji shranjevanja določenega artikla. Pekovsko pecivo in keksi: Dostavljajo se v kartonski embalaži ali embalaži iz drugega ustreznega materiala, pokriti s čistim belim papirjem. Glede na potrebe naročnika je pri določenih vrstah peciva (blazinice, rogljički, ...) posamezne enote potrebno pakirati posamično, v prozorno folijo. Deklaracija (z vsemi zakonsko določenimi podatki - sestava izdelka, prehrabnene vrednosti, pogoji shranjevanja, ...) je lahko na zunanji embalaži. Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični embalaži. Prepečenec: Mora biti pakiran v ustrezno embalažo. Zaželeno je ponudba za manjše porcijsko pakiranje. Deklaracija (z vsemi zakonsko določenimi podatki - sestava izdelka, prehrabnene vrednosti, pogoji shranjevanja, datum pakiranja z rokom uporabe, ...) je lahko na zunanji embalaži. Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični embalaži.

Transportna embalaža naj bo kartonska in mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. TRANSPORT

Transport kruha in pekovskega peciva mora biti takšen, da so v celoti izpolnjeni pogoji za ohranitev njihove kvalitete in higienske ter mikrobiološke neoporečnosti. Dobavitelj je dolžan dostaviti slaščičarske izdelke v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, da se ne prekine hladna veriga. Obvezna je predaja kruha in peciva med voznikom in skladiščnim delavcem kuhinje (dva podpisa na dobavnici).

5. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franco – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

MOKA, ZDROB IN MLEVSKI IZDELKI, IZDELKI IZ MOKE, TESTENINE IN RIŽ

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

2. NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

Mlevski izdelki: Dostavljeni morajo biti v 1, 5, 15, 20 ali 25 kg embalaži (odvisno od zahteve naročnika ali dogovora), ki mora biti iz papirja ali drugega ustreznega materiala.

Testenine, riž, kaša: Dostavljene morajo biti v izvirnem pakiranju ali v rinfuzi po 1, 5 oz. 10 kg, če embalaža ustreza predpisom. Zahtevano je, da so testenine jajčne in iz durum pšenične moke. Kakovost riža mora biti takšna, da ohrani obliko tudi pri segrevanju 1.5 ure na 70 - 75°C. Obvezna je dostava riža enake sorte.

Zmrznjeni izdelki iz moke in zmrznjene testenine: Zmrznjeni izdelki se morajo dostaviti v embalaži, ki ustreza tehnološkim zahtevam za hitro zmrznjena živila. Na transportni embalaži mora biti deklaracija, kjer je jasno napisan datum uporabe oz. datum pakiranja z rokom uporabe ter vsi zakonsko zahtevani podatki. Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični embalaži.

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od dogovora.

Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija (z vsemi zakonsko določenimi podatki - o sestavi izdelka in o prehrabnenih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe,...). Potreben podatek so tudi pogoji shranjevanja določenega artikla. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanj tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

3. TRANSPORT

Transport zamrznjenih izdelkov od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovornjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovornjaki morajo imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga morajo na zahtevo naročnika (prevzemovalca) tudi pokazati).

4. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Prehrabeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej pa še: - pravilniku o kakovosti kefirja - pravilniku o dehidriranem konzerviranem mleku - pravilniku o kazeinih in kazeinatih - pravilniku o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti dehidriranega konzerviranega mleka - pravilniku o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kazeinov in kazeinotov - pravilniku o vzorčenju in analizi metodah za surovo in toplotno obdelano mleko - pravilniku o vzorčenju surovega mleka za določanje količine mlečne vode - pravilniku o minimalni kakovosti surovega masla I. vrste in o izvajanju uredbe Sveta in uredb Komisije.

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti mleka in mlečnih izdelkov, pravilnikom o zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Poleg tega mora dobavitelj priložiti tudi potrdilo o redni kontroli higiene v proizvodnji oz. v predelavi in sicer od Republiške veterinarske inšpekcije, Republiške inšpekcije za kakovost izdelkov ali Inštituta za varovanje zdravja oz. Zavoda za zdravstveno varstvo.

Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Ponudnik mora ponuditi in dobavljati živila, ki ne vsebujejo umetnih barv in arom, umetnih sladil in kemijskih konzervansov ter s čim manjšo količino aditivov. Dobavitelj mora zagotoviti, da ima celotna dnevna pošiljka mleka ali mlečnih izdelkov isti rok trajanja, ki mora biti obvezno označen na embalaži. Blago mora imeti pri dobavi še najmanj polovico roka trajanja (razen, če je dogovor z naročnikom drugačen). Blago mora na deklaraciji imeti poleg vseh ostalih z zakonom določenih podatkov označene tudi priporočene pogoje shranjevanja.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani službe naročnika (mleko in mlečni izdelki z vidnimi napakami na embalaži, neznačilnega vonja, okusa in barve, pretečeni rok trajanja, prisotnost primesi, plesni ali drugačne okužbe, ...). Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

Zahtevana embalažna enota mleka (box 10/1, TR 1/1, TR 1/2, TR 1/5) mora biti takšna, da se mleko med transportom ne razlija, da se onemogoči možnost sekundarne kontaminacije in da je manipulacija v kuhinji enostavna. Mleko v box 15/1 mora biti kratkotrajno pasterizirano, sveže kravje mleko. Mleko v embalažni enoti TR 1/5, TR 1/2 in TR 1/1 mora biti kratkotrajno sterilizirano, homogenizirano sveže

kravje mleko. Embalažne enote box 15/1, TR 1/1 in TR1/2, morajo biti zložene v primernih, čistih embalažnih nosilkah, embalažne enote T1/5 pa v primernih, s folijo zaščiteneh kartonih. Embalažne enote T1/5 morajo vsebovati slamico. Mlečni izdelki morajo vsebovati tak % mlečne maščobe in biti pakirani v tako embalažno enoto, kot je navedeno v razpisu. Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe, % mlečne maščobe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični embalaži. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvažajo.

4. TRANSPORT

Transport mleka in mlečnih izdelkov od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovornjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovornjaki morajo imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga morajo na zahtevo naročnika (prevzemovalca) tudi pokazati).

5. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

MESO IN MESNI IZDELKI

Prehrabeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej pa še: - pravilniku o kakovosti mesa klavne živine in divjadi, - pravilniku o razvrščanju in označevanju govejih trupov - pravilniku o kakovosti mesnih izdelkov - pravilniku o označevanju govejega mesa - pravilniku o označevanju perutninskih mesnih izdelkov - pravilniku o označevanju in kategorizaciji svinjskega mesa - pravilniku o razvrščanju prašičjih trupov - pravilniku o metodah za ugotavljanje deleža mesa - pravilniku o registraciji posebnega načina reje.

1. KAKOVOST

Sveže in zmrznjeno meso ter mesni izdelki ustrezati mora vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količini pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov, prionov in mikotoksinov ter pravilniku o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom, kot tudi proizvodov živalskega izvora. Poleg tega morajo mesni izdelki ustrezati vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti osnovnih in dodanih sestavin, njihove kemične sestave, organoleptičnih lastnosti ter tehnološke obdelave. Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam I. kategorije mesa in mesnih izdelkov. Meso, ki se uporablja za prehrano bolnikov mora biti brez vidne maščobe. Kriteriji preiskave: ☐ Vidna preiskava – barva mišičnine ☐ Tipna preiskava – mokrost – suhost, testnatost – trdnost mišičnine ☐ Vohalna preiskava – možne neprijetne oz. neznačilne vonjave ☐ Temperatura mesa pri sprejemu. Izdelki za vegetarijansko prehrano ne smejo vsebovati mesa ali kakršnihkoli mesnih izdelkov, dodatkov ali koncentratov. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu živine oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno meso bo naročnik zavrnil. Okus mesnih izdelkov mora biti prirejen bolnišnični prehrani (manj mastni, slani in začinjeni). Dobavitelj mesnih izdelkov mora vsaj 1x letno dostaviti naročniku poročila oz. izvide o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost, kemijsko ali organoleptično neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil. Proizvajalec mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrežno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je HACCP sistem certificiran.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika. Najvišji dovoljen kalo, ki ga priznava naročnik :

Junetina – stegno: do 3%

Junetina – pleče: do 4 %

Svinjina – stegno: do 4 %

Svinjina – pleče: do 1%

Svinjina – kare: do 2%

Teletina – stegno: do 3%

Teletina – pleče: do 4%

V primeru, da je kalo višji od dovoljenega, nosi razliko stroškov dobavitelj.

3. PREDHODNA OBDELAVA DOBAVITELJA

Sveže in zmrznjeno meso: Deli mesa klavne živine morajo biti obdelani v obliki glavnih kosov mesa, obrezanih vidne maščobe. Dobavitelj mora dobavljati konfekcionirane kose mesa naslednjih gramatur ($\pm 10\%$):

Junetina – stegno: 120g,

Teletina – stegno: 120g

Svinjina – stegno: 120g

Svinjina – kare: 120g

Teletina – kare: 120g

Mleto meso: na max. 4 mm

Junetina, teletina ali svinjina rezana na kocke 1,5x1,5x1,5 cm

Mesni izdelki:

Sveže in poltrajne salame morajo biti pakirane v črevu in standardne velikosti. Mesni izdelki morajo biti naslednje gramature:

Paštete – individualno pakiranje: 30g

Hrenovke: 120g (polovica 60g)

Kranjske klobase: 120g

Pečenice: 100g

Dobavitelj mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od $\pm 3\%$, za enak procent pri teži ne sme odstopati celotna dobavljena količina mesa oz. mesnih izdelkov.

4. TRANSPORT

Transport mesa in mesnih izdelkov od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovornjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovornjaki morajo imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga morajo na zahtevo naročnika (prevzemovalca) tudi pokazati). Meso mora biti pri nakladanju, transportu in razkladanju zaščiteno s PVC folijo. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Trajne in poltrajne klobase, konzerve in suhomesnati izdelki naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, neuporabljenim papirjem ali folijo iz plastičnih mas. Obarjene klobase, pečenice ter klobase za kuhanje morajo biti pakirane v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na embalažni etiketi mora biti označeno (vsi zakonsko določeni podatki) in:

-Ime izdelka

- Kategorija

- Poreklo oz. izvor mesa

- Firma, ime ter sedež proizvajalca

- Bruto in neto teža izdelka (posebej za posamezno konzervo)

- Viden datum pakiranja in rok trajanja (na originalni embalaži)

- Priporočeni pogoji shranjevanja

- Obvezna je označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže

- Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični (notranji) embalaži. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

5. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, količina in vrsta izdelka ter cena, obvezna je tudi označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže ter temperatura prevoza. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

PERUTNINA, PERUTNINSKI IZDELKI IN RIBE

1. KAKOVOST

Perutnina in ribe: Ustrezati mora vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količini pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov in mikotoksinov ter pravilniku o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom, kot tudi proizvodov živalskega izvora. Poleg tega morajo perutninski in ribji izdelki ustrezati vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti osnovnih in dodanih sestavin, njihove kemične sestave, organoleptičnih lastnosti ter tehnološke obdelave. Perutnina in perutninski izdelki morajo ustrezati zahtevam A razreda. Kosi morajo biti nepoškodovani, čisti, brez tujega vonja, prosti vidnih krvnih madežev, brez zdrobljenih kosti ali anatomskih deformacij, dobro izoblikovani, mesnati, prekriti s tanko plastjo maščobe. RIBE in ribji izdelki morajo ustrezati I. kakovostnemu razredu. Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu perutnine ali rib oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Zamrznjeno, globoko zamrznjeno ali odmrznjeno perutninsko meso bo naročnik zavrnil. Okus perutninskih izdelkov mora biti prirejen bolnišnični prehrani (manj mastni, slani in začinjeni). Dobavitelj mesnih izdelkov mora vsaj 3x letno dostaviti naročniku poročila oz. izvide o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Proizvajalec mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). V primeru, da bo obstajal sum na mikrobiološko oporečnost, kemijsko ali organoleptično neustreznost izdelka, bo proizvajalec dolžan dostaviti rezultate mikrobioloških oz. kemijskih analiz. Upoštevali se bodo rezultati pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je HACCP sistem certificiran.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika. Najvišji dovoljen kalo, ki ga priznava naročnik Piščančja prsa: do 4%

Ribe – oslič file, zamrznjen: do 3%

V primeru, da je kalo višji od dovoljenega, nosi razliko stroškov dobavitelj.

3. ZAHTEVANA GRAMATURA

Puran – prsa: 120g, 70g

Piščanec – prsa: 150g, 120g

Piščanec – bedro: 180g, 220g

Oslič file, zamrznjen: 130g (velikost do 20 cm)

Postrv file, zamrznjen: 130g (velikost do 20cm), 180g

Morski list file, zamrznjen: 130g, 180g

Oznaka file pomeni, da je izdelek popolnoma brez kosti.

Sveže in poltrajne salame morajo biti pakirane v črevu in standardne velikosti. Perutninski in ribji izdelki morajo biti naslednje gramature:

Ribe - tune v olju: 80g (obvezno je odpiranje na poteg), obvezno mora biti tunina rumenoplavutega tuna v deviškem olivnem olju

Paštete – individualno pakiranje: 30g

Hrenovke: 120g (polovica 60g)

Dobavitelj mora zagotoviti, da odstopanja v teži posameznega kosa niso večja od +/- 3%, za enak procent pri teži ne sme odstopati celotna dobavljena količina mesa oz. mesnih izdelkov.

4. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Perutnina in ribe morajo biti pri nakladanju, transportu in razkladanju zaščitene s PVC folijo. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Trajne in poltrajne klobase in konzerve naj bodo pakirani v kartonskih škatlah, ki morajo biti znotraj obložene s čistim, belim, neuporabljenim papirjem ali folijo iz plastičnih mas. Klobase za kuhanje morajo biti pakirane v plastično ali kartonsko embalažo, katera je znotraj prevlečena s plastično maso. Zmrznjeni izdelki morajo biti pakirani v kartonski embalaži, znotraj obloženi s čistim materialom, ki ne prepušča vode. Teža kartonske embalaže naj se giblje od 10 do 15 kg. Posamezni bloki in kosi zmrznjenega izdelka naj bodo zaščiteni z nepropustnim materialom za lažje ločevanje. Na embalažni etiketi mora biti označeno (vsi zakonsko določeni podatki) in:

Ime izdelka

Kakovostni razred dobavljenega mesa

Poreklo oz. izvor mesa

Firma, ime ter sedež proizvajalca

Bruto in neto teža izdelka (posebej za posamezno konzervo)

Viden datum pakiranja in rok trajanja (na originalni embalaži)

Priporočeni pogoji shranjevanja

Obvezna je označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže

Za zmrznjene izdelke pa še:

Datum proizvodnje oz. ulova oz. pakiranja

Kategorijo izdelka

Čisto količino oz. maso izdelka

Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični (notranji) embalaži. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

5. TRANSPORT

Transport od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovornjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovornjaki morajo imeti zapis o temperaturi prevoza, ki ga morajo na zahtevo naročnika (prevzemovalca) tudi pokazati).

6. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franco – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, količina in vrsta izdelka ter cena. Obvezna je tudi označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže ter temperatura prevoza. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

OLJE, MARGARINA IN MAJONEZA

Prehrabeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej še: - pravilnik o kakovosti jedilnih rastlinskih olj, jedilnih rastlinskih masteh in majonezi - standardom za mazave maščobe - pravilniku o dodatnih pogojih, ki jih morajo izpolnjevati organizacije za senzorično ocenjevanje deviškega olja - pravilniku o kakovosti gorčice.

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu, in morajo izpolnjevati vse zahteve za I. kakovostni razred. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrežno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za

tako vrsto kontrol, ter da je HACCP sistem certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

Posebne zahteve:

OLJE SONČNIČNO – mora biti rafinirano, jedilno, sončnično olje, ki je pakirano v primerni embalaži (pakirano 10/1, 1/1)

OLJE OLIVNO – je nerafinirano olivno olje, pakirano v litrski, primerni embalaži

OLJE OLIVNO Z DODATKI – je deviško olivno olje, pakirano v max 1l stekleni embalaži

OLJE BUČNO – mora vsebovati vsaj 50% čistega bučnega olja

MARGARINA – mora biti pakirana po 250g ali po 15g do 20g (porcijska) v primerni embalaži

MAJONEZA – mora biti pakirana v steklenem kozarcu s twist – off pokrovom, oz. v ustrezni plastični kantici, delež olje mora biti 80%

GORČICA – mora biti pakirana v steklenem kozarcu s twist – off pokrovom ali v ustrezno plastični embalaži z dozatorjem (ki se ga da po uporabi zapreti)

2. KALO Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. EMBALAŽA Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranjih (zunanjih in notranjih) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o sestavi izdelka in o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja oz. pridelovalca, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

JAJCA

1. KAKOVOST

Jajca morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP sistem certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Po velikosti morajo jajca soditi v "M" kategorijo.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Platoji morajo biti zapakirani v kartonsko transportno embalažo. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na zunanjem pakiranju mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla. Embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. TRANSPORT

Transport od dobavitelja do kupca se mora vršiti v za ta namen prirejenih tovornjakih.

5. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrambeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

KIS

Prehrambeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej še: pravilniku o kakovosti kisa in razredčene očetne kisline.

1. KAKOVOST

Kis mora ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu in mora izpolnjevati vse zahteve za I. kakovostni razred. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Naročnik uporablja kis z 4% očetne kisline, kjer mora biti vinski kis narejen iz rdečega vina, jabolčni kis pa iz jabol. Pretežno se uporablja kis, pakiran v litrskih plastičnih steklenicah, manj pa v PVC ročkah po 20 – 25l. Kis balzamični in kis z dodatki morata biti pakirana v max 1l stekleno embalažo z plastičnim dozartorjem na vrhu grla steklenice (da se kis lahko dozira na solato, ne da bi se ga vlilo preveč).

2. KALO Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA Transportna embalaža naj bo kartonska in mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla. Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrambeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

SLADKOR IN SLADKI NAMAZI

Prehrambeni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, posebej še: - pravilniku o kakovosti sadnih džemov, želejev, marmelad in sladkane kostanjeve kaše, - pravilniku o sladkorjih, - pravilniku o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano, - pravilniku o kakovosti kakavovih in čokoladnih izdelkov, - pravilniku o medu.

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu in mora izpolnjevati vse zahteve za I. kakovostni razred. Ponudnik mora ponuditi in dobavljati živila, ki ne vsebujejo umetnih barv in arom, umetnih sladil in kemijskih konzervansov ter s čim manjšo količino aditivov. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP

postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Posebne zahteve: ☐ SLADKOR – naroča se v rinfuzi po 1kg, in sicer v vrečah iz kaširanega papirja oz. drugega primerne materiala ter v PVC vrečkah po 1kg. ☐ MARMELEDA – naroča se v steklenih kozarcih s twist – off pokrovom ali v plastičnih kanticah. Kjer ni v popisu drugače določeno, se ponudbi marmelada s čim manjšim dodatkom sladkorja in sadnim deležem min 45%.

SLADKOR – MLETI – naj bo pakiran po 0,5kg do 1kg v primerni vodoodporni embalaži.

MARMELEDA – PORCIJSKA – pakirana naj bo po 25g na enoto (porcijsko pakiranje). Za dietno prehrano pa potrebuje naročnik izdelek, ki vsebuje umetno sladilo namesto sladkorja. Pakiran naj bo po 20g na enoto. Dobavitelj mora biti sposoben dostaviti proizvodno specifikacijo izdelka.

MED – izdelek naj bo pakiran po 20 g na enoto (porcijsko pakiranje) v primerno embalažo in v kozarcih po 900 g. Za dietno prehrano potrebuje naročnik izdelek, ki vsebuje sestavine brez sladkorja.

NAMAZ KREMNI Z MLEKOM IN ČOKOLADO - izdelek naj bo pakiran po 20 g na enoto (porcijsko pakiranje) v primerno embalažo (odpiranje embalaže s potegom). Vsebovati mora samo rastlinske maščobe, vsebnost kakava pa mora biti od 5 – 5,5%.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Transportna embalaža naj bo kartonska in mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla. Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanj tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

ČAJ, KAVA, KAVOVINE, KAKAVOVI NAPITKI, SOKOVI, SIRUPI IN VODA

Prehrabni artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev pod točko 1 Navodil ponudnikom za izdelavo ponudb ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje, še posebej pa: - pravilniku o kakovosti čaja - pravilniku o kakovosti kakavovih in čokoladnih izdelkov - pravilniku o kakovosti kavinih in cikorijskih ekstraktov, - pravilniku o kakovosti sadnih sokov in določenih istovrstnih izdelkov - pravilniku o naravni mineralni vodi, izvirski odi in namizni vodi.

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Ustekleničena voda mora imeti vse zakonsko zahtevane parametre pod zakonsko določeno mejo (in sicer od januarja leta 2004 naprej). Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Posebne zahteve:

ČAJ – naj bodo ustrezno pakirani v primerno kartonsko embalažo, oz. po zahtevi naročnika.

KAVA IN KAVNI NADOMESTKI – kava mora biti fino mleta ali v zrnih, pakirana v primerno nepropustno in nepoškodovano folijo v inertni atmosferi. Mora imeti embalažo rožnate barve. Kavni nadomestek se uporablja za pripravo bele kave. Pakiran naj bo v ustrezno embalažo.

SOKOVI – naj bodo pakirani v tetra – pack embalaži z lahkim odpiranjem. Kjer ni v popisu drugače določeno, naj izdelki vsebujejo vsaj 50% sadnega deleža, čim manj sladkorja (zaželeno je 0%) in naj ne vsebujejo konzervansov in drugih aditivov ter umetnih sladil. Dobavitelj mora dostaviti proizvodno specifikacijo.

MINERALNE PIJAČE, VODA – naročnik uporablja gazirane zdravilne in normalne mineralne vode z večjo ali manjšo vsebnostjo magnezija, negazirane mineralne vode ter ustekleničeno pitno vodo. Embalaža naj bo steklena oz. PVC, glede na razpisno zahtevo naročnika in v velikosti 0,5 l in 1,5 l.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Transportna embalaža za čaje, kavo in kavne nadomestke ter sokove naj bo kartonska, za stekleno embalažo in PVC steklenice pa naj bo transportna embalaža PVC nosilka. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla.

Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaž.

1. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo . Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

ZAČIMBE

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Posebne zahteve:

Začimbe

SOL – mora biti jodirana, morska, drobno mleta. Pakirana naj bo v primerni vodotesni embalaži.

OSTALE ZAČIMBE – morajo biti pakirane v primerno neprodušno vodotesno embalažo (velikosti glede na razpisno zahtevo naročnika). Zaželeno je, da se embalaža tesno zapira tudi po prvem odpiranju.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni

pogoji shranjevanja določenega artikla. Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo . Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici. .

OSTALA ŽVILA IN DELIKATESNI IZDELKI

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu morajo izpolnjevati vse zahteve za I. kakovostni razred. Proizvajalec mora imeti tudi izdelan postopek notranje kontrole proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati. Zaželeno je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Izdelki morajo biti pakirani v primerni embalaži. V primeru otroške hrane, mora le ta biti pakirana v vodotesni nepropustni embalaži, ki se mora tudi po odpiranju dobro zapreti. Delikatesni artikli ne smejo biti pakirani v embalaži večji od 1kg oz 1l.

2. KALO

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oz. pokvarjenem oz. higiensko oporečnem živilu. Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani naročnika. Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

3. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko zahtevanimi podatki (o prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe, ...). Potreben podatek so tudi priporočeni pogoji shranjevanja določenega artikla. Zunanja embalaža je last dobavitelja in zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

4. DOSTAVA

Predhodni dan naročene količine se morajo dostaviti v prehrabeno skladišče od 6.30 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru in sicer franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in delavcem kuhinje (vodjo izmene) je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.