

OPIS PREDMETA JAVNEGA NAROČILA (TEHNIČNE SPECIFIKACIJE)

PREDMET NAROČILA

Predmet naročila je sukcesivna dobava živil po sklopih za obdobje 12 mesecev, za naslednje sklope:

sklop	naziv
1	Mleko in mlečni izdelki
2	Kruh, pekovsko pecivo, slaščice
3	Zmrznjena zelenjava
4	Ribe zamrznjene
5	Sladoled
6	Zelenjava, sadje, jajca
7	Meso sveže in izdelki
8	Splošno prehr. blago, mlevski izdelki, konzervirana sadje in zelenjava
9	Zamrznjeni izdelki iz testa
10	Sveže testenine
11	Meso perutnine
12	EKO mleko in mlečni izdelki
13	EKO kruh
14	EKO zelenjava in sadje

V excelovih preglednicah – *Specifikaciji predračuna*- za posamezne sklope, so navedene okvirne količine glede na pretekle enoletne nabave blaga, za katere naročnik predvideva, da jih bo v obdobju trajanja pogodbe potreboval.

Naročnik se ne zavezuje, da bo naročil dobavo blaga v celotnem obsegu iz ponudbenega predračuna, temveč bo naročal blago in količine blaga, ki ga bo dejansko potreboval v času trajanja pogodbe o izvedbi javnega naročila.

Vsi izdelki morajo biti ves čas trajanja pogodbe **popolnoma enaki ponujenim**; vsako spremembo v kvaliteti ali proizvajalcu mora izbrani ponudnik pred dobavo najaviti naročniku in pridobiti soglasje k zamenjavi. Vsaka nedovoljena sprememba v kvaliteti izdelka ali ceni, pomeni možnost odstopa od sklenjenega okvirnega sporazuma / pogodbe.

Vse dobave morajo biti izvršene v celotnem obsegu naročenih izdelkov.

Cene blaga morajo biti izražene v evrih in morajo vključevati vse elemente, iz katerih so sestavljene oz. zajemati vse stroške, ki jih bo ponudnik imel z realizacijo naročila in stroški vseh storitve, ki jih bo potreboval pri realizaciji naročila.

Cene za blago morajo biti oblikovane po klavzuli DDP (Delivery Duty Paid, Incoterms 2020) oz. po pariteti »dostavljeno in razloženo na lokaciji naročnika«.

- Lokacija dobave je Dom na Krasu, Dutovlje 128, 6221 Dutovlje

OPIS POGOJEV GLEDE NAROČANJA IN DOSTAVE

A. SPLOŠNE ZAHTEVE

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 dveh urah od prejetega naročila. Zamenjava naročenega izdelka z drugim ni dovoljena.

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.

Ponudnik bo moral v času od podpisa sporazuma na zahtevo naročnika predložiti za vse izdelke, 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, ponudijo izdelke v stekleni embalaži, papirni in vračljivi embalaži, ki:

- nosijo znak za posebno kakovost (Varovano živilo – varuje zdravje, Biodar, integrirani, ekološki),
- ne vsebujejo umetnih barvil in arom,
- ne vsebujejo umetnih sladil in kemijskih konzervansov ter
- s čim manjšo količino aditivov.

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

Vsa živila morajo ustrezati vsem pravilnikom, ki urejajo področje proizvodnje živil, zlasti pa naslednjim pravilnikom:

- Pravilnik o aditivih za živila;
- Pravilnik o aromah;
- Pravilnik o ekstrakcijskih topilih;
- Pravilnik o splošnem označevanju predpakiranih živil;
- Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana;
- Pravilnik o količinah predpakiranih izdelkov;
- Pravilnik o sladkorjih;
- Pravilnik o metodah za ugotavljanje skladnosti pogojev minimalne kakovosti sladkorjev, namenjenih za prehrano;
- Pravilniku o kakovosti soli;
- Pravilniku o specifikaciji kmetijskih pridelkov oziroma 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 ipd.) niso gensko spremenjeni.

Naročnik želi, da ponudniki ponudijo:

- čim več živil, ki imajo enega od uradno priznanih certificiranih znakov kvalitete (kakovosti),
- čim več ekološko pridelanih živil,
- čim več živil lokalnih pridelovalcev (predvsem sadje in zelenjavo) in proizvajalcev, da je prehrabna veriga čim krajša,
- čim več živil brez umetnih barvil oz. na splošno s čim manj aditivov,
- živila slovenskega porekla in živila, ki jih pridelujejo ali jih prodajajo kmetovalci in živila slovenskih proizvajalcev,
- živila, ki sodijo med varovalna živila in varujejo zdravje.

Pri sezonskem sadju in zelenjavi je zaželeno, da so ponujena živila lokalnih pridelovalcev, saj s tem živila zaradi skladiščenja in prevoza ne izgubijo na kvaliteti. Izbrani ponudnik za posamezen sklop bo moral dostavljati živila pod pogoji in na način kot je določeno v razpisni dokumentaciji oziroma v okvirnem sporazumu.

Zahteve glede kakovosti in dobavljive enote živil so opisane:

- v splošnih zahtevah za vse sklope in
- v posebnih zahtevah za posamezen sklop živil

Predvidena količina, zahtevana kvaliteta in gramatura oz. volumen (dobavljiva enota) živil, ki jih bo naročnik naročal v okviru sklopa je razvidna iz obrazca ponudbenega predračuna oz. excelove preglednice ponudbenega predračuna za posamezni sklop. Količina prehrabnega blaga, ki so predmet javnega naročila, predstavlja okvirne letne potrebe naročnika.

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehrabne izdelke ustrezne kakovosti. Za zagotovitev kakovosti mora ponudnik zagotoviti tudi, da so prehrabni izdelki v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljani naročniku.

Ponudniki bodo morali dostavljati blago v svoji embalaži, ki jo morajo še isti dan oz. najkasneje naslednjega dne po dobavi prevzeti nazaj in odpeljati s prostora naročnika. Pri vsakokratni dobavi bo naročnik priznal le neto težo blaga.

Ponudnik se zavezuje, da bo na pobudo naročnika zaradi s strani stanovalcev zavrženega blaga določenega v ponudbi ponujenega živila pod enakimi pogoji zagotovil drugo istovrstno živilo po enaki ali nižji ceni na enoto mere, v nasprotnem primeru pa bo naročnik lahko, brez kakršne koli odgovornosti do dobavitelja, istovrstno blago kupoval pri drugem ponudniku.

Pri hitro pokvarljivih živilih ne sme preteči več kot polovica roka uporabnosti ob dobavi.

Za živila, ki imajo rok uporabe daljši od 6 mesecev, mora biti rok uporabe ob dobavi še najmanj 2 meseca.

Dostava posameznih skupin živil :

Sveže mleko in mlečni izdelki: ob ponedeljkih, sredah in petkih od 06.00 ure do 7.30 ure;

Kruh in slaščice: vsak dan v tednu od 06.00 ure do 07.30 ure in sicer na dve lokaciji: Dutovlje in Sežana, po dogovoru tudi v Postojno;

Perutninsko meso in izdelki: do tri krat tedensko – po dogovoru

Sveže meso in izdelki: vsak dan od ponedeljka do petka (sobote)

Ribe zamrznjene: enkrat tedensko od ponedeljka do petka – po dogovoru;

Sveže testenine: dvakrat tedensko od ponedeljka do petka – po dogovoru;

Zelenjava, sadje in jajca: ob ponedeljkih, sredah in petkih od 07.00 ure do 08.00 ure;

Zamrznjena zelenjava: dva krat tedensko od ponedeljka do petka – po dogovoru.

Sladoled: po dogovoru

Zamrznjeni izdelki iz testa : enkrat tedensko od ponedeljka do petka – po dogovoru

Splošno prehrabno blago, mlevski izdelki, konzervirana sadje in zelenjava : dvakrat tedensko od ponedeljka do petka – po dogovoru

B. POSEBNE ZAHTEVE PO NEKATERIH SKOPIH ŽIVIL:

1. SKLOP: MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

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

- Pravilniku o kazeinih in kazeinatih,
- Pravilniku o metodah in postopkih ugotavljanja skladnosti kazeinov in kazeinatih,
- 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.

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.

Pri oznaki artiklov z IK se zahteva deklaracija izbrane kakovosti.

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 Prehrambene 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) 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 10/1 mora biti kratkotrajno pasterizirano, sveže kravje mleko.

Mleko v embalažni enoti TR 1/1 mora biti kratkotrajno sterilizirano, homogenizirano sveže kravje mleko.

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 odvaža.

4. TRANSPORT

Transport mleka in mlečnih izdelkov od dobavitelja do naročnika 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

Dostava je trikrat na teden med 6.00 do najkasneje 7.30 ure zjutraj in sicer v prehrambno skladišče, franko– razloženo.

Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena.

Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

2. SKLOP: KRUH, PEKOVSKO PECIVO, SLAŠČICE

KRUH :

Prehrambni 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,

- 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 Prehrambene službe naročnika.

Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali izstaviti dobropis – 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.

Specialne vrste kruha morajo biti dostavljene v izvirnem pakiranju.

Kruh brez soli mora biti povsem brez dodane soli in pakiran po 1 rezino.

Na pakiranjih mora biti obvezno deklaracija o sestavi izdelka in o prehrabnih 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, pakirane v embalažo po 1kg. 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, prehrabne 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.

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

Kruh in dnevna naročila pekovskega peciva:

Naročene količine se morajo dostaviti vsak dan med 6.00 in 7.30 uro zjutraj oziroma po dogovoru in sicer franko-razloženo (tudi ob sobotah in nedeljah).

Keksi in ostalo pecivo:

Dobavitelj dostavi naročeno blago v roku 24 ur od prejetega naročila, razen če naročnik zahteva drugače in sicer v prehrabno skladišče, franko– razloženo.

Časovna dostava je pogojena enako kot pri kruhu.

Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena.

Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

SLAŠČICE :

Izdelki iz te skupine morajo poleg zakonskih predpisov iz zakonskih pogojev ustrezati vsem materialnim predpisom, standardom in pogojem, ki urejajo to področje.

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 slaščic.

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 Prehranske službe naročnika.

Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali izstaviti dobropis – odvisno od dogovora.

3. NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

Dostavlja se v primerni embalaži z deklaracijami na kateri morajo biti navedeni vsi zakonsko določeni podatki – sestava izdelka, hranilne vrednosti, pogoji shranjevanja in podobno.

Deklaracija je lahko na zunanji embalaži.

Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični embalaži.

4. TRANSPORT

Transport svežih slaščic mora biti takšen, da so v celoti izpolnjeni pogoji za ohranitev njihove kvalitete in higienske ter mikrobiološke neoporečnosti.

Dobavitelj je dolžan sveže slaščice dostavljati v transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, da se ne prekrine hladna veriga.

Obvezna je predaja slaščic med voznikom in skladiščnim delavcem kuhinje (dva podpisa na dobavnici).

5. DOSTAVA

Naročene količine se morajo dostaviti vsak dan med 6.00 in 7.30 zjutraj oziroma po dogovoru.

3. SKLOP : ZAMRZNJENA ZELENJAVA

1. KAKOVOST

Zmrznjena zelenjava mora ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (evropskim in slovenskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in morata izpolnjevati vse zahteve za **II. kakovostni razred vrtnin**.

Zmrznjena zelenjava morata biti pakirana v ustrezno embalažo, ki je higiensko brezhlebna 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 Prehrambene službe 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 zamrznjene zelenjave od dobavitelja do kupca se mora vršiti v hlajenih, v za ta namen prirejenih tovarnjakih, tako, da se hladna veriga ne pretrga (tovarnjaki 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

Zamrznjena zelenjava se naroča po potrebi. Dostavljena mora biti dvakrat tedensko od ponedeljka do petka v prehrambeno skladišče – franco 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 ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

4. SKLOP: RIBE ZAMRZNJENE

6. KAKOVOST

Ustrezati morajo 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. Poleg tega morajo ribe 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.

Ribe morajo ustrezati I. kakovostnem razredu.

Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu rib oz. lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke. Dobavitelj 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 Prehrambne službe naročnika.

Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

Najvišji dovoljen kalo, ki ga priznava naročnik :

Ribe – file zamrznjen do 3%

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

3. ZAHTEVANA GRAMATURA

Oslič file, zamrznjen: 150g (velikost do 20 cm)

Škarpena file, zamrznjen: 150g

ostriž file, zamrznjen : 150 g

Postrv file, zamrznjen : 150 g

Losos file, zamrznjen :150 g

Morski list file, zamrznjen: 150 g

Orada file, zamrznjen: 150 g

Dimljen Losos file, zamrznjen: 150 g

Brancin file, zamrznjen: 150 g

Oznaka file pomeni, da je izdelek popolnoma brez kosti.

Morski sadeži : pakirani zamrznjeni po 1000 g

Lignji zamrznjeni : pakirani v blokii po 7 kg do 10 kg s tem, da je velikost posameznega lignja od 10 do 13 cm brez lovka.

Lignji obročki : očiščeni, razrezani, obročki in kraki, panirani v moki, IQF pakirani zamrznjeni po 1000 g.

4. TRANSPORTNA EMBALAŽA

Ribe morajo biti pri nakladanju, transportu in razkladanju zaščitene s PVC folijo. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana. Konzerve naj bodo pakirane v kartonskih škatlah. Zamrznjeni 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 sicer:

- Ime izdelka.
- Kakovostni razred.
- Poreklo oz. izvor.
- 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 Obvezna je označba veterinarske oznake zdravstvene shranjevanja 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

Naročene ribe morajo biti dostavljene najkasneje v dveh dneh od naročila oz. po dogovoru v prehrambno skladišče – 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 ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

5. SKLOP: SLADOLED

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) standardom 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).

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 Prehrambene službe 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 prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe,...).

2. DOSTAVA

Dobavitelj dostavi predhodni dan naročeno blago v roku 24 ur od prejetega naročila, razen če naročnik zahteva drugače in sicer v prehrabno skladišče, franko – razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano ime podjetja dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

6. SKLOP : ZELENJAVA, SADJE, JAJCA

ZELENJAVA :

Dobavljena zelenjava mora ustrezati, poleg že navedenih zakonskih zahtev, tudi naslednjim pravilnikom:

- vsem pravilnikom, ki urejajo področje ekološke pridelave hrane
- Pravilniku o integrirani pridelavi poljščin,
- Pravilniku o integrirani pridelavi zelenjave

Zaželeno je, da je zelenjava sezonska in da je čim več zelenjave slovenskega izvora.

1. KAKOVOST

Zelenjava mora ustrezati vsem veljavnim pravilom o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in mora izpolnjevati vse zahteve za **II. kakovostni razred sadja in vrtnin**. Izdelki morajo biti sveži, ne smejo biti umazani ali vlažni, mehanično poškodovani ali nagniti, oveli in izsušeni, s 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 karenco. 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 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 plastični embalaži (letvice ali plastični platoji) zložene druga poleg druge v eni vrsti, glavice morajo biti obrnjene navzdol. Teža posamezne enote ne sme presegati 10 kg.

BLITVA IN ŠPINAČA – listi se transportirajo v letvaricah ali plastičnih platojih, 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 glavic in ista sorta.

Gomoljasta zelenjava

KROMPIR – gomolji se pakirajo v mrežastih plastičnih vrečah, s tem, da je v vsaki embalažni enoti krompir iste sorte in enako kalibriran. Teža embalažne enote je lahko največ 10 kg.

Plodovi in cvetovi

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

PARADIŽNIK – kalibriran paradižnik se pakira v plitve letvarice oz. kartonske platoje. 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 platojih. 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.

Steblasta 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.

4. DOSTAVA

Naročena zelenjava mora biti dostavljena trikrat tedensko od 7.00 do najkasneje 8.00 v 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 ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga.

SADJE :

1. KAKOVOST

Sadje mora ustrezati vsem veljavnim pravilom o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti in mora izpolnjevati vse zahteve za **II. kakovostni razred sadja in vrtnin**. Izdelki morajo biti sveži, fiziološko zreli, ne smejo biti umazani ali blatni, mehanično poškodovani ali nagniti in morajo ustrezati porcijskemu normativu.

Dodatne zahteve za določene artikle:

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

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

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 karenco. 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 zabojih, kartonskih platojih ali v plastičnih zabojih 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 zanj 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

4. DOSTAVA

Naročeno sadje mora biti dostavljeno trikrat tedensko med 7.00 do najkasneje 8.00 ure zjutraj oz. po dogovoru, v prehrambeno 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 ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga.

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 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.

Sveža jajca morajo biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Jajca ne smejo imeti tujih vonjev. Biti morajo I. kvalitete.

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. Med transportom temperatura ne sme narasti nad 15 °C pozimi in nad 20 °C poleti.

Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Po velikosti morajo jajca soditi v srednja (M = 53 do 63 g) ali velika (L = 63 do 73 g). Kakovostna kategorija A.

7. SKLOP: MESO SVEŽE IN IZDELKI

Prehrabni 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

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količini pesticidov in drugih strupenih snovi, hormonov, antibiotikov, prionov in mikotoksinov, o kakovosti osnovnih in dodanih sestavin, njihove kemične sestave, organoleptičnih lastnosti ter tehnološke obdelave ter pravilniku o veterinarski in sanitarni kontroli tako živali pred zakolom, kot tudi proizvodov živalskega izvora.

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 – močne neprijetne oz. neznačilne vonjave
Temperatura mesa pri sprejemu

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). Meso mora biti očiščeno vezivnega tkiva in odvečne maščobe.

Dobavitelj mesnih izdelkov mora vsaj 3x 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 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 Prehrambene službe 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 – pleče : do 3%

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

3. PREDHODNA OBDELAVA DOBAVITELJA

SVEŽE 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: 150 g

Svinjina – stegno: 150 g

Svinjina – kare: 150g

Mleto meso: na max. 4 mm

Za kocke : teletina, junetina, in svinjina mora biti razrezano na kocke 1,5 x 1,5 x 1,5 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 +/- 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 tovornjaki, 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 tersedruž proizvodjalca
- Bruto in neto teža izdelka (posebej za posamezno konzervo)
- Viden datum pakiranja in rok trajanja (na originalni embalaži)
- Priporočenipogoji shranjevanja
- Obvezna je označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarž
- Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi na posamični (notranji) embalaži.

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

5. DOSTAVA

Naročeno meso in mesni izdelki morajo biti dostavljeni šest dni v tednu, od 7.00 do najkasneje 7.30 ure zjutraj, oz. po dogovoru v prehrambno skladišče – 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 ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

8. SKLOP: SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO, MLEVSKI IZDELKI, KONZERVIRANA SADJE IN ZELENJAVA

SPLOŠNO PREHRAMBENO BLAGO :

A : OLJE, MARGARINA, MAJONEZA

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**.

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).

Posebne zahteve:

OLJE SONČNIČNO – mora biti rafinirano, jedilno, sončnično olje, ki je pakirano v primerni embalaži

OLJE OLIVNO – je nerafinirano olivno olje, pakirano v litrski, primerni 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 olja mora biti 80%

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

B: KIS

Kis mora 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 je HACCP postopek certificiran.

Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti). Naročnik uporablja kis s 4% očetne kisline, kjer mora biti vinski kis narejen iz rdečega vina, jabolčni kis pa iz jabolk. Pretežno uporabljamo kis, pakiran v literskih plastičnih steklenicah, manj pa v PVC ročkah po 5l.

C : SLADKOR IN SLADKI NAMAZI

Prehrabni 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 25kg oz. 1kg in sicer v vrečah iz kaširanega papirja oz. drugega primernega materiala.

MARMELADA – naroča se v steklenih kozarcih s twist – off pokrovom ali v plastičnih kanticah. Zaželeno je 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.

MARMELADA – PORCIJSKA Za dietno prehrano 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 oz po 1 kg v stekleno embalažo. Za dietno prehrano pa potrebuje naročnik izdelek, ki vsebuje sestavine brez sladkorja.

NAMAZ KREMNI Z MLEKOM IN ČOKOLADO - izdelek naj bo pakiran v 750 g ali 2500 do 3500g plastične kance. Vsebovati mora samo rastlinske maščobe, vsebnost kakava pa mora biti od 5 – 5,5%.

D : ČAJ, KAVA, KAVOVINE, KAKAVOVI NAPITKI, SOKOVI, SIRUPI, VODA

Prehranski artikli iz navedene skupine morajo poleg zakonskih pogojev pod točko 1 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 vodi 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. Usteklenjena 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 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 postopek certificiran. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

Posebne zahteve:

ČAJI – 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. 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 oz v plastenke po 1,5 l, 0,5 l in 3 l. Izdelki naj 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 nikoli večja od 1,5l.

E : ZAČIMBE, JUŠNI KONCENTRATI, OMAKE, JUŠNE ZAKUHE

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 – morabiti jodirana, morska, drobno ali grobo mleta. Pakirana naj bo v primerni vodotesni embalaži. OSTALE ZAČIMBE – morajo biti pakirane v primerno nepredušno vodotesno embalažo (velikosti glede na razpisno zahtevo naročnika). Zaželeno je, da se embalaža tesno zapira tudi po prvem odpiranju.

Koncentrati

DODATEK JEDEM – glede na uporabljene surovine, uporablja naročnik dodatke jedem z vrtninami, ki morajo biti v pastoznem ali sipkem stanju in v primerni vodotesni embalaži.

JUŠNI KONCENTRAT IN KONCENTRATI ZA OMAKE – naročnik uporablja jušne koncentrate za različne juhe, ki morajo biti v sipkem stanju. Pakirani naj bodo v primerno vodotesno embalažo, ki se mora tudi po odpiranju tesno zapreti.

F: IZDELKI ZA VEGETARIANSKO IN DIETNO PREHRANO

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti, ki jim morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Izdelki za vegetarijansko prehrano ne smejo vsebovati mesa ali kakršnihkoli mesnih izdelkov, dodatkov ali koncentratov. Proizvajalec oz. dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

Za dietno prehrano potrebuje naročnik izdelke, ki vsebujejo čim manj maščob in dodatnih aditivov ter da so primerni za prehrano bolnikov z različnimi obolenji. Če je izdelek namenjen bolnikom z diabetesom, izdelek ne sme vsebovati nobenega sladkorja ali njegovih razgradnih produktov, sladkano mora biti z zakonsko določenimi umetnimi sladili, ki niso škodljiva zdravju. Dobavitelj mora biti sposoben dostaviti proizvodno specifikacijo izdelka.

Izdelki morajo biti pakirani v primerni embalaži.

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 proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrol ter da je HACCP postopek certificiran.

G : RIBJE KONZERVE

1.KAKOVOST

Ribje konzerve morajo vsebovati samo ribe, ki izpolnjujejo pogoje, določene s predpisi. Vsebovati ne smejo ribjih glav, oči, škrg, plavuti in drobovja. Pakirane morajo biti v hermetično zaprti embalaži, napolnjene z ustreznim medijem in sterilizirane. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom.

Obvezno mora biti odpiranje na poteg.

ZA VSE ENOTE:

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 Prehrambne službe 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

Dobavitelj dostavi predhodni dan naročeno blago v roku 24 ur od prejetega naročila, razen če naročnik zahteva drugače in sicer v prehrabno skladišče, franko– razloženo. Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti jasno napisano ime podjetje dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena. Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

TESTENINE IN MLEVSKI IZDELKI :

1. KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) standardom 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 kg embalaži, ki mora biti iz papirja ali drugega ustreznega materiala.

Testenine

Dostavljene morajo biti v izvirnem pakiranju ali v rinfuzi po 1 oz 5 kg, če embalaža ustreza predpisom. Zahtevano je, da so testenine jajčne in iz durum pšenične moke.

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 Prehrambne službe 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 prehrabnih vrednostih izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe,...). Potreben podatek so tudi pogoji shranjevanja določenega izdelka.

KONZERVIRANA SADJE IN ZELENJAVA :

KAKOVOST

Konzervirana zelenjava in sadje morata ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti in zdravstveni neoporečnosti. Morata izpolnjevati vse zahteve za **II. kakovostni razred sadja in vrtnin**.

Vložena zelenjava zajema sterilizirano, pasterizirano in marinirano zelenjavo v hermetično zaprti embalaži.

NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

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!

Konzervirano sadje mora vsebovati zdravo sadje. Embalaža mora biti primerna – steklo ali pločevina. 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%.

9. SKLOP: IZDELKI IZ TESTA

Izdelki iz testa se morajo dostaviti v embalaži, ki ustreza tehnološkim zahtevam za hitro zamrznjena 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 realizirati vse reklamacije s strani Prehrabene službe. 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 prehrabnih 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 zanjo tudi poskrbi dobavitelj, ki jo sproti odvaža.

10. SKLOP: SVEŽE TESTENINE

KAKOVOST

Izdelki morajo ustrezati vsem veljavnim pravilnikom (slovenskim in evropskim), standardom kakovosti in zdravstvene neoporečnosti, ki ji morajo ustrezati taki izdelki v prometu. Ustrezati morajo tudi Pravilniku o kakovosti izdelkov iz žit, ki navaja:

- Videz, okus in konzistenca morajo biti značilni za posamezno vrsto izdelka,
- Izdelki lahko vsebujejo največ 30% vode.

Proizvajalec mora imeti izdelan postopek notranje kontrole, proizvodnje (HACCP), z vso ustrezno dokumentacijo, ki jo mora na zahtevo naročnika tudi pokazati.

Priporočljivo je, da je proizvodnja izdelkov kontrolirana tudi s strani Republiškega zavoda, ki je zadolžen za tako vrsto kontrole, kjer je HACCP postopek certificiran.

Proizvajalec oziroma dobavitelj mora naročniku predložiti dokumentacijo o deklarirani kakovosti posameznih izdelkov (proizvodna specifikacija, hranilne vrednosti).

NAČIN PAKIRANJA IN TRANSPORTNA EMBALAŽA

Sveže testenine morajo biti v izvirnem pakiranju ali v rinfuzi po 1 kg oziroma 5 kg, če embalaža ustreza predpisom. Na transportni embalaži mora biti deklaracija, kjer je jasno napisan datum uporabe oziroma datum pakiranja z rokom uporabe ter vsi zakonsko zahtevani podatki.

Podatek z datumom pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni na posamični embalaži.

Dobavitelj določi kontaktno osebo, katero se obvesti o morebitnih poškodbah na embalaži oziroma na pokvarjenem ali higiensko oporečnem živilu.

Dobavitelj mora upoštevati in realizirati vse reklamacije s strani prehranske službe.

Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati oziroma stornirati – odvisno od dogovora. Na pakiranju (zunanjem in notranjem) mora biti obvezno deklaracija z vsemi zakonsko določenimi podatki – o sestavi izdelka, hranilni vrednosti izdelka, o datumu pakiranja z rokom uporabe...

Nujen podatek so tudi pogoji shranjevanja določenega artikla.

DOSTAVA

Dobavitelj dostavi predhodni dan naročeno blago v roku 24 ur od prejetega naročila, razen v kolikor naročnik zahteva drugače. Blago dostavi v prehransko skladišče, franko – razloženo.

Vsako pošiljko mora spremljati dokument – dobavnica, na kateri mora biti navedeno ime podjetja dobavitelja, vrsta, količina izdelka ter cena.

Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

11. SKLOP: PIŠČANČJE MESO

1.KAKOVOST

Ustrezati mora vsem, z zakonom predpisanim pravilnikom (slovenskim in evropskim) o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti, količini pesticidov in 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 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 anatomske deformacije, dobro izoblikovani, mesnati, prekriti s tanko plastjo maščobe.

Naročnik si pridržuje pravico od dobavitelja zahtevati potrdila o odkupu perutnine 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 prehrani bolnikov (manj mastni, slani in začinjeni). Dobavitelj perutninskih 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. Upoštevati se bodo rezultati pooblaščenih laboratorijev za kemijsko in mikrobiološko analizo živil.

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 Prehranske službe naročnika.

Dobavitelj je dolžan odpisane (reklamirane) izdelke zamenjati ali stornirati – odvisno od zahteve naročnika.

Najvišji dovoljen kalo, ki ga priznava naročnik je 4 %

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

3.ZAHTEVANA GRAMATURA

Puran – zrezek: 150 g

Piščanec – prsa: 150 g

Piščanec – bedro: 180g

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

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 mora biti pri nakladanju, transportu in razkladanju zaščitena s PVC folijo. Zunanja (transportna) embalaža mora biti ustrezna, čista in nepoškodovana.

Trajne in poltrajne klobase in konzerve naj bodo pakirane 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.

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

Podatek o datumu pakiranja z rokom uporabe ter ime artikla morajo biti navedeni tudi naposamični (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

Naročena perutnina mora biti dostavljena naslednji dan, od 7.00 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, količina in vrsta izdelka ter cena. Obvezna je tudi označba veterinarske oznake zdravstvene ustreznosti in šarže ter temperatura prevoza.

Med dobaviteljem in ekonomom naročnika je obvezna primopredaja blaga z obema podpisoma na dobavnici.

SKLOPI 12, 13 IN 14: EKOLOŠKO PRIDELANA ŽIVILA – EKO MLEKO IN IZDELKI, EKO KRUH, EKO ZELENJAVA IN SADJE

Izbrani ponudniki bodo morali v času od podpisa pogodbe na zahtevo naročnika predložiti dokazila glede kakovosti za zahtevana živila (poročila, potrdila, laboratorijske izvide glede neoporečnosti posameznih živil, pa tudi energijsko in biološko vrednost). Za živila, za katera je zahtevana ekološka pridelava oz. predelava, bo moral izbrani ponudnik ob poteku veljavnosti v ponudbi predloženega certifikata naročniku predložiti novega in sicer z veljavnostjo, ki se ujema ali presega rok veljavnosti okvirnega sporazuma.

Izbrani ponudnik za živila, za katera se zahteva kvaliteta ekološke pridelave, bo moral ob vsaki dobavi naročniku predložiti kopijo veljavnega certifikata za ustrezno kvaliteto živila, sicer naročnik dobavo lahko zavrne.

Temeljne okoljske zahteve

Za izpolnjevanje temeljnih okoljskih zahtev, kot jih določa Uredba o zelenem javnem naročanju, je naročnik oblikoval posamezne sklope živil, kjer morajo biti vsa živila pridelana na ekološki način, kot ga določajo Uredba Sveta (ES) št.834/2007, Uredba Komisije (ES) št. 889/2008 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo kmetijskih pridelkov ali živil.

Naročnik bo vpliv na okolje zniževal tudi s sezonskim nakupovanjem. To pomeni, da bo kupoval samo tiste vrste sadja in zelenjave, ki je v Sloveniji ob določenem času sezonska.