OSNOVNA ŠOLA KOROŠKI JEKLARJI
Javornik 35
2390 Ravne na Koroškem

Dokumentacija v zvezi z javnim naročanjem

SUKCESIVNA DOBAVA KONVENCIONALNIH IN EKOLOŠKIH ŽIVIL

---

po postopku oddaje naročila male vrednosti
v skladu s 47. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS, 28/23, 88/23 – ZOPNN-F in 83/25 – ZOUL)

Objavljeno na Portalu javnih naročil

Številka dokumenta: 1/2026-2

Januar 2026

1 POVABILO K ODDAJI PONUDBE

Naročnik, **OŠ Koroški jeklarji, Javornik 35, 2390 Ravne na Koroškem**, oddaja javno naročilo po postopku oddaje naročila male vrednosti v skladu s 47. členom Zakona o javnem naročanju (Uradni list RS, št. 91/15, 14/18, 121/21, 10/22, 74/22 – odl. US, 100/22 – ZNUZSZS, 28/23, 88/23 – ZOPNN-F in 83/25 – ZOUL; v nadaljevanju: ZJN-3) ter vabi vse zainteresirane ponudnike k oddaji ponudb.

Osnovni podatki o naročilu

Predmet naročila:	**Sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil**			
Oznaka naročila:	**1/2026**			
Kraj dobave:	OŠ Koroški jeklarji, Javornik 35, 2390 Ravne na Koroškem			
Okvirni plan dobave:	**Enega leta, predvidoma od 1. 3. 2026 do 28. 2. 2027**			
Rok za postavljanje vprašanj:	rok:	dan: **19. 1. 2026** ura: **do 10:00**	način:	Preko Portala javnih naročil
Oddaja ponudb:	rok:	dan: **23. 1. 2026** ura: **do 10:00**	kraj:	V sistem e-JN v elektronski obliki
Javno odpiranje ponudb:	Poteka avtomatično v sitemu e-JN po preteku roka za oddajo ponudb dne 23. 1. 2026 ob 12.00 uri			
Veljavnost ponudbe:	vsaj devetdeset (90) dni po roku za oddajo ponudb			

Vljudno vabljeni k oddaji ponudbe.

Odgovorna oseba naročnika
Aljaž Banko, ravnatelj

2 NAVODILA PONUDNIKOM ZA IZDELAVO PONUDBE

2.1 Splošno

1. člen

Naročnik je na Portalu javnih naročil objavil javno naročilo (v nadaljevanju: javni razpis). Javni razpis je razdeljen na te sklope:

Številka sklopa	SKLOPI
1.	Mleko in mlečni izdelki
2.	Eko mleko in mlečni izdelki
3.	Meso in mesni izdelki
4.	Ribe
5.	Perutnina in perutninski izdelki
6.	Ostalo prehrambeno blago
7.	Zamrznjena zelenjava in sadje
8.	Konzervirano sadje in zelenjava
9.	Sadni sokovi in drugi napitki
10.	Žita, mlevski izdelki in testenine
11.	Kruh
12.	Sveže in suho sadje, zelenjava in suhe stročnice
13.	Zamrzneni izdelki iz testa
14.	Eko sadje in zelenjava
15.	Eko meso
16.	Eko kruh
17.	Eko jajca
18.	Pekovski izdelki

Ponudnik lahko odda ponudbo za posamezni razpisani sklop ali vse razpisane sklope skupaj. Če ponudnik oddaja ponudbo za več razpisanih sklopov, mora biti njegova ponudba pripravljena tako, da se lahko ocenjuje po posameznih razpisanih sklopih. Ponudnik lahko pridobi sposobnost za posamezni sklop, več sklopov ali vse razpisane sklope.

Sestanka s ponudniki ne bo.

2. člen

Ponudbo lahko odda vsaka pravna ali fizična oseba, ki je registrirana za opravljanje dejavnosti, ki je predmet javnega naročila in ima za opravljanje te dejavnosti vsa predpisana dovoljenja.

Ponudba se lahko odda kot:

<u>Samostojna ponudba</u>

Ponudba je samostojna, če v njej nastopa samo en gospodarski subjekt (samostojni ponudnik), ki sam izpolnjuje vse razpisane pogoje in zahteve ter v celoti prevzema izvedbo naročila.

Skupna ponudba

Ponudbo lahko predloži tudi skupina ponudnikov – skupna ponudba. Partnerji so med seboj enakopravni in v razmerju do naročnika neomejeno solidarno odgovarjajo za izvedbo celotnega naročila. V ponudbi morajo biti navedeni vsi partnerji, vodilni partner, ki jih zastopa, ter katera dela vsak od njih prevzema.

Naročnik si pridržuje pravico, da pred sklenitvijo okvirnega sporazuma zahteva pisni dogovor o skupnem nastopanju, iz katerega bodo razvidna medsebojna razmerja in obveznosti vseh partnerjev.

3. člen

Ponudniki morajo ponuditi vse vrste blaga iz posameznega sklopa. Tisti, ki vseh vrst blaga iz posameznega sklopa ne bodo ponudili, so iz postopka ocenjevanja ponudb izločeni.

Ponudba mora biti napisana v slovenskem jeziku.

2.2 Predložitev in javno odpiranje ponudb

4. člen

Ponudniki morajo ponudbe predložiti v informacijski sistem e-JN (v nadaljevanju: sistem e-JN) na spletnem naslovu https://ejn.gov.si, v skladu s točko 3 dokumenta Navodila za uporabo informacijskega sistema e-JN: PONUDNIKI, ki je del te razpisne dokumentacije in objavljen na spletnem naslovu https://ejn.gov.si.

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

Uporabnik ponudnika, ki je v sistemu e-JN pooblaščen za oddajanje ponudb, ponudbo odda s klikom na gumb »Oddaj«. Sistem e-JN ob oddaji ponudb zabeleži identiteto uporabnika in čas oddaje ponudbe. Uporabnik z dejanjem oddaje ponudbe izkaže in izjavi voljo v imenu ponudnika oddati zavezujočo ponudbo (18. člen Obligacijskega zakonika[1]). Z oddajo ponudbe je le-ta zavezujoča za čas, naveden v ponudbi, razen če jo uporabnik ponudnika umakne ali spremeni pred potekom roka za oddajo ponudb.

Ponudba se šteje za pravočasno oddano, če jo naročnik prejme preko sistema e-JN https://ejn.gov.si **najkasneje do 23. 1. 2026 do 10.00 ure**. Za oddano ponudbo se šteje ponudba, ki je v sistemu e-JN označena s statusom »ODDANA«.

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

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

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

5. člen

Odpiranje ponudb bo potekalo avtomatično v informacijskem sistemu e-JN **dne 23. 1. 2026** in se bo začelo **ob 12.00 uri** na spletnem naslovu.

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

2.3 Obveščanje ponudnikov

6. člen

Komunikacija s ponudniki o vprašanjih v zvezi z vsebino naročila in v zvezi s pripravo ponudbe poteka izključno preko portala javnih naročil.

Naročnik bo zahtevo za pojasnilo razpisne dokumentacije oziroma kakršnokoli drugo vprašanje v zvezi z naročilom štel kot pravočasno, v kolikor bo na portalu javnih naročil zastavljeno najkasneje **do vključno 19. 1. 2026 do 10.00 ure**. Na zahteve za pojasnila oziroma druga vprašanja v zvezi z naročilom, zastavljena po tem roku, naročnik ne bo odgovarjal.

Naročnik sme v skladu z 67. členom ZJN-3 spremeniti ali dopolniti razpisno dokumentacijo. Tovrstne spremembe in dopolnitve bo naročnik izdal v obliki dodatkov k razpisni dokumentaciji. Vsak dodatek k razpisni dokumentaciji postane sestavni del razpisne dokumentacije. Kot del razpisne dokumentacije štejejo tudi vprašanja in odgovori, objavljeni na portalu javnih naročil.

Naročnik o vseh odločitvah o oddaji javnega naročila iz 90. člena ZJN-3 obvesti ponudnike tako, da podpisano odločitev objavi na portalu javnih naročil. Odločitev se šteje za vročeno ponudniku z dnem objave na portalu javnih naročil.

2.4 Ponudbena dokumentacija

7. člen

Obrazec ESPD predstavlja uradno izjavo gospodarskega subjekta, da zanj ne obstajajo razlogi za izključitev in da izpolnjuje pogoje za sodelovanje, hkrati pa zagotavlja ustrezne informacije, ki jih zahteva naročnik. Obrazec ESPD vključuje tudi uradno izjavo o tem, da bo gospodarski subjekt na zahtevo in brez odlašanja sposoben predložiti dokazila, ki dokazujejo neobstoj razlogov za izključitev oziroma izpolnjevanje pogojev za sodelovanje. S predložitvijo obrazca ESPD ponudnik tudi potrdi, da izpolnjuje vse druge zahteve naročila.

S predložitvijo obrazca ESPD se šteje, da je ponudnik podal tudi izjavo, da potrjuje, da ni povezan s funkcionarjem in po njegovem vedenju ni povezan z družinskim članom funkcionarja na način, določen v prvem odstavku 35. člena Zakona o integriteti in preprečevanju korupcije (Uradni list RS, št. 69/11 – uradno prečiščeno besedilo, 158/20 in 3/22 – ZDeb; v nadaljnjem besedilu: ZIntPK).

Navedbe v ESPD in/ali dokazila, ki ji predloži gospodarski subjekt, morajo biti veljavni.

Gospodarski subjekt naročnikov obrazec ESPD (datoteka XML) uvozi na spletni povezavi: https://ejn.gov.si/espd in v njega neposredno vnese zahtevane podatke.

Izpolnjen in podpisan ESPD mora biti v ponudbi priložen za vse gospodarske subjekte, ki v kakršni koli vlogi sodelujejo v ponudbi (ponudnik, sodelujoči ponudniki v primeru skupne ponudbe, gospodarski subjekti, na katerih kapacitete se sklicuje ponudnik in podizvajalci).

Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži svoj ESPD v razdelek »Dokumenti«, del »ESPD – ponudnik«, ESPD ostalih sodelujočih pa naloži v razdelek »Sodelujoči«, del »ESPD – ostali sodelujoči«. Ponudnik, ki v sistemu e-JN oddaja ponudbo, naloži elektronsko podpisan ESPD v xml. obliki ali nepodpisan ESPD v xml. obliki, pri čemer se v slednjem primeru v skladu Splošnimi pogoji uporabe sistema e-JN šteje, da je oddan pravno zavezujoč dokument, ki ima enako veljavnost kot podpisan.

Za ostale sodelujoče ponudnik v razdelek »Sodelujoči«, del »ESPD – ostali sodelujoči« priloži lastnoročno podpisane ESPD v pdf. obliki, ali v elektronski obliki podpisan xml.

8. člen

Ponudnik v sistem e-JN v razdelek »Skupna ponudbena vrednost« v zato namenjen prostor vpiše skupni ponudbeni znesek brez davka v EUR in znesek davka v EUR. Znesek skupaj z davkom v EUR se izračuna samodejno.

V del »Predračun« naloži izpolnjen obrazec »Povzetek predračuna (rekapitulacija) – OBRAZEC-0« v obliki word ali pdf, ponudbene predračune (OBRAZEC-1) v obliki excel ter preostale obrazce ponudbe pa naloži v razdelek »Dokumenti«, del »Ostale priloge«.

»Skupna ponudbena vrednost«, ki bo vpisana v istoimenski razdelek in dokument, ki bo naložen kot predračun v del »Predračun«, bosta razvidna in dostopna na javnem odpiranju ponudb.

V primeru razhajanj med podatki navedenimi v razdelku »Skupna ponudbena vrednost«, podatki v Povzetku predračuna (rekapitulaciji) - naloženim v razdelek »Skupna ponudbena cena«, del »Predračun«, in celotnim predračunom (OBRAZEC 1) - naloženim v razdelek »Dokumenti«, del »Ostale priloge«, kot veljavni štejejo podatki v dokumentu, ki je predložen v razdelku »Dokumenti«, del »Ostale priloge«.

9. člen

Ponudbeno dokumentacijo sestavljajo navedeni obrazci, ki morajo po vsebini in obliki ustrezati obrazcem in drugim navodilom iz dokumentacije v zvezi z oddajo naročila. Ponudba mora biti izdelana v skladu z zahtevami naročnika.

Ponudbeno dokumentacijo sestavljajo naslednji dokumenti:

- Rekapitulacija – OBRAZEC-0,
- Specifikacija ponudbenega predračuna po posameznih sklopih – OBRAZEC-1,
- Kopija certifikatov za ponujena ekološka živila in živila iz drugih shem kakovosti,
- Kopija certifikata za distribucijo ponujenih živil iz shem kakovosti (ekološka pridelava),
- Podatki o ponudniku – OBRAZEC-2,
- Podatki o partnerju v skupni ponudbi – OBRAZEC-3,
- Izpolnjen obrazec »ESPD« (za vse gospodarske subjekte v ponudbi),

- Izjava o izpolnjevanju ekonomskih in finančnih zahtev – OBRAZEC-4,
- Izjava o izpolnjevanju zahtev – OBREC-5,
- Izjava ZIntPK – OBRAZEC-6,
- Izjava o lastništvu – OBRAZEC-7,
- Parafiran vzorec okvirnega sporazuma – OBRAZEC-8.

Ponudnik, ki odda ponudbo, pod kazensko in materialno odgovornostjo jamči, da so vsi podatki in dokumenti, podani v ponudbi, resnični, in da priložena dokumentacija ustreza originalu. V nasprotnem primeru ponudnik naročniku odgovarja za vso škodo, ki mu je nastala.

2.5 Pogoji za priznanje sposobnosti

10. člen

Naročnik ponudnikom prizna sposobnost na osnovi izpolnjevanja naslednjih pogojev.

2.5.1 Razlogi za izključitev

Naročnik ponudnikom prizna sposobnost na osnovi izpolnjevanja naslednjih pogojev.

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

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

Dokazilo: **Izpolnjen obrazec ESPD** (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek A: Razlogi, povezani s kazenskimi obsodbami«), za vse gospodarske subjekte v ponudbi. V kolikor je vaš odgovor v tem primeru DA, v navedena polja vpišete podatke, ki jih od vas zahteva ESPD. V primeru, da uveljavljate popravni mehanizem, z odgovorom »Da« na vprašanje »Ste sprejeli ukrepe, s katerimi ste dokazali svojo zanesljivost ("samočiščenje")?« v polje »Prosimo opišite jih*« napišete kršitve in ukrepe, s katerimi lahko dokažete svojo zanesljivost kljub obstoju razlogov za izključitev.

Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«) za izključitveni razlog iz prvega odstavka 75. člena ZJN-3 (kršitev temeljnih pravic delavcev (196. člen KZ-1). V kolikor je vaš odgovor v tem primeru DA in uveljavljate popravni mehanizem, kršitve in ukrepe, s katerimi lahko dokažete svojo zanesljivost kljub obstoju navedenega razloga za izključitev, navedite v ponudbi in predložite dokazila.

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

Če ima gospodarski subjekt sedež v drugi državi članici Evropske unije ali ima ta oseba stalno prebivališče v drugi državi članici Evropske unije in lahko naročnik dokazilo iz te točke pridobi neposredno v bazi podatkov v drugi državi brezplačno z neposrednim dostopom do nacionalne baze podatkov, mora ESPD vsebovati tudi informacije, ki so potrebne za ta namen, zlasti spletni naslov baze podatkov, podatke za identifikacijo, če je to potrebno, pa tudi soglasje, da dobi dokazilo naročnik. Če ESPD teh informacij ne bo vseboval bo naročnik štel, da dostop naročnika do posameznega potrdila iz te točke ni mogoč brezplačno z neposrednim dostopom do nacionalne baze podatkov te države in bo moral gospodarski subjekt predložiti potrdila iz kazenske evidence.

Za vse osebe člane/članice upravnega, vodstvenega ali nadzornega organa ponudnika ali osebe, ki imajo pooblastila za zastopanje ali odločanje ali nadzor pri ponudniku se navede enotna matična številka občana (EMŠO), v ESPD obrazcu (Del II: Informacije v povezavi z gospodarskim subjektom; B: Informacije o predstavnikih gospodarskega subjekta).

2. Gospodarski subjekt mora izpolnjevati obvezne dajatve in druge denarne nedavčne obveznosti v skladu z zakonom, ki ureja finančno upravo, ki jih pobira davčni organ v skladu s predpisi države, v kateri ima sedež, ali predpisi države naročnika. Šteje se, da gospodarski subjekt izpolnjuje obveznost iz prejšnjega stavka, če ima na rok za oddajo prijav ali ponudb poravnane neplačane zapadle obveznosti, ki znašajo 50 eurov ali več. Gospodarski subjekt mora imeti na rok za oddajo prijav ali ponudb predložene vse obračune davčnih odtegljajev za dohodke iz delovnega razmerja za obdobje zadnjih petih let do roka za oddajo prijave ali ponudbe.

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

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

Dokazila: Izpolnjen **ESPD obrazec** (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek C: Razlogi, povezani z insolventnostjo, nasprotjem interesov ali kršitvijo poklicnih pravil«) za vse gospodarske subjekte v ponudbi.

4. Naročnik bo iz postopka javnega naročanja izločil ponudnika, če so se pri ponudniku pri prejšnji pogodbi o izvedbi javnega naročila ali prejšnji koncesijski pogodbi, sklenjeni z naročnikom, pokazale precejšnje ali stalne pomanjkljivosti pri izpolnjevanju ključne obveznosti, zaradi česar je naročnik predčasno odstopil od prejšnjega naročila oziroma pogodbe ali uveljavljal odškodnino ali so bile izvedene druge primerljive sankcije.

Dokazila: Izpolnjen **ESPD obrazec** (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek C: Razlogi, povezani z insolventnostjo, nasprotjem interesov ali kršitvijo poklicnih pravil«) za vse gospodarske subjekte v ponudbi.

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

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

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

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

Dokazila: Izpolnjen obrazec ESPD (v »Del III: Razlogi za izključitev, Oddelek D: Nacionalni razlogi za izključitev«). V kolikor je vaš odgovor v tem primeru DA in uveljavljate popravni mehanizem, kršitve in ukrepe, s katerimi lahko dokažete svojo zanesljivost kljub obstoju navedenega razloga za izključitev, navedite v ponudbi in predložite dokazila.

2.5.2 Pogoji za sodelovanje

<u>Ustreznost za opravljanje poklicne dejavnosti</u>

7. Ponudnik mora biti vpisan v enega od poklicnih ali poslovnih registrov, ki se vodijo v državi članici Evropske unije, v kateri ima ponudnik sedež. Seznam poklicnih ali poslovnih registrov v državah članicah Evropske unije določa Priloga XI Direktive 2014/24/EU.

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

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

<u>Ekonomski in finančni položaj</u>

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

Ponudniki, ki nimajo sedeža v Republiki Sloveniji morajo predložiti potrdila, da niso imeli blokiranega(-ih) poslovnega računa(-ov) v zadnjih šestih (6) mesecih. Potrdilo ne sme biti starejše od tridesetih (30) dni od roka za oddajo ponudb.

9. Ponudnik sprejema plačilo trideseti (30.) dan od prejema pravilno izstavljenega računa.

Dokazilo: OBRAZEC-4

Tehnična in strokovna sposobnost

10. Ponudnik mora izpolnjevati vse zakonske zahteve, ki jih določa Zakon o zdravstveni ustreznosti živil in izdelkov ter snovi, ki prihajajo v stik z živili (Uradni list RS, št. 52/2000, 42/2002, 47/2004).

11. Ponudnik mora upoštevati obveznosti iz uredbe o izvajanju delov določenih uredb Skupnosti glede živil in uradnega nadzora nad živili (Uradni list RS, št. 120/2005, 66/2006, 70/2008, 72/2010).

12. Ponudnik, ki ponuja hitro zamrznjena živila, mora upoštevati Uredbo Komisije (ES) št. 37/05 o spremljanju temperature v prevoznih sredstvih, skladiščih in pri shranjevanju hitro zamrznjenih živil, namenjenih za prehrano ljudi (Uradni list RS, št. 10/05, str. 18, z vsemi spremembami).

13. Ponudnik mora upoštevati Uredbo o izvajanju uredb Sveta in Komisije (ES) o onesnaževalih v živilih (Uradni list RS, št. 27/2007, 38/2010 in 57/2011), Uredbo Sveta (EGS) št. 315/93, o določitvi postopkov Skupnosti za kontaminate v hrani (Uradni list RS, št. 37/93, str. 1), Uredbo (ES) Komisije št. 1881/06 o določitvi mejnih vrednosti nekaterih onesnaževal v živilih (Uradni list RS, št. 364, str. 5).

14. Ponudnik izpolnjuje in upošteva predpise na podlagi Pravilnika o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18 in 23/18) ter Uredbo komisije (EU) 2017/2158 o blažilnih ukrepih in referenčnih ravneh za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih. Na poziv naročnika mora ponudnik predložiti ustrezna dokazila, izvide in analize.

15. Ponudnik mora poslovati v skladu s HACCP sistemom in upoštevati vse predpise, ki v RS urejajo področje živil in ravnanja z njimi.
    Kmetovalec mora v celotnem procesu pridelave, obdelave, skladiščenju in dostavi poslovati skladno z načeli dobre proizvodne oz. kmetijske prakse.

16. Ponudnik je tehnično in kadrovsko sposoben izvajati dobave blaga v zahtevanih rokih z odzivnim časom en delavni dan.

17. Ponudnik mora naročnika sproti obveščati o vseh prodajnih akcijah in dodatnih znižanjih ponudbenih cen ter omogočiti nakup tega blaga.

18. Ponudnik mora zagotavljati vse razpisane vrste in količine blaga iz posameznega sklopa. Ponujeno blago iz ponudbenega predračuna lahko dobavitelj v času dobav zamenja z drugim le po predhodnem soglasju naročnika. Po soglasju naročnika mora ponuditi alternativno živilo v enaki teži in po enaki ceni, kot ponujeno živilo iz ponudbenega predračuna, ki ga iz različnih objektivnih razlogov ne more dobaviti.

19. Ponudnik mora zagotavljati dnevno dobavo blaga FCA – razloženo (Incoterms 2010) prostori naročnika.

20. Ponudnik mora zagotavljati odvoz povratne embalaže takoj najkasneje ob naslednji dostavi.

21. Ponudnik mora zagotavljati blago I. kakovostnega razreda ter ustrezno deklariranje živil skladno z veljavnimi predpisi.

22. Ponudnik:
    - ki v ponudbi oddaja ekološka živila mora imeti veljavna potrdila, da ima blago znak za okolje tipa I (veljavne certifikate).
    - ki ponuja ekološka živila in je le distributer ne pa proizvajalec ponujenih živil, mora priložiti tudi certifikat za distribucijo ekoloških živil, ki se glasi na njegovo ime.
    - ki ponuja živila uvrščena v sheme kakovosti, kot jih naročnik opredelil v dokumentaciji, mora imeti certifikate, ki dokazujejo kakovost iz shem kakovosti.

23. Ponudniki, ki ponujajo živila živalskega izvora, morajo zagotavljati, da živila izhajajo iz objektov, ki so za izvajanje določene dejavnosti z veljavno odločbo odobreni s strani pristojnega organa.

24. Ponudnik mora ponujati živila v skladu z določili glede kakovosti živil iz Priročnika z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, ob upoštevanju vseh splošnih pogojev, posebnih pogojev za posamezne sklope živil ter zahteve iz opisov živil iz ponudbenih predračunov.

Dokazilo: OBRAZEC-5

11. člen

Ponudniki morajo izjave predložiti na predpisanih obrazcih brez dodatnih pogojev in pripisov. Pripisi in dodatni pogoji ponudnika se ne upoštevajo. Potrdila in druga dokazila so lahko v kopijah, vendar morajo odražati dejansko stanje in ustrezati vsebini originala.

Naročnik lahko pred izbiro zahteva predložitev ustreznih dokazil za dokazovanje dejstev, navedenih v predloženih izjavah v ponudbi.

12. člen

Ponudba ne sme vsebovati nobenih sprememb in dodatkov, ki niso v skladu z razpisno dokumentacijo ali potrebni zaradi odprave napak ponudnika.

Ponudnik mora priložen vzorec okvirnega sporazuma (OBRAZEC-8) na zadnji strani parafirati in žigosati. S tem potrjuje, da se strinja z vsebino osnutka.

2.6 Merila za izbor

13. člen

Naročnik bo ekonomsko najugodnejše ponudnike izbral na osnovi naslednjih meril

Št.	Merilo	Udeležba (%)
1.	Ponudbena cena skupaj v EUR z DDV za posamezni sklop	80
2.	Več ponujenih živil iz shem kakovosti za posamezni sklop	20

1. Ponudbena cena skupaj v EUR z DDV za posamezni sklop

Upošteva se končna ponudbena cena z vsemi stroški, popusti, rabati in davkom na dodano vrednost. Točke bodo dodeljene po naslednji formuli:

najnižja ponudbena vrednost
---------- x 80
ponudbena vrednost obravnavanega ponudnika

Najugodnejša ponudba prejme 80 točk, ostale prejmejo sorazmerno manjše število točk, glede na ponudbeno vrednost najugodnejše ponudbe.

2. Več ponujenih živil iz shem kakovosti za posamezni sklop

Pri merilu bo naročnik upošteval oznako kakovosti ponujenega živila, ki jo bo ponudnik vpisal v obrazcu predračuna, v stolpec »oznaka kakovosti« in za ponujena živila predložil ustrezno potrdilo, certifikat ali drug dokument iz katerega bo izhajalo, da živilo izpolnjuje pogoje v zvezi z navedenimi oznakami oziroma živilo ima navedeno oznako. Po navedenem merilu bo naročnik izračunal točke na naslednji način:

število živil (v sklopu), ki jih ponuja ponudnik in imajo enega od znakov kakovosti
---------- x 20
število vseh živil v sklopu, ki jih razpisuje naročnik

Po navedenem merilu in glede na zgornji izračun, bo ponudnik, ki bo ponudil živila, ki imajo enega od uradno veljavnih in priznanih znakov kakovosti živil v posameznem sklopu, prejel sorazmerno število točk, izračunano na podlagi zgoraj navedene formule.

Ob tem bo naročnik izključno upošteval samo vpise v obrazec predračuna v stolpcu »oznaka kakovosti«, za katera bo ponudnik ponudbi priložil ustrezno veljavno potrdilo ali drug dokument iz katerega bo izhajalo, da živila izpolnjujejo navedene zahteve.

Ponudnik mora na certifikatu oziroma dokazilu, ki je izdano s strani neodvisne institucije, vpisati sklop in zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna, ki ga je ponudil in ima znak kvalitete.

Ponudnik, ki v Obrazcu predračuna v stolpcu »oznaka kakovosti« ne bo pri posameznih ponujenih živilih ali pri nobenem od živil vpisal uradno podeljenega znaka, ki ga ima posamezno živilo ali ekološkega živila ali integrirana pridelava, ki ga ponuja in za taka živila v ponudbi ne bo priložil ustreznega potrdila ali drugega dokumenta iz katerega bo izhajalo, da živila izpolnjujejo navedene zahteve, po tem merilu ne bo prejel točk.

Naročnik bo dodatno kakovost priznal izključno živilom, ki imajo znak višje kakovosti na podlagi evropskih shem kakovosti ali nacionalnih shem kakovosti. Naročnik bo kot ustrezne priznal samo naslednje sheme kakovosti:

- ekološki;
- integrirani (IP);
- višja kakovost (VK);
- zajamčena tradicionalna posebnost (ZTP);
- zaščitena označba porekla (ZOP);
- izbrana kakovost in
- zaščitena geografska označba (ZGO).

Kot znak kvalitete (kakovosti) pri posameznem živilu bo naročnik upošteval izključno samo kateregakoli od zgoraj navedenih znakov ali označb, torej znake, ki so uradno podeljeni (certificirani) in priznani in se nanašajo **izključno na kakovost živil**. **Drugih potrdil, nagrad, medalj ali blagovnih znamk živil (tudi ne navedbe lastna blagovna znamka) ali znakov, ki niso uradno podeljeni po predpisanih standardih, naročnik pri ocenjevanju ponudb po tem merilu ne bo upošteval**.

Prav tako naročnik ne bo upošteval, če bo ponudnik pri živilih navedel I. kvaliteta – le ta je namreč zahteva in pogoj pri vseh razpisanih živilih. ISO standard, ki se nanaša na urejenost poslovanja, proizvodnje, skladiščenja ipd. ni znak kvalitete (kakovosti) živil; naročnik prav tako ne bo upošteval medalje in diplome iz raznih ocenjevanj in znaka SQ.

14. člen

Izjema velja za razpisane sklope ekoloških živil: Eko mleko in mlečni izdelki, Eko sadje in zelenjava, Eko meso, Eko kruh in Eko jajca

Naročnik bo ekonomsko najugodnejše ponudnike v navedenih sklopih izbral na osnovi naslednjih meril

Št.	**Merilo**	**Udeležba (%)**
1.	najnižja cena za posamezni sklop	100

Dodatno merilo v primeru enakih cen:
Če ponudnika oz. če več ponudnikov ponudi enako ceno za posamezni sklop, bo naročnik kot najugodnejšega ponudnika izbral tistega, ki je prvi oddal ponudbo.

15. člen

Ponudnik mora vrednost ponudbe navesti v evrih (EUR). Ponudnik mora izpolniti vse postavke iz ponudbenega predračuna s cenami na enoto ter jih množiti z zahtevano količino. Ponudba, ki ne vsebuje vseh cen na enoto, se izloči kot nepopolno.

Končna ponudbena cena mora vsebovati vse stroške – prevozne, špediterske. Vključevati mora tudi popuste, rabate in davek na dodano vrednost. Naročnik naknadno ne prizna nobenih stroškov, ki niso zajeti v ponudbeno ceno.

Cene iz ponudbenega predračuna so fiksne za obdobje trajanja okvirnih sporazumov.

16. člen

Naročnik bo sklenil okvirni sporazum z enim (1) ponudnikom za obdobje enega (1) leta, ki bo izbran v skladu z razpisanim merilom.

2.7 Ostali splošni in posebni pogoji

17. člen

Ponudba mora veljati še vsaj devetdeset (90) dni po roku za oddajo ponudb. Variantne ponudbe ne bodo upoštevane.

18. člen

Če izbrani ponudnik odstopi od podpisa pogodbe ali če ne izpolnjuje pogojev za priznanje sposobnosti iz dokumentacije za izvedbo javnega naročila, si naročnik pridrži pravico, da kot najugodnejšega ponudnika izbere naslednjo dopustno ponudbo na ocenjevalni lestvici.

19. člen

V postopku oddaje javnega naročila naročnik in ponudniki ne smejo pričeti in izvajati dejanj, ki bi vnaprej določila izbor določene ponudbe, ali ki bi povzročila, da pogodba ne bi pričela veljati oziroma ne bi bila izpolnjena.

Vsakršno lobiranje v postopkih oddaje javnih naročil je prepovedano.

2.8 Pouk o pravnem sredstvu

20. člen

Zahtevek za revizijo, ki se nanaša na vsebino objave, povabilo k oddaji ponudbe ali razpisno dokumentacijo, se vloži v sistemu eRevizija v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu ali prejema povabila k oddaji ponudbe. Kadar naročnik spremeni ali dopolni navedbe v objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali razpisni dokumentaciji, se lahko zahtevek za revizijo, ki se nanaša na spremenjeno, dopolnjeno ali pojasnjeno vsebino objave, povabila ali razpisne dokumentacije ali z njim neposredno povezano navedbo v prvotni objavi, povabilu k oddaji ponudbe ali razpisni dokumentaciji, vloži v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o dodatnih informacijah, informacijah v nedokončanem postopku ali popravku, če se s tem obvestilom spreminjajo ali dopolnjujejo zahteve ali merila za izbiro najugodnejšega ponudnika.
Zahtevka za revizijo iz prejšnjega odstavka ni dopustno vložiti po roku za prejem ponudb, razen, če je naročnik v postopku javnega naročanja določil rok za prejem ponudb, ki je krajši od desetih delovnih dni. V tem primeru se lahko zahtevek za revizijo vloži v desetih delovnih dneh od dneva objave obvestila o naročilu.
Takso v višini 2.000,00 EUR mora vlagatelj plačati na transakcijski račun Ministrstva za finance, številka SI56 0110 0100 0358 802, odprt pri Banki Slovenije, Slovenska 35, 1505 Ljubljana, Slovenija, SWIFT KODA: BS LJ SI 2X; namen nakazila – taksa za postopek revizije javnega naročanja.

Odgovorna oseba naročnika
ravnatelj

Aljaž Banko

3 SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE NAROČNIKA

Predmet javnega naročila je sukcesivna dobava konvencionalnih in ekoloških živil po posameznih razpisanih sklopih/podsklopih. Naročnik oddaja javno naročilo za obdobje enega (1) leta od sklenitve okvirnega sporazuma, ki bo sklenjen z izbranimi ponudniki po zaključku postopka javnega razpisa.

Specifikacija blaga, okvirne količine in zahteve naročnika v zvezi z naročili in predvidenimi dobavami so razvidne iz obrazca ponudbenega predračuna (OBRAZEC-1) in opisa predmeta javnega naročila ter zahteve naročnika, ki so sestavni del te razpisne dokumentacije.

Količine posameznega blaga, navedenega v ponudbenem predračunu so okvirne in ocenjene glede na sedanje potrebe posameznega naročnika. Glede na navedeno si naročnik pridržuje pravico, da se tekom izvajanja naročila, količine posameznega blaga zvišajo ali znižajo, prav tako pa se lahko spremeni posamezno živilo, glede na dejanske potrebe naročnika, kar je odvisno predvsem od števila otrok v zavodu, števila zaposlenih, števila in vrste pripravljenih obrokov, kot tudi od ponudbe živil na trgu v času izvajanja naročila in finančne zmožnosti naročnika.

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

Dobavitelj mora **dostaviti na vse lokacije istovrstna živila**.

Naročnik bo blago naročal predvidoma en dan pred dobavo. Izbrani dobavitelji bodo morali dobavljati naročeno blago ob urah, ki so navedene v obrazcu ponudbenega predračuna oziroma urah, ki jih bodo dogovorili z naročnikom. Praviloma je vsa dobava zjutraj in v dopoldanskem času.

Za »ali enakovredno« blago se šteje blago, ki je I. oziroma zahtevane kvalitete / pridelave, po lastnostih in zahtevani kvaliteti v celoti odgovarja razpisanemu blagu in je glede na kvaliteto, sestavo, uporabo in glede na cenovni razred primerljivo.

V obrazcih ponudbenega predračuna je pri posameznem blagu lahko naveden naziv izdelka, blagovna znamka ali proizvajalec. Navedba živila, blagovne znamke ali proizvajalca ni izključni pogoj. Ponudniki lahko ponudijo tudi enakovredno blago drugega proizvajalca ali imajo drugo blagovno znamko (drugačen trgovski naziv blaga), vendar pa mora ponujeno blago po kvaliteti, lastnostih, uporabi in glede na cenovni razred živila v celoti ustrezati razpisanemu blagu.

Ponudniki ne smejo ponuditi gensko spremenjenih živil. Naročnik želi, da je čim več ponujenega blaga slovenskega porekla.

- **Živila morajo biti brez ojačevalcev okusa, umetnih barvil in sladil.**
- **Živila morajo biti z manjšo vrednostjo soli in z manj dodanega sladkorja.**
- **Naročnik si pridržuje pravico, da blago naroča po kosih in ni dolžan prevzeti transportnega pakiranja.**

- **Naročnik zahteva deklaracijo živil z izpisanimi alergeni ob vsaki dobavi, prav tako dokumente o sledljivosti.**
- **Za vsa živila, ki vsebujejo transmaščobne kisline, skladno s Pravilnikom o največji dovoljeni vsebnosti transmaščobnih kislin v živilih (Uradni list RS, št. 18/18 in 23/18), velja, da največja dovoljena vsebnost transmaščobnih kislin ne sme preseči 2 g na 100 g skupne vsebnosti maščob v živilu.**
- **Naročnik bo živila - artikle za šolsko shemo naročal po istih cenah kot v so ponudbenem predračunu za sklop sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov.**

Dobavitelj mora zagotoviti pošiljanje dobavnic na način, da bo iz njih jasno razvidna dobavljena količina živil v kilogramih (KG) in označena shema kakovosti ali oznaka EKO!

Ostale splošne zahteve po skupinah blaga

Splošne zahteve, ki veljajo za posamezno vrsto blaga, ki so predmet razpisa, so navedena v nadaljevanju. Ne glede na to ali je posamezno blago navedeno ali ne, morajo vsa razpisana živila zahtevati vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom in kakovostnim zahtevam. Pri izdelavi ponudbe mora ponudnik upoštevati vse zahteve naročnika, navedene v razpisni dokumentaciji, in zahteve, navedene v obrazcih ponudbenih predračunov. Splošnim zahtevam po posameznih sklopih živil so dodane posebne zahteve, ki so jih ponudniki dolžni upoštevati tako pri pripravi ponudbe, kot tudi pri izvajanju naročila.

MESO IN MESNI IZDELKI:

Meso in mesni izdelki morajo ustrezati zahtevam predpisov, ki določajo kakovost mesa in mesnih izdelkov. Meso mora biti ob dobavi za posamezno vrsto značilnega izgleda, vonja, konsistence in drugih organoleptičnih lastnosti. Embalaža mora biti primerna za meso, brez vonja in čista.
Velikost konfekcioniranih kosov se določi v dogovoru z naročnikom. Meso mora biti očiščeno veznega tkiva in odvečne maščobe.
Transport mesa in mesnih izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Meso in sveži mesni izdelki morajo biti dobavljeni do enega dne po končanem procesu zorenja, kjer je zorenje potrebno. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10 – 30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni.
Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa mesa (npr. zrezki) ali mesnega izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.
Pri mesu navedene temperaturne zahteve veljajo za sveže meso in izdelke. Naročnik lahko izjemoma naroči zamrznjen izdelek. Ta mora imeti skladiščno temperaturo najmanj -18°C.
Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Deklaracija mora biti na embalaži ali na spremnem dokumentu, tako da je nedvoumno, za kateri kos ali kose mesa velja.
Kakovostne zahteve za meso – konfekcionirano meso normalne kakovosti, brez kosti in kože, brez vidne maščobe in veznega tkiva; brez kala oziroma največ do 3% kala; sveže ohlajeno meso s središčno temperaturo od 0 do +4°C; naveden mora biti izvor mesa.
Embalaža – razsuto pakirano v vrečke in kartonaste škatle; pakirano v vrečke in kartonaste škatle ali stiroporne podstavke ovite s folijo; meso zrezano na kocke in rezance, zrezki različnih gramatur in večji

kosi (deli stegna) – vse glede na potrebe naročnika.
Hramba in prevoz – meso, pakirano v ustrezni embalaži, se hrani pri temperaturi od 0°C do +4°C, med prevozom se hladna veriga ne sme prekiniti (transportna sredstva s hladnimi napravami); središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C.
Mesni izdelki morajo v celoti ustrezati zahtevam naročnika. Aditivi so dovoljeni le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik; poleg zakonsko predpisanih podatkov mora deklaracija izdelka vsebovati tudi podatke o poreklu mesa. Hramba in prevoz izdelka – izdelek mora biti hranjen pri temperaturi od +2°C do +4°C; transportna sredstva s hladilnimi napravami; središčna temperatura ob prevzemu mora biti od 0 do +4°C;

MESO - ZAHTEVE:

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

Če je ponudnik tudi predelovalec mesa, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. **Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso označiti poreklo oziroma izvor mesa**, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.

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

Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. **Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).** Dobava mesa mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma zahtevane kvalitete.

MESNI IZDELKI - ZAHTEVE:

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

- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mesnih izdelkov mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik tudi predelovalec mesnih izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za mesne izdelke označiti poreklo oziroma izvor mesnih izdelkov, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesnih izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji.
Mesni izdelki smejo vsebovati minimalno kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu.
Dobava mesnih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete.
Ekološko meso in mesni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

PERUTNINSKO MESO IN PERUTNINSKI IZDELKI

Meso perutnine in perutninskih izdelkov mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanije, krvi in drugih tujkov, brez anatomskih deformacij, podplutb in zdrobljenih kosti. Videz, barva, struktura, konsistenca, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto mesta. Tuji vonji in priokusi so prepovedani. Kosi mesa morajo biti dobro razviti in izoblikovani, mesnati in z zelo tanko plastjo maščobe. **Temperatura** v globini prsne mišice mora biti pri ohlajenem mestu od -2°C do +4°C, pri globoko zamrznjenem mesu pa najmanj -18°C. Pri ohlajenem mesu morajo biti kosi mesa brez znakov zamrznitve.
Označeno oziroma deklarirano mora biti na predpisan način. Na embalaži morajo biti navedeni vsi zahtevani podatki. Kakršnekoli razlike v teži morajo biti skladne s pravilnikom, prav tako vsebnost vode v mesu kot posledica hlajenja oziroma zamrzovanja.
Transport perutninskega mesa in izdelkov do naročnika mora potekati v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Mesni izdelki z rokom trajanja od 10-30 dni ob dobavi ne smejo biti starejši od 5 dni. Odstopanje v teži oziroma masi uporabljenega kosa mesa (npr. zrezki) ali izdelka pri posameznem izdelku ne smejo preseči +/- 3% zahtevane teže, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/- 1%. Ob dobavi izdelkom ne sme preteči več kot 1/3 celotnega roka uporabe.

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

Če je ponudnik tudi predelovalec mesa in izdelkov mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za meso in izdelke **označiti poreklo oziroma**

izvor mesa, v skladu z veljavnimi predpisi. Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa in izdelkov v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo o odkupu živine oziroma o lastni vzreji in potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.
Naročnik bo naročal tudi obdelano meso, po predhodnem naročilu. Cena konfekcioniranega mesa mora biti enaka ceni mesa v kosu. V primeru, da dobavitelj ne dobavi svežega mesa, ga bo naročnik zavrnil. Zamrznjeno meso dobavitelj lahko dobavi samo v primeru, ko ga naročnik sam naroči. Odmrznjeno in ponovno zamrznjeno meso bo naročnik zavrnil.
Meso mora biti sveže, ohlajeno, domačega – slovenskega proizvajalca. Naročniku mora biti vedno dostopna deklaracija in proizvajalec (rejec).
Mesni izdelki smejo vsebovati minimalne količine kemičnih aditivov. Biti morajo višje kakovosti, z manj soli. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu.
Dobava perutnine in perutninskih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom.
Vsa živila morajo biti A. katgorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološka perutnina in perutninski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

RIBE

Sveže ribe morajo priti do naročnika v nepretrgani hladni verigi brez uporabe konzervansov. Biti morajo higiensko neoporečne. Koža mora biti naravnega sijaja in barve, brez poškodb in ne izsušena. Sluz mora biti prozorna, luskine čvrsto na telesu, škrbe svetlo redeče in ne zlepljene. Oči naj bodo napete, jasne in sijoče. Meso mora biti čvrsto. Vonj mora biti svež in nevpadljiv, drobovje v telesni votlini odstranjeno, trebušna votlina brez vonja, ostanki krvi morajo biti sijoče rdeče barve. Poleg tega morajo sveže ribe ustrezati vsem zahtevam pravilnika o kakovosti, deklariranosti in pogojih transporta.
Kakovost globoko zamrznjenih ribjih izdelkov mora biti skladna z zahtevami pravilnika. Pravilno pakirani izdelki morajo biti zamrznjeni in skladiščeni pri temperaturi pod -18°C. Po odtajanju ne smejo imeti tujega ali žarkega vonja, prav tako ne smejo kazati znakov dehidracije. Panirna masa zamrznjenih paniranih ribjih izdelkov lahko vsebuje le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik, prepovedana je uporaba konzervansov.
Po toplotni obdelavi mora biti meso prijetnega vojna in okusa, pretežno čvrste konsistence in značilne barve za posamezni izdelek. Embalaža mora biti čista in brez tujih vonjev. Deklaracija izdelka mora vsebovati vse podatke, ki so zakonsko zahtevani.
Transport rib do naročnika se izvaja v namenskih hlajenih vozilih, tako da se hladna veriga ne pretrga. Sveže ribe in ribji proizvodi ob dobavi ne smejo biti starejši od enega dne. Ribji izdelki z daljšim rokom trajanja (npr. šest mesecev) ob dobavi ne smejo biti starejši več kot 1/3 celotnega roka uporabe.
Odstopanja v teži oziroma masi uporabniškega kosa (npr. file postrvi) ali ribjega izdelka (npr. panirane kocke osliča) pri posameznem izdelki ne smejo presegati +/-5% zahtevane mase, celotna dobavljena količina pa ne sme odstopati več kot +/-3%.
Središčna temperatura svežih rib in ribjih proizvodov mora biti ob sprejemu 4°C ali nižja. Ribe in ribji proizvodi morajo biti ob sprejemu zamrznjeni, brez znakov odtajevanja in ponovnega zamrzovanja.

ZAHTEVE:

- kakovost rib - v primeru, da naročnik zahteva v času izvajanja naročila izvide, ki se nanašajo na kakovost rib, le-ti ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev,

- ribe ne smejo biti okužene z zdravju škodljivimi mikroorganizmi ali vsebovati toksičnih snovi,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- postopki predelave – distribucije morajo biti taki, da mikrobiološka kontaminacija rib ni možna,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz rib mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Če je ponudnik predelovalec rib, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS. **Ponudnik mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) za ribe označiti poreklo oziroma izvor rib.** Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje rib v skladu z Zakonom o standardizaciji in drugimi predpisi, ki veljajo v Republiki Sloveniji. Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke.
Odmrznjene in ponovno zamrznjene ali slabo zamrznjene ribe bo naročnik zavrnil. Dobava rib mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete.

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI

Mleko mora biti v skladu z zahtevami naročnika – pasterizirano in sterilizirano, s 3,5% m.m., brez konzervansov in aditivov. Embalaža mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čista. Hramba pri temperaturi do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.
Jogurti morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, brez konzervansov, aditivov in umetnih sladil, po potrebi različnih okusov in z dodatkom sadja ali sadnega pripravka. Pakirani morajo biti v embalaži, ki jo zahteva naročnik, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in popolnoma čisti. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.
Skuta mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika, s 35% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in aditivov. Pakirana mora biti v skladu z zahtevami naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.
Kisla smetana mora biti dobljena s fermentiranjem pasterizirane homogenizirae smetane, sladka smeta mora biti pasterizirana. % mlečne maščobe mora ustrezati zahtevam naročnika, prav tako tudi način pakiranja in embalaža. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili.
Maslo mora biti surovo, neslano in I. kvalitete, vsebnost mlečne maščobe je minimalno 82%, brez konzervansov in aditivov. Zavito mora biti v aluminijasto folijo, pakirano glede na zahteve naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).
Siri morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika. Vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi mora biti kot jo zahteva naročnik pri posamezni vrsti sira, brez konzervansov in aditivov. Pakiran mora biti v kontrolirani atmosferi, hranjen pri temperaturi do +4°C, rok uporabe mora biti naveden na pakiranju. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).
Namazi so sirni iz svežega sira in dodatkov, biti morajo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga).
Sladoled mora biti mlečni, z raznimi dodatki in okusi, skladno z zahtevami naročnika, izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5% mlečne maščobe, 14% sladkorja in najmanj 24% skupne suhe snovi. Brez aditivov. Embalaža in količina morata ustrezati zahtevam naročnika. Hramba pri temperaturi - 18°C, prevoz z ustreznimi vozili (zamrzovalna veriga).

ZAHTEVE:

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

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

KRUH, PEKOVSKI IN SLAŠČIČARSKI IZDELKI

Kruh in pekovsko pecivo je narejeno iz moke različnih tipov, vode, kvasa in soli. Kot dodatne sestavine kruha so lahko tudi druga živila ter aditivi, ki jih opredeljujejo pravilniki. Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi. Štruce in hlebci morajo biti pravilnih oblik. Kruh in pekovsko pecivo mora biti primerno pečen, z lepo zapečeno skorjo. **Upošteva se Uredba o vsebnosti akrilamida v izdelkih.** Okus in vonj morata biti prijetna in značilna za posamezen tip kruha oziroma za vrsto pekovskega peciva, prav tako mora biti primerna tekstura kruha oziroma pekovskega peciva. Ker so kruh, pekovsko pecivo in druge vrste pekovskih izdelkov najpomembnejši vir soli v prehrani Slovencev, je potrebno izbirati med manj slanimi izdelki. Kruh in pekovsko pecivo morata biti embaliran v čisti embalaži, če je zahtevano mora biti embaliran. Prevoz mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi. Krofi morajo biti narejeni iz kvalitetnega fermentiranega testa, dobljenega iz osnovnih sestavin, pšenične moke, mleka, jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih sestavin, aditivi so lahko samo v dovoljenih mejah določenih s pravilnikom. Polnjeni, politi z glazuro ali posuti s posipom so v skladu z zahtevami naročnika. Krofi morajo biti primernega izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto krofa. Vsebnost nadeva naj bo v skladu s pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. Pakirani morajo biti v ustrezni kartonski embalaži ali porcijsko v folijo, količine so po dogovoru z naročnikom. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili in na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi. Vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika morajo ustrezati tudi vsi ostali razpisani izdelki.

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

Za kruh in pekovske izdelke naročnik zahteva, da so dnevno sveži, glede na naročilo so kruh in pekovski izdelki tudi rezani in pakirani. Cena rezanega kruha in pekovskega peciva mora biti enaka ceni nerezanih izdelkov.
Embalaža v kateri bo opravljen transport kruha, pekovskega peciva in slaščičarskih izdelkov mora biti iz materiala, ki ga je mogoče čistiti, v kolikor ni za enkratno uporabo (karton). Embalaža mora biti obvezno zaprta.
Naročnik zahteva kakovostno **dostavo**. Kruh in ostali izdelki ne smejo biti zmečkani, biti morajo v čisti embalaži in primerno zaščiteni, da med transportom ne bi prišlo do okužbe ali poškodovanja izdelkov. Kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti take teže, ki je razpisana oziroma kot jo bo naročil naročnik. V primeru, da bo naročnik ob dobavi (prevzemu) živil ugotovil, da teža živil ne ustreza naročeni, bo naročnik živila zavrnil.
Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki kruh, pekovski in slaščičarski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

IZDELKI IZ ŽIT IN MLEVSKI IZDELKI

Izdelki iz žit morajo biti označeni v skladu s predpisom, ki ureja splošno označevanje živil, in v skladu s predpisi. Izdelki iz žit, ki niso predpakirani, morajo biti na prodajnem mestu označeni z imenom izdelka, tipom izdelka pri mlevskih izdelkih, ter imenom in naslovom proizvajalca.
Oluščena žita morajo imeti značilno barvo, vonj in okus ter smejo vsebovati neoluščenih zrn in delov lusk, primesi tujega izvora, zrn drugih žit in poškodovanih zrn, in nečistoč živalskega izvora.
Mlevski izdelki so izdelani z mletjem oziroma drobljenjem očiščenega in pripravljenega žita. Glede na tehnološki postopek se mlevski izdelki razvrščajo zlasti kot moka, zdrob, drobljenec, kalčki, otrobi.
Mlevski izdelki ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev v katerikoli razvojni obliki, nečistoč živalskega izvora, nečistoč mineralnega izvora in ne več kot 0,5% nečistoč rastlinskega izvora. Mlevski izdelki lahko vsebujejo največ 15% vode. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto žita.
Izdelki morajo biti obstojni pri sobni temperaturi. Pakirani v ustrezni embalaži, teža pakiranja je glede na zahteve naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.
Testenine morajo biti zahtevane kvalitete, navadne, po potrebi tudi polnozrnate, z dodatkom jajc oziroma brez, kjer in če je tako zahtevano. Testenine morajo imeti videz, okus, barvo in konsistenco, biti morajo značilni za vrsto izdelka. Ne smejo biti polomljene ali zdrobljene, pri kuhanju morajo obdržati obliko, ne smejo se lepiti ali biti razkuhane. Vonj in okus morata biti značilna za kuhane testenine, brez tujih priokusov in vonjev. Vsebnost vode naj bo manjša od 13,5%. Izdelek mora biti obstojen pri sobni temperaturi, pakiran v ustrezni embalaži, teža pakiranja v glede na zahteve naročnika. **Prevoz** mora biti opravljen na način, da so izdelki zaščiteni pred zunanjim vplivom.
V kolikor naročnik naroča sveže testenine morajo le-te izpolnjevati vse kakovostne zahteve, glede na zahteve naročnika tudi polnjene, izdelane iz mlevskih izdelkov, vode in drugih surovin. Sestavine morajo ustrezati zahtevam pravilnika, vsebnost nadeva (če je nadev) mora biti nad 20% in vsebnost vode pod 30%. Biti morajo brez konzervansov, vsebujejo lahko le aditive, ki jih dovoljuje pravilnik. Biti morajo značilne barve, vonja, okusa in konsistence, brez tujih priokusov in vonjev. Če so polnjene nadev ne sme uhajati oziroma izstopati iz testa. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Pakirane morajo biti v kontrolirani atmosferi, v ustrezni embalaži, hramba pri temperaturi do +8°C, prevoz z ustreznimi vozili in na način, da se ne pretrga hladna veriga.
Riž mora biti v skladu z vsemi predpisi in zahtevami naročnika. Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekniti, obdržati svojo obliko, se ne smejo zlepiti ali razkuhati. Vonj in okus kuhanega

riža morata biti značilna za vrsto in sorto in ne smeta vsebovati dodatnih tujih vonjev in okusov, lahko vsebujejo največ 15% vode. Izdelek mora biti embaliran v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in obstojen pri sobni temperaturi. Prevoz mora biti opravljen na način, da je izdelek zaščiten pred zunanjimi vplivi.
ZAHTEVE:

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

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki izdelki iz žit in mlevski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

SADJE IN ZELENJAVA

Sadje in zelenjava morata biti deklarirana skladno s pravilniki. Na deklaraciji mora biti poleg podatkov, določenih s pravilniki, tudi neto teža izdelka v posameznem pakiranju. Deklaracijska nalepka mora biti nalepljena na vsaki embalažni enoti. Skladiščenje in hramba morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti. Tudi embalaža, ki mora zagotavljati zaščito pred zunanjimi vplivi, in transportna sredstva morajo biti takšni, da optimalno zagotavljajo ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti.

ZELENJAVA

Zelenjava mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Prepovedana je vsakršna genska spremenjenost. Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Zaželena je zelenjava lokalnega pridelovalca, s čimer se ohrani kvaliteta zelenjave. Kjer je tako zahtevano mora biti zelenjava iz ekološke ali integrirane pridelave, kar mora biti na embalaži označeno v skladu z vsemi veljavnimi predpisi. Skladiščenje in transport morata zagotavljati ohranitev kakovosti in higienske neoporečnosti – hladilnice in transportna sredstva s hladilnimi napravami. Vsa zelenjava mora ustrezati I. razredu kakovosti. Odstopanje lahko dovoli samo naročnik.
Fižol v zrnju mora biti nepoškodovan, zdrav in čist, svežega videza, brez open, brez škodljivcev in poškodb, ki jih povzročajo škodljivci, brez odvečne zunanje vlage in tujega vonja in/ali okusa. Izpolnjevati mora zahteve za razred ekstra – odlična kakovost, značilna oblika, razvitost in obarvanost za sorto in tip sorte. Biti mora čvrst in gladek. Fižol v istem pakiranju mora biti izenačen po poreklu, sorti ali komercialnem tipu, kakovosti in velikosti. Biti mora pakiran v čisti embalaži, ki ščiti pred zunanjimi vplivi. Na pakiranju mora biti deklaracija skladno z vsemi veljavnimi predpisi.
Kisla zelenjava mora biti I. razreda kakovosti. Kisanje mora biti biološko. Biti mora dobre kakovosti,

enakomerno narezana, čista in sveža, brez primesi in konzervansov, značilnega vonja in okusa, brez tujih vonjev in priokusov. Glede na rok uporabnosti mora biti dobavljena pred iztekom 1/3 uporabnega roka. Kisla zelenjava mora biti pakirana v embalaži, ki mora biti čista in mora ščititi pred zunanjimi vplivi. Velikost pakiranja je glede na zahteve naročnika.
Na vsakem pakiranju mora biti deklaracija z navedbo podatkov o vrsti in poreklu kisle zelenjave, prodajne označbe in podatke o proizvajalcu oziroma o tistem, ki pakira in/ali razpošilja. Prevoz mora biti opravljen na način, da se ohrani ustrezna kvaliteta.

SADJE
Sadje mora biti sveže, nepoškodovano in zdravo, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čisto, brez primesi (brez vsake vidne tuje snovi), suho (brez zunanje vlage) in brez tujega vonja in okusa. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci. Sadje naj bo ustrezno razvito in zrelo ter primerno za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki.
Sadje mora ustrezati vsem zahtevam I. razreda kakovosti, ki so opredeljene s pravilniki.
Ponudnik naj naročniku ponudi čim več sadja certificirane pridelave. Prepovedana je vsaka genska spremenjenost sadja. Naročnik lahko zahteva vpogled v koledar agrotehničnih ukrepov ali zahteva ustrezno dokumentacijo, ki dokazuje način pridelave.
V isti pošiljki mora biti samo sadje istega porekla in sorte. Vidni del vsebine vsake enote pakiranja mora biti reprezentativen za celotno vsebino.
Orehi morajo izpolnjevati vse zahteve za prvi ali višji razred. Biti morajo čisti, brez delčkov lupine ali drugih primesi, značilnega vonja, okusa in izgleda, brez tujega vonja in priokusa ter brez plesni in gnilobe. Prepovedano je mešanje jedrc različnih letin. Orehi v nobenem primeru ne smejo biti starejši od enega leta. Pakirani morajo biti v primerni embalaži, hranjeni v ustreznih hladnih prostorih. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili.
Jabolčni in hruškovi krhlji morajo biti izdelani iz zrelega sadja, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez plesni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja. Ne smejo biti presušeni, vsebnost vlage je največ do 22%, brez konzervansov. Pakirani morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.
Suhe marelice morajo biti I. razreda, cele ali razpolovljene, glede na zahteve naročnika, sušene iz zrelih sadežev, čvrste, brez znakov gnilobe, brez vidnih poškodb škodljivcev, brez pleni in znakov fermentacije, brez vidne zunanje vlage, tujega priokusa in vonja, čiste in brez tujih primeri, brez konzervansov. Pakirane morajo biti v ustrezni embalaži, ki zagotavlja popolno ohranitev kakovosti, hranjeni v ustreznih pogojih.

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

- prevoz mora biti z ustreznimi vozili in v skladu s HACCP sistemom.

Vrste sadja in zelenjave so razvidne iz obrazca predračuna. Vse porcijsko sadje mora biti teže med 8 in 10 dag ali teže, ki jo bo zahteval naročnik ob naročilu.
Pri posameznih dobavah naročnik prizna le neto težo blaga. Ponudnik mora pri priprave ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.
Ponudnik mora pri pripravi ponudbe upoštevati zahteve naročnika v zvezi s pridelavo posameznega sadja in zelenjave, navedene v obrazcu predračuna. V kolikor naročnik zahteva ekološko/bio ali integrirano pridelavo posameznega živila, mora ponudnik živilo tovrstne pridelave tudi ponuditi, način pridelave vpisati v obrazec predračuna in obvezno ponudbi priložiti certifikat ali drugo ustrezno dokazilo, ki dokazuje pridelavo posameznega živila in certifikatu ali drugem ustreznem dokazilu označiti zaporedno številko živila iz ponudbenega predračuna.
Vse sadje, zelenjava in stročnice mora biti sveže, I. oziroma zahtevane kvalitete, brez poškodb, gnitja ali plesni.
Ekološko sadje in zelenjava mora biti pridelana skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirana.
Za prevoz morajo biti sadje, zelenjava in stročnice primerno embalirani (zaboj, karton, vreča,...). Pri dostavi mora biti sadje in zelenjava obvezno razložena v zaprt prostor. Kot navedeno morajo biti vsa živila konvencionalne pridelave I. kvalitete oziroma najvišje kvalitete.

KONZERVIRANI IZDELKI

Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi in v količinah, ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higienski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil. Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov.
Konzervirano sadje mora biti značilnega vonja in okusa, čvrste strukture. Če je pakirano v pločevinke, morajo biti te primerne za tovrstne izdelke, nepoškodovane, brez sledi rje, nabreklosti ali drugih poškodb. Na deklaracijski nalepki morajo biti navedeni vsi potrebni podatki.
Pasterizirana rdeča pesa mora biti manj kisla, plod in kis temno rdeče barve, premer plodu do 40 mm, fino narezana (debelina rezin do 3 mm). Vse vrste vloženega sadja in marmelad, džemov morajo biti brez kemičnih konzervansov in umetnih sladil. Sadeži v hruškovem in breskovem kompotu morajo biti brez olupkov in narezani vsaj na polovice plodov, manj sladki. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti 55%. Marmelade in džemi morajo imeti najmanj 50% sadnega deleža.
Ribje konzerve morajo vsebovati samo olje, 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. Medij je lahko rafinirano rastlinsko olje, olje, paradižnikova omaka, lastni sok, marinada. Mediji se lahko mešajo med seboj, razen oljčnega olja, ki se ne sme mešati z drugimi olji. Kakovost olja mora ustrezati pravilnikom. Dovoljena je vsebnost aditivov in dodatkov, ki so skladni s pravilnikom.
Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Konzervirani izdelki morajo biti v embalaži, primerni za živila, brez znakov napihnjenosti, rje in drugih poškodb. Ob dobavi morajo biti uporabni še najmanj eno leto, preteči pa ne seme več kot 1/3 roka uporabnosti.

ZAHTEVE:

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

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in ustrezno opremljena z ustreznimi deklaracijami. Vsa živila morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki konzervirani izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

ZAMRZNJENA ŽIVILA

Zamrznjena živila morajo biti glede na zahteve naročnika, v skladu z vsemi veljavnimi predpisi, aditivi so lahko dodani le v mejah, ki jih dovoljuje pravilnik, brez konzervansov. Surovine morajo ustrezati zahtevam pravilnika. Biti morajo ustrezne oblike, prijetnega okusa in vonja. Vsebnost kuhinjske soli ne sme presegati 1,0 g / 100 g izdelka. Vsebnost sladkorja mora biti minimalna in ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka. Biti morajo hitro zamrznjena pri temperaturi pod -35°C, ustrezno pakirana v embalaži, glede na zahteve naročnika. Izdelek mora biti skladiščen pri temperaturi pod -18°C, prevoz mora biti na način, da se ne prekine zamrzovalna veriga.
Zamrznjeno sadje mora smiselno ustrezati določilom za sveže sadje. Posamezne jagode ali kosi morajo biti ločeni, brez znakov odmrzovanja in ponovnega zamrzovanja. Vsi dobavljeni izdelki v isti dobavi morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo biti iste serije. Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati v za to namenjenih hlajenih vozilih, tako da se zamrzovalna veriga ne pretrga. Dobavljeni zamrznjeni izdelki morajo biti ob dobavi uporabni še najmanj tri mesece, razen, če drugače določi naročnik. Zelenjava, ki se uporablja za predelavo v razne izdelke, mora biti tehnološko zrela, sveža, zdrava, brez tujih primesi in brez tujega okusa in vonja. Pri predelavi se smejo uporabljati samo tisti aditivi (v količinah), ki jih dovoljuje pravilnik. Prepovedana sta barvanje in aromatiziranje izdelkov, prav tako niso dovoljeni konzervansi. Izpolnjeni morajo biti vsi pogoji o higienski neoporečnosti živil. Vsi izdelki morajo biti deklarirani skladno s predpisi za splošno označevanje živil. Sladki cmoki morajo biti iz krompirjevega testa in dodatnih sestavin ter aditivov, ki jih dovoljuje pravilnik. Vsebovati morajo najmanj 15% sadnega polnila. Vsebnost natrija naj ne presega 400 mg /100 g izdelka. Vsebnost dodanega sladkorja naj ne presega 5 g / 100 g izdelka. Štruklji morajo vsebovati najmanj 20% nadeva. Vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g. izdelka. Vsebnost sladkorja ne sme presegati 10 g / 100 g izdelka.
Pri svaljkih, kroketih, ocvrtkih, kruhovih cmokih naj vsebnost natrija ne presega 400 mg / 100 g izdelka. Zelenjavni zrezki morajo biti izenačeni po obliki in velikosti. Masa posameznega zrezka je med 70 in 100 g. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 500 mg / 100 g izdelka.
Vsebnost sojinih kosmičev v sojinih zrezkih mora biti minimalno 10 %. Polpeti morajo biti izenačeni po obliki in velikosti, med seboj ločeni. Vsebnost natrija ne sme biti višja od 450 mg / 100 g izdelka.
Nadev ne sme uhajati oz. izstopati iz testa, vsebnost maščobe ne sme presegati 17 g / 100 g izdelka.

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

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

SOKOVI, SIRUPI IN OSTALE PIJAČE

Sadni sok je sok s 100% sadnim deležem. Je izdelek, ki ni fermentiran. Pridobljen je iz ene ali več vrst zdravih in zrelih sadežev, svežih ali zamrznjenih in mora imeti barvo, aromo ter okus, ki je značilen za sok sadja, iz katerega je pridobljen. Sokovom konzervansi, sladkor, med in umetna sladila ne smejo biti dodani.
Sadni nektar je izdelek, ki ni fermentiran in je pridobljen z dodatkom vode, sladkorjev in/ali medu. Dovoljen je dodatek do 20% sladkorjev in/ali medu glede na skupno maso končnega izdelka. Sadni nektarji morajo ustrezati, po vsebnosti sadja, vsem zahtevam za sadne nektarje, ki so opredeljeni s pravilnikom. Sadno-zelenjavni in zelenjavni sokovi imajo nižjo energijsko, a bogato hranilno vrednost.
Sokovi in nektarji morajo biti označeni v skladu s predpisom. Izdelkom je dovoljeno dodajanje vitaminov in mineralov v skladu s predpisom. Pri pogoju za hrambo in prevoz sokov in nektarjev ni posebnosti.
Predpakirane oziroma embalirane vode morajo biti deklarirane skladno s pravilniki. Na vsaki embalažni enoti mora biti označeno ime vode, nazivna oziroma neto količina, rok uporabe ter pogoji shranjevanja. transport in hramba morata zagotavljati mikrobiološko neoporečnost vode, preprečevati eventualne poškodbe ali izpostavljenost povišanim temperaturam. Priporočeni pogoji skladiščenja in transporta: v suhem prostoru, zaščiteno pred sončnimi žarki, pri temperaturi od 5 do 25°C.
S strani ponudnika mora biti zagotovljena dobava izdelka, pri katerem ni pretekla več kot 1/3 celotnega roka uporabe. Dobavljeni izdelki morajo biti iz iste serije.

ZAHTEVE:
- ustrezna kvaliteta živil - izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev,
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mirkoorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,
- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,

- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

Vsa živila morajo biti embalirana v skladu z veljavnimi predpisi in opremljena z ustreznimi deklaracijami. Naročnik želi kvalitetne sokove, s čim manj sladkorja in čim večjim sadnim deležem. Ponujeni sokovi, sirupi, nektarji in ostale pijače naj bi bili slovenskega porekla.
Vsi sokovi in ostale pijače morajo biti I. oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološki sokovi in ostale pijače morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

OSTALA ŽIVILA

Vsi ostali izdelki morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeni morajo biti na način, da se ohrani njihova kvaliteta. Glede na vrsto izdelka morajo biti ustrezne barve, arome in okusa, ki je značilen za posamezni izdelek. Vsi izdelki morajo biti prve kvalitete. Pakirani in embalirani morajo biti skladno s predpisi in zahtevami naročnika. Prevoz mora biti opravljen na način, da se prepreči zunanje vplive.
Sveža jajca morajo biti higiensko neoporečna in na površini čista in suha. Ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi. Sveža jajca so enakomerno presojna, rumenjak je viden v sredini kot senca. Zračni mehurček svežih jajc mora biti manjši od 6 mm. Lupina in povrhnjica ne smeta biti poškodovani oziroma natrti. Ne smejo imeti tujih vonjev. Jajca za takojšnjo uporabo se shranjujejo v hladnem in temnem prostoru. Minimalni rok trajanja lahko znaša največ 28 dni po znesenju. Sveža jajca morajo biti »A« razreda. Masa jajca srednja (M = 53 g do 62 g) do velika (L = 63 g do 72 g) oziroma glede na potrebe naročnika. Jajca morajo biti v primerni embalaži (kartonske škatle). Hraniti se morajo ločeno od ostalih živil.
Prava čokolada mora vsebovati najmanj 50 % kakavovih delcev. Mlečna čokolada mora vsebovati najmanj 25 % kakavovih delcev.
Jedilno rafinirano rastlinsko olje mora biti značilne barve, okusa in vonja, brez tujega in žarkega okusa. Vsebnost prostih mlečnih kislin je največ 0,3 %, bistrost pri 25°C, vsebnost vode največ 0,2%, vsebnost mila (kot Na-oleinata) pa je največ 50 mg / kg. Jedilno nerafinirano in jedilno hladno stiskano rastlinsko olje lahko vsebuje največ 3 % prostih maščobnih kislin (oleinska), peroksidno število znaša največ 10 mmol O_2 / kg olja. Ne sme vsebovati več kot 0,05 % nečistoč in vsebuje največ 0,4 % vlage in hlapnih snovi. Hladno stiskano olje ne sme vsebovati več kot 0,15 mg / kg olja stigmastadeinov. V margarini delež mlečnih maščob ne sme preseči 3 %, delež maščob pa 90 %. Delež trans nenasičenih maščobnih kislin v margarini mora biti skladen s Pravilnikom o najvišji dovoljeni vsebnosti trans maščobnih kislin v živilih, ki je bil v Uradnem listu objavljen 20. marca 2018. Pravilnik strogo omejuje vsebnost trans maščob na največ 2 g v 100 g skupnih maščob v živilu.

ZAHTEVE:
- ustrezna kvaliteta živil - izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev,
- izdelki ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mirkoorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevamo stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, transporta in dostave,
- ponujeni izdelki morajo biti na zalogi,

- vsi izdelki morajo imeti ustrezno deklaracijo,
- proizvajalec mora zagotoviti varnost živil v okviru prehranske politike in državne zakonodaje,
- skladiščenje in transport mora potekati v skladu s predpisi,
- v okviru zakonskih možnosti naj bi izbrani dobavitelj omogočil tudi ogled objektov,
- prevoz mora biti v skladu s HACCP sistemom.

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

DIETNA IN OSTALA EKOLOŠKA ŽIVILA

Dietna in ekološka živila morajo biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Vsebovati ne smejo snovi, ki so navedene pri posameznem živilu v obrazcih predračuna. Opremljena morajo biti z ustreznimi in predpisanimi deklaracijami, z oznakami, da gre za dietno, eko ali bio živilo. Eko in bio živila morajo biti predelana na ekološki način, kot ga določata Uredba Sveta (ES) št. 834/2007 ali predpis, ki ureja ekološko pridelavo in predelavo kmetijskih pridelkov oziroma živil. Živila morajo ustrezati zahtevam naročnika oz. standardom za določen način prehranjevanja, v kolikor je pri navedbi živila navedena dieta/način prehranjevanja, ki mu mora živilo ustrezati.

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

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

REKLAMACIJE: Če bi naročnik ob ali po dobavi ugotovil, da dobavljena živila ne ustrezajo kriterijem o kakovosti živil, pakiranja ali so dostavljena z neustreznimi prevoznimi sredstvi ali bi ugotovil, da živila ne ustrezajo naročenim, bo naročnik tako dobavo zavrnil in uveljavljal reklamacijo. Dobavitelj bo moral vsako prejeto reklamacijo rešiti najpozneje v roku treh delovnih dni po prejemu le-te in o rešitvi pisno obvestiti naročnika. Če dobavitelj ne bo upošteval upravičenih reklamacij s strani naročnika, bo naročnik odstopil od okvirnega sporazuma. Če bi naročnik odklonil dobavljena živila že pri prevzemu, bo dobavitelj dolžan dobaviti nova živila, ki bodo ustrezala naročenim, v roku treh ur, razen v primeru, da bi se naročnik in dobavitelj dogovorila drugače, glede na lokacijo dobavitelja.