

SPLOŠNE IN POSEBNE ZAHTEVE ŽIVIL

Splošne zahteve živil

Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe upoštevati, da morajo ponuditi živila, ki v celoti ustrezajo vsem veljavnim predpisom, normativom in standardom, ki veljajo na področju živil (proizvodnje / pridelave, predelave, obdelave, pakiranja, skladiščenja in transporta) v Republiki Sloveniji in EU. Nadalje morajo pri pripravi svoje ponudbe ponudniki upoštevati vso pozitivno zakonodajo s področja živil ter njihove omejitve oz. prepovedi, predvsem pa, da:

- živali ne smejo biti krmljene z GS krmo;
- živali in izdelki oz. njihovi produkti so hranjeni s krmo brez dodatkov ribje in mesno-perne moke;
- ponudniki na zahtevo naročnika posredujejo certifikat, da njihove surovine, izdelki: in derivati (soja, koruza, krompir, ogrščica ipd.) niso gensko spremenjeni.

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

Ponudnik mora naročniku ponuditi prehranske artikole I. kvalitete. Naročnik želi, da ponudniki ponudijo lokalno pridelana živila z višjo kakovostjo iz shem kakovosti (ekološka kakovost, izbrana kakovost, integrirana pridelava,...) z vidika večje svežine in nižjih okoljskih obremenitev pri prevozu, torej lokalna živila slovenskih pridelovalcev in predelovalcev. S tem bo prehrabena veriga čim krajša in ogljični odtis čim manjši (Uredba o zelenem javnem naročanju, Uradni list RS, št. 51/17, 64/19 in 121/21).

Ponudnik mora zagotoviti, da so prehranski artikli v ustrezni embalaži in na ustrezen način pripeljeni naročniku. Podrobnejše zahteve so opisane v Priročniku z merili kakovosti za živila v vzgojno-izobraževalnih ustanovah, dostopnem na Portalu gov.si, katerega mora ponudnik upoštevati:

https://www.gov.si/assets/ministrstva/MIZS/Dokumenti/Sektor-za-predsolsko-vzgojo/Dokumenti-smernice/PRIROCNIK_Z_MERILI_KAKOVOSTI.pdf

V obrazcih predračuna je pri nekaterih živilih naveden naziv izdelka, blagovna znamka ali proizvajalec. Ponudniki lahko v takšnih primerih ponudijo tudi enakovredna živila drugega proizvajalca ali drugo blagovno znamko, vendar pa morajo le-ti po kvaliteti in lastnostih popolnoma ustrezati razpisanim. Navedba » in/ali enakovredno« se uporablja skladno s 42. členom Direktive 2014/24/EU, ki določa, da je sklicevanje na posamezno blagovno znamko, tip ali posebno poreklo izjemoma dovoljeno, ko ni mogoče dovolj natančno in razumljivo opisati predmeta naročila in če se s tem navajanjem ne daje prednost nekaterim podjetjem ali proizvodom.

Posebne zahteve živil po sklopih

1. SKLOP: 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.

Mesni izdelki smejo vsebovati minimalno kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti. Ponudnik mesnih izdelkov mora na zahtevo naročnika le-temu posredovati poročila o rezultatih mikrobioloških in kemičnih analiz. Po potrebi bo naročnik naročal tudi rezane salame, cena rezanih salam mora biti enaka ceni v kosu. Dobava mesnih izdelkov mora biti v zaprtih posodah, skladno s HACCP sistemom. Vsa živila morajo biti I. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološko meso in mesni izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

2. SKLOP: Perutninsko meso

Meso perutnine in perutninskih izdelkov mora biti sveže, zdravo, nepoškodovano, higiensko neoporečno in čisto, brez umazanih, 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 konfektioniranega 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. kategorije oziroma posebej zahtevane kvalitete. Ekološka perutnina in perutninski izdelki morajo biti pridelani skladno z veljavnimi pravilniki in uredbo, ki velja za pridelavo ekoloških živil in certificirani.

3. SKLOP: Ribe

4. SKLOP: Zamrznjena živila

Zamrznjene izdelke je dobavitelj dolžan transportirati v transportu s hladilnimi napravami, da se hladilna veriga ne prekine. Transport globoko zamrznjenih izdelkov mora omogočati ohranjanje konstantne temperature zamrznjenih živil na -18°C ali nižje.

Naročnik zahteva od dobavitelja stroge higienske normative v celotnem procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi in HACCP sistemom. Naročnik lahko naroča izdelke tudi po posameznih komadih.

5. SKLOP: Moka in mlevski izdelki

Izdelki morajo ustrezati vsem predpisanim pravilnikom o kakovosti, mikrobiološki neoporečnosti in količinah toksičnih snovi. Organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom, dobavitelj pa mora zagotoviti stroge higienske normative v procesu proizvodnje, skladiščenja in distribucije v skladu s predpisi in HACCP sistemom. Živilo v kartonasti transportni embalaži mora biti dodatno zaščiteno z ovojnim materialom. Dobavitelj mora zagotoviti dobavo izdelka, pri katerem na dan dobave ni pretekla več kot polovica celotnega roka uporabe.

Testenine morajo biti pakirane v embalažo primerna za živila. Pakiranje mora biti v originalni enoti, izdelek mora biti zaščiten pred zunanjimi vplivi.

Moke morajo glede kakovosti, zdravstvene ustreznosti in označevanja ustrezati vsem veljavnim zakonodajnim določbam veljavnim v RS (EU). Moka mora biti iz prvorazrednih surovin.

6. SKLOP: Kruh in pekovski izdelki

Vsi izdelki morajo biti označeni skladno s predpisi, njihova kvaliteta mora ustrezati predpisanim normativom. Štruce in hlebci morajo biti pravih 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 izdelkov mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in opravljen na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi. Krofi morajo biti narejeni iz kvalitetnega fermentiranega testa, dobljenega iz osnovnih sestavin, pšenične moke, mleka, jajc, maščobe, sladkorja in drugih dodatnih sestavin, aditivi so lahko samo v dovoljenih mejah določenih s pravilnikom. Polnjeni, politi z glazuro ali posuti s posipom so v skladu z zahtevami naročnika. Krofi morajo biti primerne izgleda, vonja in okusa, s primerno konsistenco, značilno za posamezno vrsto krofa. Vsebnost nadeva naj bo v skladu s

pravilnikom, konzervansi niso dovoljeni. Pakirani morajo biti v ustrezni kartonski embalaži ali porcijsko v folijo, količine so po dogovoru z naročnikom. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili in na način, da je živilo zaščiteno pred zunanjimi vplivi. Vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika morajo ustrezati tudi vsi ostali razpisani izdelki.

ZAHTEVE:

- ustrezna kvaliteta živil, izvidi ne smejo biti starejši od treh (3) mesecev,
- vsi izdelki morajo biti dovolj pečeni, dnevno sveži, ne smejo vsebovati zdravju škodljivih snovi (toksinov, patogenih mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil, konzervansov...),
- 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 listnatega, vlečenega, kvašenega in biskvitnega testa.

7. SKLOP: 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 homogenizirane smetane, sladka smeta mora biti pasterizirana. % mlečne maščobe mora ustrezati zahtevam naročnika, prav tako tudi način pakiranja in embalaža. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili. Maslo mora biti surovo, neslano in I. kvalitete, vsebnost mlečne maščobe je minimalno 82%, brez konzervansov in aditivov. Zavito mora biti v aluminijasto folijo, pakirano glede na zahteve naročnika. Hramba in prevoz obvezno pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga). Siri morajo ustrezati vsem veljavnim predpisom in zahtevam naročnika. Vsebnost mlečne maščobe v suhi snovi mora biti kot jo zahteva naročnik pri posamezni vrsti sira, brez konzervansov in aditivov. Pakiran mora biti v kontrolirani atmosferi, hranjen pri temperaturi do +4°C, rok uporabe mora biti naveden na pakiranju. Prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga). Namazi so sirni iz svežega sira in dodatkov, biti morajo v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hramba pri temperaturi od +2°C do +4°C, prevoz mora biti z ustreznimi vozili (hladna veriga). Sladoled mora biti mlečni, z raznimi dodatki in okusi, skladno z zahtevami naročnika, izdelan iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka. Vsebuje naj 2,5% mlečne maščobe, 14% sladkorja in najmanj 24% skupne suhe snovi. Brez aditivov. Embalaža in količina morata ustrezati zahtevam naročnika. Hramba pri temperaturi - 18°C, prevoz z ustreznimi vozili (zamrzovalna veriga).

ZAHTEVE:

- ustreznost 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.

8. SKLOP: Konzervirana živila

Vloženo sadje in zelenjave mora glede kakovosti, vsebnosti dodatkov, zdravstvene ustreznosti, označevanja..., ustrezati vsem veljavnim predpisom v RS (EU). Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so značilni za sadje. Vložena sadje in zelenjave morata biti I. kvalitetnega razreda in take sorte, ki je najbolj primerna za konzerviranje. Vsa vložena zelenjava mora biti brez kemičnih konzervansov. Vse vrste vloženega sadja morajo biti brez kemičnih konzervansov (razen porcijska in gastro pakiranja) in sladil.

Pasterizirano sadje mora imeti barvo, vonj in okus, ki so lastni sadju iz katerega je. Ne sme vsebovati več kot 10% razkuhanih plodov. Minimalna količina sadja v kompotih mora biti

45%, razen jagodni kompot min. 38% sadja, kompot višnja min. 44% sadja, kompot gozdni sadeži min. 36% sadja.

9. SKLOP: Suho sadje in oreški

10. SKLOP: Sveže 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 mora biti sveža, nepoškodovana in zdrava, brez gnilobe ali poškodb. Biti mora čista, brez primesi (brez vidnih tujih snovi), suha (brez zunanje vlage), brez tujega vonja in okusa ter brez vidnih znakov odganjanja. Prav tako mora biti brez škodljivcev in poškodb, ki bi jih povzročili škodljivci ter brez poškodb od zmrzali ali sonca. Zelenjava naj bo ustrezno razvita in zrela ter primerna za porabo brez dozorevanja. Vsebovati ne sme več ostankov sredstev za varstvo rastlin, kot je dovoljeno s pravilniki. Prepovedana je vsakršna genska spremenjenost. Deklariranje mora biti v skladu z veljavno zakonodajo. Zaželeno je, da 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 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 krlji 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 mikroorganizmov, ne smejo prekoračiti z zakonskimi predpisi določene količine aditivov, barvil,...),
- organoleptične lastnosti morajo ustrezati predpisanim normativom,
- zahtevani so strogi higienski normativi 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 pripravi ponudbe upoštevati, da se v posameznih letnih časih največ uporabljata sezonsko sadje in zelenjava.

11. SKLOP: Pijače

12. SKLOP: Splošno prehrambeno blago

Splošno prehrambeno blago mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Hranjeno in pakirano mora biti na način, da se ohrani kvaliteta. Glede na vrsto izdelka mora biti ustrezne arome, barve in okusa, kot je za izdelek značilno.

Mlevki 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. Barva, vonj in okus morajo biti značilni za vrsto izdelka. Pakirani morajo biti v embalaži, ki ustreza zahtevam naročnika.

Riž mora biti v skladu z vsemi veljavnimi predpisi in zahtevami naročnika. Riževa zrna morajo pri kuhanju enakomerno nabrekli, imeti ustrezen okus in vonj glede na vrsto oz. sorto. Pakiran mora biti v embalaži, ki ustreza zahtevam naročnika.

Dietna živila morajo biti v skladu s predpisi in zahtevami naročnika, ter opremljena z ustreznimi deklaracijami in oznakami.

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,
- zahtevani so strogi higienski normativi 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.

13. SKLOP: Eko sveža sadje in zelenjava

14. SKLOP: Eko meso in mesni izdelki

15. SKLOP: Eko mlečni izdelki

Ekološka živila morajo biti označena z oznako »Bio« ali »Eko« v skladu z zakonskimi zahtevami in izpolnjevati zahteve, ki veljajo za ekološka živila. Zraven tega morajo ustrezati vsem kriterijem, ki so opisano v teh zahtevah glede na kategorijo, v katero sodijo (mleko, sadje, ...) in zakonskim zahtevam.