

TEHNIČNE SPECIFIKACIJE
SPLOŠNE IN DODATNE ZAHTEVE ZA PREHRAMBNO BLAGO
1JN/2026

SPLOŠNE ZAHTEVE**Splošne obveznosti dobavitelja in pravne podlage**

1. Ponudniki morajo pri pripravi svoje ponudbe in med celotnim trajanjem izvajanja okvirnega sporazuma upoštevati vso veljavno slovensko in evropsko zakonodajo s področja živil, varne hrane, higiene in sledljivosti.
2. Dobavitelj se zavezuje, da bo prehrabne artikle dostavljal pod pogoji, na način in v dinamiki, kot je to določeno v tej razpisni dokumentaciji, katere obvezni sestavni del so tehnične specifikacije (Priloga 1).
3. Sankcija neizpolnjevanja pogojev: V kolikor ponujeni ali dobavljeni artikli ne bodo v celoti skladni s tehničnimi specifikacijami in zahtevami naročnika, naročnik ponudniku ne bo priznal sposobnosti oziroma bo njegovo ponudbo za prizadeti sklop/podsklop izločil kot nedopustno.

Minimalni standardi za vsa razpisana živila

Vsa ponujena in sukcesivno dobavljena živila morajo skozi celotno pogodbeno obdobje (2027–2029) izpolnjevati naslednje minimalne standarde:

- Zdravstvena ustreznost in varnost: živila morajo biti mikrobiološko in kemijsko popolnoma neoporečna ter varna za prehrano predšolskih otrok.
- Označevanje in sledljivost: vsi artikli morajo biti opremljeni z jasnimi deklaracijami v slovenskem jeziku, ki omogočajo popolno sledljivost od proizvajalca do končnega prevzema (HACCP).
- Pakiranje: živila morajo biti pakirana v originalno, čisto in nepoškodovano embalažo skladno z veljavnimi predpisi za materiale, ki prihajajo v stik s hrano.
- Temperaturni režim: transport in dostava morata potekati v ustreznem in neprekinjenem temperaturnem režimu, prilagojenem posamezni vrsti živil (hlajeno/zamrznjeno).
- Preostanek roka uporabnosti: ponudnik mora zagotoviti, da imajo živila ob vsakokratni dobavi ustrezen preostanek roka uporabnosti (kot je natančno določeno po skupinah živil v nadaljevanju Priloge 1), razen če naročnik zaradi specifične narave posameznega artikla (npr. dnevno svež kruh) določi drugače.
- Vsi osebni podatki na spremnih listinah so varovani v skladu z Zakonom o varstvu osebnih podatkov (ZVOP-2).

DOSTAVA, PREVZEM IN PLAČILNI POGOJI**Lokacije dostave (Odjemna mesta)**

Izbrani dobavitelj se zavezuje, da bo blago sukcesivno dostavljal FCO razloženo na naslednji dostavni mesti naročnika:

1. Centralna kuhinja Labod: Seidlova cesta 33, 8000 Novo mesto (za vsa prehrabna živila).
2. Razdelilna kuhinja vrtca Ciciban: Ragovska ulica 18, 8000 Novo mesto (praviloma za sveži kruh in pekavske izdelke).

Čas dobave in prevzemni protokol

1. Dobava živil mora potekati ob naslednjih urah, ločeno glede na stopnjo tveganja živil:
 - Od 05:30 do 08:00 ure: Za mikrobiološko rizična živila in blago, ki se dobavlja za potrebe tekočega dneva (sveže meso, mlečni izdelki, dnevno svež kruh ipd.).
 - Od 12:30 do 13:00 ure: Za trajna in ostala živila, ki se dostavljajo na podlagi tedenskih naročil oziroma po predhodnem dogovoru.
2. Prepoved puščanja živil na prostem: Dobavitelj v nobenem primeru ne sme dobavljenih živil puščati na prostem pred objektom javnega zavoda ali pred skladiščnimi prostori brez prisotnosti prevzemnika. Vsaka dobava mora biti fizično prevzeta s strani pooblašene osebe naročnika, kar se potrdi s podpisom dobavnice.
3. Pravica do zavrnitve dobave: Naročnik bo prevzem živil takoj zavrnil, če ugotovi, da blago ni bilo

predhodno naročeno, če ne ustreza zahtevani vrsti ali kakovosti, če ni pakirano v skladu s higienskimi predpisi oziroma če dostava poteka v nasprotju s predpisanimi temperaturnimi režimi sistema HACCP.

Transport, logistika in embalaža

1. Dobavitelj na lastne stroške zagotovi ustrezen transport in predpisano embalažo. Med prevozom morajo biti živila higiensko zavarovana pred zunanjim onesnaženjem, prekinitev hladne ali zamrzovalne verige pa je strogo prepovedana. Naročnik si pridržuje pravico, da blago naroča po kosih, litrih ali kilogramih, in ni dolžan prevzeti celotnega transportnega pakiranja.
2. Zaželeno je, da so živila pakirana v okolju prijazno embalažo (iz recikliranih in obnovljivih materialov). Rokovanje z vračljivo embalažo (vračanje, čiščenje) bo naročnik z vsakim izbranim dobaviteljem uskladi ločeno.

Spremljajoča dokumentacija in dokazovanje kakovosti

1. Vsako dobavo živil mora obvezno spremljati čitljiva dobavnica v slovenskem jeziku, ki vsebuje: točno količino živil, ceno na enoto brez DDV, končno ceno z DDV ter jasno navedeno poreklo živil. Na dobavnici mora biti pri ustreznih artiklih izrecno poudarjena in označena shema kakovosti ali oznaka EKO.
2. Roki uporabnosti: Ob dobavi živilom ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe. Vsa živila znotraj iste dobave morajo pripadati isti proizvodni seriji (istem lotu številki), kar se preverja ob prevzemu. Uvoženi artikli morajo imeti na izvirni embalaži priloženo deklaracijo v slovenskem jeziku.
3. Izredni nadzor kakovosti: Dobavitelj mora na zahtevo naročnika kadarkoli med trajanjem sporazuma predložiti uradna dokazila o kakovosti (veterinarska spričevala, laboratorijske izvide, dokazila o energijski vrednosti) ter uradne certifikate, da surovine (soja, koruza, krompir ipd.) niso gensko spremenjene (GSO). Dobavitelj je prav tako dolžan predložiti laboratorijska poročila o analizi živil na vsebnost pesticidov za izbranega proizvajalca. Ob spremembi proizvajalca je potrebno takoj predložiti nov analizni izvid.
4. Blago, ki ni predpakirano, mora vsako posamezno dobavo obvezno spremljati vsaj ena popolna specifikacija/deklaracija v pisni obliki, priložena k dobavnici. Iz te deklaracije mora biti kuhinji jasno in takoj razvidna:
 - celotna sestava izdelka (vrste mok),
 - točen in krepko izpostavljen izpis vseh vsebovanih alergenov (skladno z Uredbo EU št. 1169/2011),
 - neto teža posameznega kosa (gramatura),
 - številka proizvodne serije (lot) za sledljivost,
 - morebitna shema kakovosti/EKO)

Nalepka ne sme biti zgolj vržena oziroma položena med živila, saj se med transportom lahko zmoči, umaže ali izgubi. Biti mora trdno pritrjena na vidno mesto transportne embalaže.

Vse ključne lastnosti (točna neto masa, poreklo, sorta in morebitna shema kakovosti/EKO) morajo biti hkrati popolnoma čitljivo izpisane tudi na spremni dobavnici, ki jo voznik preda ob prevzemu.

Protokol reševanja reklamacij

1. Količinska in kakovostna kontrola se izvede takoj ob prevzemu ob navzočnosti obeh pogodbenih strank. Vse takoj ugotovljene napake (količinske ali kakovostne) se nemudoma zapišejo na dobavnico, dobavitelj pa mora ustrezno zamenjavo ali dodatno dobavo blaga zagotoviti v odzivnem času dveh (2) ur (ali v daljšem roku, ki ga določi naročnik).
2. Skrite napake: V kolikor naročnik skrite napake na blagu ugotovi naknadno, sestavi reklamacijski zapisnik in ga pošlje na e-naslov dobavitelja. Rok za uradno posredovanje zapisnika je osem (8) dni od prevzema blaga. Dobavitelj mora reklamacijo skrite napake rešiti v roku 24 ur od prejema obvestila (ali v daljšem roku, če tako določi naročnik).
3. Izpad proizvodnje: V primeru nepredvidenega izpada ali prenehanja proizvodnje pogodbenih artiklov, mora dobavitelj o tem takoj pisno obvestiti naročnika in zagotoviti nemoteno oskrbo s primerljivimi nadomestnimi artikli enake ali višje kakovosti po pogodbenih cenah.

Izstavljanje e-računov in plačilni pogoji

1. Dobavitelj bo račune izstavljal enkrat (1x) mesečno, in sicer do petega (5.) dne v mesecu za dobave, realizirane v preteklem mesecu. Na računu morajo biti obvezno izpisane in nanj vezane vse številke potrjenih dobavnic. Računi se izstavljajo izključno v elektronski obliki (e-račun) preko enotne vstopne točke v skladu z veljavno zakonodajo za proračunske uporabnike.
2. Obračun blaga se izvaja izključno po cenah na enoto mere, opredeljenih v ponudbenem predračunu izbranega dobavitelja za tekoče obdobje.
3. Naročnik bo e-račune poravnal v zakonskem roku 30 dni od dneva prejema pravilno izstavljenega zbirnega računa na transakcijski račun dobavitelja. Če plačilni dan sovпада z dnem, ko je po zakonu dela prost dan, se za plačilni dan avtomatično šteje naslednji prvi delovni dan. Vsi osebni podatki na računih in dobavnicah so varovani v skladu z Zakonom o varstvu osebnih podatkov (ZVOP-2).

PREVZEMNI PROTOKOL, SLEDLJIVOST KAKOVOSTI IN REKLAMACIJE**Kvantitativna in kvalitativna kontrola ob prevzemu**

1. Ob prevzemu blaga na odjemnih mestih mora biti obvezno navzoča tako oseba s strani dobavitelja (voznik/dostavljavec) kot pooblaščen oseba s strani naročnika, da se omogoči takojšnja količinska in kakovostna kontrola.
2. Dobavitelj mora ob prevzemu blaga naročniku predložiti prevzemnico – dobavnico, ki jo po opravljenem pregledu podpišeta pooblaščen osebi obeh pogodbenih strank in vanjo obvezno vpišeta morebitne takoj opazne reklamacije. Pri vsakokratni dobavi se prizna izključno neto teža blaga.
3. Takoj ugotovljene napake: V primeru takoj ugotovljenih količinskih, vsebinskih ali kakovostnih napak pri dobavi, se ugotovitve takoj zapišejo na dobavnico. Dobavitelj mora zagotoviti zamenjavo oziroma dodatno dobavo ustreznega naročenega blaga z odzivnim časom dveh (2) ur od vpisa reklamacije (ali v daljšem roku, ki ga izjemoma določi naročnik).

Sledljivost kakovosti in izredni nadzor

1. Ponudnik mora v času od podpisa sporazuma na zahtevo naročnika za vse artikle, ki so predmet ponudbe, predložiti uradna dokazila o kakovosti (potrdila, poročila, veterinarska spričevala, laboratorijske izvide glede mikrobiološke in kemijske neoporečnosti posameznih živil ter energijsko in biološko vrednost).
2. Prepoved GSO in obsevanja: Dobavitelj mora predložiti certifikate, ki dokazujejo, da ponujene surovine, izdelki in njihovi derivati (npr. soja, koruza, krompir ipd.) niso gensko spremenjeni (GSO). Živila prav tako ne smejo biti obsevana z radioaktivnimi žarki (npr. česen).
3. Nadzor nad pesticidi in akrilamidom: Dobavitelj mora na poziv naročnika posredovati uradna poročila oziroma izvide o rezultatih analize živil na vsebnost pesticidov za izbranega proizvajalca. Če se proizvajalec med letom spremeni, je potrebno nemudoma dostaviti nov analizni izvid. Za živila, kjer obstaja nevarnost tvorbe akrilamida, mora ponudnik priložiti potrdilo oziroma izjavo o izvajanju ukrepov za zmanjšanje prisotnosti akrilamida v živilih.
4. Preverjanje parametrov: Naročnik ima v postopku izbire in kadarkoli med izvajanjem sporazuma pravico preverjati vsak posamezen parameter sheme kakovosti in skladnost dobavljenih artiklov s tehničnimi specifikacijami. V ta namen lahko zahteva dodatna dokazila (tehnološke liste, deklaracije, izjave).

POSEBNE ZAHTEVE ZA ŽIVILA**Minimalni standardi sestave živil**

Ponudniki morajo pri pripravi svojih ponudbenih predračunov in pri dobavi strogo upoštevati, da morajo ponuditi artikole vrhunske I. kakovosti, ki izpolnjujejo naslednje nadstandardne pogoje:

- ne vsebujejo dodanih umetnih barvil, umetnih arom, umetnih sladil ter kemičnih konzervansov,
- ne vsebujejo dodanih ojačevalcev okusa (npr. glutamatov) ali kvasnega ekstrakta,
- vsebujejo minimalno količino preostalih tehnoloških aditivov,
- vsebujejo zmanjšano količino soli ter maščob (predvsem nasičenih in trans-nasičenih maščobnih kislin),
- vsebujejo zmanjšano količino dodanega sladkorja oziroma so popolnoma brez dodanega sladkorja (skladno s specifikacijo iz Priloge 1),
- izključujejo generične oziroma tako imenovane »no name« izdelke brez preverljivega porekla in sledljivosti blagovne znamke.

Spodbujanje lokalne in trajnostne oskrbe

Naročnik v skladu z okoljskimi cilji veljavne Uredbe o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 43/25) prednostno naroča in zasleduje:

- čim večji delež živil, ki imajo enega od uradno priznanih, certificiranih znakov kakovosti, ki živilu dodajajo vrednost,
- čim večji delež živil lokalnih pridelovalcev (predvsem svežega sadja in zelenjave) s čim krajšo dobavno verigo (»od njive do vilic«) z vidika večje svežine in nižjih obremenitev okolja pri transportu,
- živila slovenskega porekla ter živila, ki jih neposredno pridelujejo ali prodajajo lokalni kmetje in slovenski proizvajalci.

Alergeni in dietna živila

1. Razkritje alergenov pred podpisom: Naročnik bo od izbranih ponudnikov pred uradnim podpisom okvirnih sporazumov zahteval, da za vsak posamezen ponujen artikel iz predračuna ponudbo dopolnijo z natančno navedbo vseh alergenov, ki jih artikel vsebuje, skladno z določili Uredbe (EU) št. 1169/2011.
2. Dietni program: Gospodarski subjekt, ki ponuja dietna živila, mora priložiti ustrezen uradni certifikat ali natančno tehnološko specifikacijo ponujenega živila s podpisano izjavo proizvajalca o izpolnjevanju pogojev glede izključitve križne kontaminacije.
3. Za vsa predpakirana živila mora biti na originalni etiketi vsak alergen jasno poudarjen z drugačno pisavo, stilom ali barvo ozadja (npr. krepko ali podčrtano).
4. Če uvoženi ali domači artikel nima pravilno izpostavljenih alergenov na deklaraciji v slovenskem jeziku, vrtec blaga ne sme sprejeti, saj bi to pomenilo neposredno tveganje za zdravje otrok z dietami.

REŽIM NAROČANJA**Protokol posredovanja in spreminjanja naročil**

1. Naročnik naroča živila sukcesivno, praviloma na tedenski ravni, izjemoma pa dnevno ali dva dni vnaprej.
2. Odzivni rok dobavitelja: Odzivni čas za uradno potrditev naročnikovih naročil s strani dobavitelja je največ dve (2) uri od oddaje naročila s strani naročnika.
3. Pravica do spremembe količin: Naročnik ima pravico en (1) delovni dan pred predvideno dostavo spremeniti količino naročenih živil (povečati ali zmanjšati) zaradi spremenjenih dnevnih potreb zavoda (npr. nihanje števila prisotnih otrok zaradi obolevnosti ipd.), dobavitelj pa mora to spremembo brez dodatnih stroškov upoštevati.
4. Prepoved samovoljne zamenjave: Samovoljna zamenjava naročenega živila z drugim artiklom med izvajanjem pogodbe ni dovoljena. Izjemoma je zamenjava dopustna le, če naročenega živila objektivno ni na tržišču (višja sila, izpad pridelave) in se je ponudnik o tem predhodno pisno dogovoril z naročnikom ter pridobil soglasje za dostavo enakovrednega ali višjega nadomestnega živila po nespremenjeni pogodbeni ceni.

Izvajanje okoljskih zahtev v skladu z Uredbo o ZeJN

1. Naročnik pri izvedbi celotnega javnega naročila in nadzora nad dobavami strogo upošteva in uveljavlja okoljske zahteve veljavne Uredbe o zelenem javnem naročanju (Uradni list RS, št. 43/25), ki veljajo za predmet javnega naročila »živila«.
2. Okoljske zahteve so zavezujoče implementirane skozi celotno razpisno dokumentacijo, in sicer: znotraj tehničnih specifikacij (Priloga 1), v predračunskih Excel tabelah (ločeni fiksni ekološki sklopi), kot merila za izbor najugodnejšega ponudnika (točkovanje shem kakovosti in prednost krajših dobavnih verig) ter kot posebna pogodbeno določila v vzorcu okvirnega sporazuma.
3. Ponudnik oziroma izbrani dobavitelj mora na zahtevo naročnika predložiti vsa potrebna dokazila o izpolnjevanju okoljskih zahtev:
 - ob oddaji osnovne ponudbe v sistem e-JN,
 - ob vsakokratnem periodičnem ponovnem odpiranju konkurence,
 - ob posamezni sukcesivni dobavi živil na odjemna mesta vrtca,
 - kadarkoli na poziv naročnika v času trajanja triletnega okvirnega sporazuma.

I. SPLOŠNE KAKOVOSTNE ZAHTEVE (VELJAJO ZA VSE SKLOPE)

1. I. kakovostni razred: Vsa ponujena in dobavljena živila morajo v celoti ustrezati standardom I. kakovostnega razreda. Živila morajo biti senzorično brezhibna, tehnološko pravilno obdelana, optimalno zrela, sveža ter higiensko-zdravstveno popolnoma neoporečna.
2. Prepoved GSO: Naročnik strogo prepoveduje dobavo živil, ki vsebujejo gensko spremenjene organizme (GSO) ali so proizvedena iz njih.
3. Sledljivost in HACCP: Dobavitelj mora zagotavljati popolno sledljivost živil v vseh fazah proizvodnje, predelave, skladiščenja in distribucije v skladu z načeli HACCP sistema in veljavno zakonodajo o varni hrani.
4. Embalaža in označevanje: Živila morajo biti pakirana v originalno, čisto, nepoškodovano in ekološko sprejemljivo embalažo. Vsaka pakirna enota mora biti opremljena s čitljivo deklaracijo v slovenskem jeziku, iz katere so jasno razvidni: sestava, rok uporabnosti, neto teža, poreklo ter prisotnost alergenov.

I. DODATNE ZAHTEVE

MLEKO IN MLEČNI IZDELKI, MLEKO IN MLEČNI IZDELKI IZ SHEME KAKOVOSTI

Čvrsti jogurt, navadni	Čvrsti jogurt, navadni, iz pasteriziranega in homogeniziranega kravjega mleka, z 3,2% do 3,5% m.m., fermentiran z jogurtovo kulturo, brez konzervansov in drugih aditivov.
Kisla smetana	Kisla smetana: pasterizirana, homogenizirana smetana, fermentirana z mlečnokislinskimi bakterijami, z 18% do 20% mlečne maščobe, polnjena v lončke, brez konzervansov in drugih aditivov.
Kremni sladoled	Kremni sladoled različnih okusov (lonček ali banjica): proizveden iz pasteriziranih ali steriliziranih sestavin mleka, z najmanj 8% mlečne maščobe, brez umetnih barvil in umetnih sladil, s čim manj aditivi.
Maslo	Maslo I. vrste, izdelano iz visoko pasterizirane sladke ali kisle smetane, z najmanj 82% mlečne maščobe in največ 16% vode, brez konzervansov in drugih aditivov.
Mlečni namaz	Mlečni namaz, naravni ali z različnimi okusi, toplotno obdelan, izdelan iz pasterizirane smetane, masla in mlečnih beljakovin, brez konzervansov in drugih stabilizatorjev/aditivov.
Poltrdi sir (35% m.m.)	Poltrdi tričetrtmastni ali polmastni sir (tip mocarela za pico ipd.), primeren za ribanje in topljenje, z najmanj 35% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in drugih aditivov, sirilo mora biti mikrobiološko.
Poltrdi dimljeni sir	Poltrdi dimljeni sir, z najmanj 45% mlečne maščobe v suhi snovi, naravno dimljen, brez konzervansov in aditivov.
Poltrdi sir (45% m.m.)	Poltrdi mastni sir (tip Gavda, Edamec ipd.), z najmanj 45% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in aditivov, sirilo mora biti mikrobiološko.
Probiotični jogurt	Probiotični jogurt, navadni, izdelan iz pasteriziranega mleka z 1,3% do 1,6% mlečne maščobe, fermentiran s probiotičnimi kulturami (Lactobacillus acidophilus, Bifidobacteria, Lactobacillus casei), brez aditivov.
Riban trdi sir	Riban trdi ali poltrdi sir (tip parmezan ali zbrinc), primeren za zakuhe, z vsebnostjo od 35% do 45% mlečne maščobe v suhi snovi, brez konzervansov in sredstev proti sprijemanju.
Sadni jogurt	Sadni jogurt, različni okusi, z 2,5% do 3,5% mlečne maščobe, z naravno aromo, brez umetnih barvil in sladil, s skupno vsebnostjo sladkorjev do največ 10g/100g izdelka.
Skuta polnomastna	Skuta polnomastna, nepasirana, z najmanj 35% do 40% mlečne maščobe v suhi snovi (cca. 9% do 11% abs. m.m.), pakiranje do 5 kg, brez konzervansov.
Skuta pusta	Skuta pusta, nepasirana, z največ 10% mlečne maščobe v suhi snovi (cca. 1% do 2% abs. m.m.), pakiranje do 500 g, brez konzervansov.
Smetana, sladka	Smetana, sladka, visoko pasterizirana ali sterilizirana, s 35% mlečne maščobe, primerna za stepanje, brez aditivov.
Smetana za kuhanje	Smetana za kuhanje, sterilizirana, z najmanj 20% do 21% mlečne maščobe, brez aditivov.
Sveže mleko	Sveže mleko s 3,5% mlečne maščobe, visoko pasterizirano, homogenizirano, pakirano v kontrolirani embalaži (plastenka ali karton z zamaškom), brez aditivov in konzervansov.
Tekoči navadni jogurt	Tekoči navadni jogurt, iz pasteriziranega mleka s 3,2% m.m., brez konzervansov in drugih aditivov.
Tekoči sadni jogurt	Tekoči sadni jogurt, iz pasteriziranega in homogeniziranega mleka, do 3,2% mlečne maščobe, z dodatkom jogurtove kulture in sadnega pripravka, brez konzervansov, umetnih barvil, sladil in gostil.
Topljeni sir	Topljeni sir za mazanje v porcijskem pakiranju, z najmanj 45% do 55% mlečne maščobe v suhi snovi.
Trajno mleko (3,5%)	Trajno mleko, ultrasegreto (UHT), homogenizirano, s 3,5% mlečne maščobe, brez aditivov in konzervansov.
Trajno mleko (1,6%)	Trajno mleko, ultrasegreto (UHT), homogenizirano, z 1,5% do 1,6% mlečne maščobe, brez aditivov in konzervansov.
Trajno mleko brez laktoze	Trajno mleko brez laktoze, z 1,5% do 1,6% mlečne maščobe, ultrasegreto (UHT), homogenizirano, brez aditivov.

Vsa ponujena in dobavljena mleka in mlečni izdelki morajo biti kakovostni, varni, higiensko neoporečni in primerni za prehrano otrok v predšolskem obdobju. Izpolnjevati morajo veljavne predpise ter zahteve glede sestave in kakovosti, določene v tehničnih specifikacijah za posamezne artikole.

Izdelki morajo imeti značilne senzorične lastnosti glede videza, barve, vonja, okusa in konsistence. Ne smejo kazati znakov kvarjenja ali drugih sprememb, ki bi lahko vplivale na njihovo varnost oziroma kakovost.

Sestava in uporaba aditivov

Mleko, kisle mleko, navadni jogurti, skuta in maslo ne smejo vsebovati dodanih stabilizatorjev, zgoščevalcev, konzervansov ali barvil.

Pri sadnih in aromatiziranih mlečnih izdelkih morajo biti sestava, vsebnost sladkorjev in dovoljeni dodatki skladni z zahtevami za posamezni artikel. Prednost imajo izdelki brez dodanih sladkorjev in nepotrebnih aditivov.

Siri in topljeni siri morajo izpolnjevati zahteve glede aditivov, določene v specifikaciji posameznega artikla. Če naročnik za posamezni sir zahteva izdelek brez dodanih aditivov in konzervansov, mora ponudnik to dokazati z deklaracijo ali tehnično specifikacijo proizvajalca.

Zahteve glede sirov

Vsebnost soli v ponujenih sirih ne sme presegati 1,5 g na 100 g izdelka. Ponudnik mora na zahtevo naročnika predložiti deklaracijo ali tehnično specifikacijo proizvajalca, iz katere je razvidna vsebnost soli.

Kadar je za posamezni artikel zahtevano mikrobiološko sirilo, uporaba živalskega sirila ni dovoljena. Ponudnik mora na zahtevo naročnika predložiti ustrezno dokazilo proizvajalca.

Ponujena cena sirov mora vključevati rezanje na rezine skladno z zahtevami naročnika. Rezanje, pakiranje in prevoz morajo biti izvedeni higiensko, tako da se zagotavljata varnost in kakovost izdelka.

Označevanje, poreklo in sledljivost

Vsi izdelki morajo biti označeni v skladu z veljavnimi predpisi. Deklaracija mora biti čitljiva in v slovenskem jeziku ter mora vsebovati vse zahtevane podatke, vključno s sestavo, alergeni, rokom uporabnosti oziroma minimalne trajnosti, pogoji shranjevanja in podatki, potrebnimi za sledljivost.

Na dobavnici mora biti poleg zakonsko predpisanih podatkov naveden tudi podatek o poreklu mleka kot surovine, kadar je ta podatek zahtevan za posamezni artikel. Ponudnik mora na zahtevo naročnika predložiti ustrezna dokazila o poreklu in sestavi izdelkov.

Prevoz, temperatura in embalaža

Mleko in mlečni izdelki morajo biti dostavljeni v ustreznih transportnih sredstvih, ki zagotavljajo higienske pogoje ter temperaturo, primerno posamezni vrsti živila. Hladna veriga se med skladiščenjem, prevozom in dostavo ne sme prekiniti, kadar je za izdelek zahtevana.

Embalaža mora biti čista, nepoškodovana, ustrezno zaprta in primerna za stik z živilom. Večja industrijska pakiranja tekočih mlečnih izdelkov morajo biti ustrezno zaščitena pred stiskanjem, deformacijami in poškodbami med prevozom.

Rok uporabnosti in prevzem

Vse embalažne enote istega artikla v posamezni dnevni dobavi morajo imeti enak datum uporabnosti oziroma minimalne trajnosti. Ob dobavi mora biti zagotovljen preostali rok uporabnosti, določen s splošnimi zahtevami naročnika in morebitnimi posebnimi zahtevami za posamezni artikel.

Naročnik lahko zavrne izdelke s poškodovano ali nepravilno zaprto embalažo, z znaki puščanja, napihnjenosti ali kvarjenja, z neustrezno temperaturo ob dobavi, neustreznim označevanjem ali drugimi neskladnostmi z razpisno dokumentacijo.

Dokazovanje skladnosti

Ponudnik mora zagotoviti, da ponujeni in dobavljeni izdelki ustrezajo vsem zahtevam iz tehničnih specifikacij. Na zahtevo naročnika mora predložiti deklaracije, tehnične specifikacije proizvajalca ali druga ustrezna dokazila o sestavi, hranilni vrednosti, vsebnosti soli, uporabljenem sirilu in drugih zahtevanih lastnostih izdelkov.

MESO IN MESNI IZDELKI

Čevapčiči	Čevapčiči, sveži oblikovan izdelek iz mletega mesa (mešano ali goveje), primerno začinjen z naravnimi začimbami za predšolske otroke, brez aditivov, ojačevalcev okusa in konzervansov.
Domača suha salama	Domača suha salama, suhomesnati trajni izdelek, izdelan iz kakovostnega svinjskega in govejega mesa ter slanine, blago dimljen, brez ojačevalcev okusa.
Meso mladega goveda (pleče)	Meso mladega goveda – tanko pleče, sveže, brez kosti (BK), očiščeno površinske maščobe in veznega tkiva, narezano na kocke velikosti cca. 1,5–2 cm, primerno za golaže in enolončnice.
Hrenovke	Hrenovke – sveža, pasterizirana barjena klobasa v naravnem ovčjem ovoju, pakirana do 100 g (10 dag) na kos, z nižjo vsebnostjo soli. Vsebuje najmanj 80% mesnega testa (govedina/svinjina) in največ 20% slanine, z uporabo izključno naravnih začimb, brez glutena in soje.
Klobase (za kuhanje)	Klobase za kuhanje – pasterizirana poltrajna klobasa v naravnem ovoju, do 250 g (25 dag) na kos. Izdelana iz kakovostnega svinjskega in govejega mesa ter naravnih začimb (sol, poper, česen), strogo brez dodanih ojačevalcev okusa (brez E621), brez kvasnega ekstrakta in popolnoma brez alergenov (brez glutena, soje, jajc).
Kosti mladega goveda	Kosti mladega goveda: mozgove in podramne kosti, rahle, sveže, strojno žagane na primerno velikost za kuhanje jušnih osnov.
Mesnata slanina	Mesnata slanina (hamburška slanina), pečena in toplo prekajena, iz kakovostne surovine z ustreznim razmerjem med mesom in maščobo, z vsebnostjo soli do največ 2,5%, brez ojačevalcev okusa.
Mleto meso mlade govede	Mleto meso mladega goveda: izključno sveže mleto meso (prednostno iz delov plečeta ali stegna), I. kakovostnega razreda. Vsebnost maščob: maksimalno 7% (ekstra pusto), razmerje med vezivnim tkivom in mesnimi beljakovinami: maksimalno 12%. Strogo brez dodane vode, soli, glukozonega sirupa, konzervansov ali drugih aditivov. Mleto tik pred dostavo.
Mleto mešano meso	Mleto mešano meso (svinjsko pleče in tanko pleče mladega goveda v razmerju 50%–50%), izključno sveže mleto meso brez kakršnihkoli dodatkov (brez vode, soli, aditivov), s čim manj maščob in vezivnega tkiva.
Ocvirki	Ocvirki v zrnju, suhi (stisnjeni, brez odvečne masti), svetle zlatorjave barve, hrustljavi, značilnega vonja in okusa, brez prežganih delov, ostankov kožic ali ščetin.
Pečenice	Pečenice – sveža mesnina iz kakovostnega svinjskega in govejega mesa ter naravnih začimb (sol, česen, poper). Strogo brez dodanih ojačevalcev okusa (brez E621), brez kvasnega ekstrakta, brez dodanih polifosfatov ter deklarirano brez alergenov (brez glutena, soje, mleka). Brez dodanih nitritov in nitratov.
Pršut	Pršut (suhomesnati izdelek), narezan na tanke rezine in pakiran v zaščitni atmosferi. Stabilne rdeče barve z belo slanino, zrel, čvrste konsistence, brez priokusa po žarkem. Vsebnost soli (natrijevega klorida) ne sme presegati 6%.
Stegno mladega goveda	Stegno mladega goveda, brez kosti (BK), v kosih (obdelani kosi 2–3 kg) ali pripravljeno v zrezkih (80–100 g) ter kockah (1,5–2 cm). I. kakovostna kategorija, popolnoma očiščeno vidne maščobe, tetiv in veznega tkiva.
Suhi vrat	Suhi vrat brez kosti (BK), celi obdelani kosi do 3 kg. Iz kakovostnega svinjskega mesa, prekajen po toplem postopku, sočen in mehak, enakomerne rdeče barve. Vsebnost soli ne sme presegati 2,5%, brez dodane vode, brez ojačevalcev okusa in aditivov.
Svinjska pleča	Svinjska pleča, brez kosti (BK), kosi obdelani na 2–3 kg ali narezani na kocke velikosti 1,5–2 cm, očiščeni odvečne maščobe in krvavih delov.
Svinjski kare	Svinjski kare, brez kosti (BK), v celem kosu (2–3 kg) ali narezan na porcijske kose (zrezke), očiščen maščobnega roba in tetiv.
Svinjsko stegno	Svinjsko stegno, brez kosti (BK), I. kakovostna kategorija, očiščeno maščob in veziva. Pripravljeno v kosih, kockah (1,5–2 cm) ali zrezkih različnih gramatur (80–100 g).
Telečje pleče	Telečje pleče, brez kosti (BK), sveže, kosi obdelani na 2–3 kg ali narezani na kocke 1,5–2 cm, dobro očiščeni maščob in vezi.
Telečje stegno	Telečje stegno, brez kosti (BK), sveže, I. kakovostna kategorija, kosi 2–3 kg. Pripravljeno v zrezkih (80–100 g) ali kockah (1,5–2 cm), popolnoma brez vidne maščobe in veznega tkiva.
Pljučna pečenka	Goveja pljučna pečenka (goveji file) – cel kos, svež, z natančno odstranjenim odvečnim mastnim tkivom in zunanjo mreno, ekstra pusto meso.
Svinjska ribica	Svinjska ribica (svinjski file) – sveže meso ekstra kategorije, cel kos, očiščen mren in maščobe, izjemno nežne teksture.
Šunkarica	Šunkarica – premium barjena salama, izdelana iz 80% debelo narezanega razsoljenega svinjskega stegna (kosi večji od 20 mm), maksimalno 10% mesnega testa in maksimalno 10% trde slanine. Strogo brez ojačevalcev

	okusa (brez E621) in brez alergenov (brez glutena, soje), narezana in pakirana v zaščitni atmosferi.
Kuhan pršut	Kuhan pršut – proizveden iz celih kosov mišičnine svinjskega stegna z natančno odstranjeno zunanjostjo in medmišično maščobo (izdelek brez vidne maščobe). Strogo brez dodanih ojačevalcev okusa (brez E621), brez dodanih fosfatov, brez glutena in brez soje, narezan.

Kakovost vhodnih surovin in kulinarčna obdelava (0 % odpadka)

1. I. kakovostni razred: Sveže meso mora biti vrhunske kakovosti, lepega in svežega videza, pravilno uležano ter transportirano v optimalnih pogojih.
2. Očiščeno meso (0 % odpadka): Ne glede na vrsto mesa naročnik zahteva popolnoma očiščeno presno meso, kar pomeni 0 % tehnološkega odpadka pri pripravi v kuhinji. Meso mora biti v celoti izkoščičeno, razrezano na manjše dele ter očiščeno vseh kosti, loja, veznega tkiva in odvečne maščobe.
3. Vključeno konfekcioniranje: Ponudnik mora v ponujeno ceno na enoto mere že vnaprej vključiti vse stroške konfekcioniranja in razreza mesa na podlagi zahtev naročnika (zrezki s točno določeno gramaturo, mletost meso, kocke velikosti 1,5–2 cm, narezane salame ipd.). Cena konfekcioniranega in razrezanega mesa mora biti popolnoma enaka ceni mesa v kosu. Velikost in gramatura kosov se izvajata skladno z naročilom oziroma opisi artiklov iz predračuna.

Stroge omejitve glede aditivov, soli in alergenov

1. Prepoved vakuumskega in plinskega pakiranja: Naročnik želi sveže meso, ki ni pakirano v vakuumu ali v modificirani atmosferi (MAP - plinsko pakiranje). V kolikor je dostavljeno pakiranje izjemoma vakuumsko, meso ne sme vsebovati dodanih glukoznih sirupov, regulatorjev kislosti (acetatov, citratov, laktatov) ali katerih koli drugih aditivov.
2. Mesni izdelki brez ojačevalcev in barvil: Predelani mesni izdelki (pečenice, hrenovke, klobase, čevapčiči, pleskavice, šunke) morajo biti izdelani popolnoma brez ojačevalcev okusa (glutamatov), brez kvasnega ekstrakta, brez umetnih barvil ter brez kemičnih konzervansov. Mesni izdelki smejo vsebovati minimalno količino kemičnih aditivov in morajo biti višje kakovosti.
3. Absolutna odsotnost alergenov: Zaradi zaščite otrok pred težkimi alergijskimi reakcijami izdelki ne smejo vsebovati alergenov niti v sledovih.
4. Prilagojen okus in omejitev soli: Okus vseh predelanih proizvodov mora biti strogo prilagojen prehrani predšolskih otrok (nemastni, nepekoči in minimalno začinjeni). Delež soli v predelanih mesnih izdelkih sme znašati največ 1,7 g soli na 100 g končnega odcejenega živila.

Označevanje, sledljivost porekla in nadzor

1. Poreklo in prepoved GSO: Dobavljeno sveže ohlajeno meso mora biti jasno označeno s poreklom. Naročnik zahteva meso živali, pri katerih reji in krmljenju niso bili uporabljeni gensko spremenjeni organizmi (brez GSO). Zaželeno je, da sta meso in predelani izdelki slovenskega (lokalnega) izvora.
2. Podatki na dobavnicah: Dobavitelj je dolžan na spremni dokumentaciji (dobavnici) in na originalni embalaži nedvoumno označiti kategorijo/kos dobavljenega mesa ter poreklo živali. Pri mletem mesu mora biti na dobavnici oziroma deklaraciji izrecno navedeno, iz katere kategorije mesa je masa pripravljena.
3. Veterinarska in zdravstvena potrdila: Ponudnik, ki nastopa kot predelovalec, mora imeti za svoj objekt veljavno obratovalno odločbo, ki jo izda Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR). Dobavitelj mora na zahtevo naročnika predložiti potrdilo o odkupu živine/lastni vzreji ter potrdilo uradnega veterinarja o zdravstvenem stanju pošiljke blaga. Sveže meso mora izpolnjevati vse zakonske zahteve glede omejitev ostankov pesticidov, hormonov, antibiotikov in mikrotoksinov. Dobavitelj je dolžan dosledno upoštevati Pravilnik o kakovosti mesa klavne živine in divjadi.

Logistika prevoza in roki uporabnosti

1. Dostavni čas in hladna veriga: Dostava mesa in mesnih izdelkov v prostore naročnika mora potekati v namensko hlajenih transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, v fiksno določenem časovnem oknu med 05:30 in 06:00 uro zjutraj, tako da se hladilna veriga ne prekine.

2. Transportna embalaža: Ohlajeno sveže meso mora biti dostavljeno v namenskih, čistih, nepredušnih PVC ali kovinskih posodah (gajbicah), ki so znotraj obložene s čistim zaščitnim materialom, ki ne prepušča vode in masti, embalaža pa mora biti popolnoma brez tujega vonja.
3. Preostanek roka trajanja: Ob sukcesivni dobavi artiklov v vrtec preostanek roka uporabnosti mesnih izdelkov ne sme biti krajši od polovice (50 %) celotnega roka trajanja živila od dneva proizvodnje.
4. Količinska in kakovostna kontrola (merjenje temperatur) se izvedeta neposredno ob prevzemu blaga.

PERUTNINA IN IZDELKI IZ PERUTNINE

Piščančje hrenovke	Piščančje hrenovke, sveža barjena perutninska klobasa, porcijsko pakirana (1 par tehta cca. 100–110 g), v naravnem ali užitnem ovoju. Izdelek mora biti strogo brez glutena, brez soje, brez dodanih ojačevalcev arome (brez glutamatov) in brez umetnih barvil.
Piščančje krače	Piščančje krače, sveže (S), ohlajene, razred kakovosti »A«. Razsekana bedra suho hlajenega perutninskega mesa, s kožo, pakirano v higienski embalaži po 3–5 kg.
Piščančje prsi / file (BKK)	Piščančji file (prsa), brez kosti in kože (BKK), svež, ohlajen, razred kakovosti »A«. Meso mora biti popolnoma očiščeno maščob, mren in veznega tkiva, s središčno temperaturo od –2 °C do +4 °C. Jasno mora biti naveden izvor/poreklo mesa. Pakirano v higienskih vrečkah/kartonih ali na podstavkih, ovitih s folijo.
Puranja stegna (BKK)	Puranji file iz stegna, brez kosti in kože (BKK), svež, ohlajen, razred kakovosti »A«. Meso mora biti temeljito očiščeno odvečnih maščob, vezi in kit, primerno za rezanje ali mletje.
Puranji / piščančji zrezki	Perutninski zrezki (iz piščančjega ali puranjega fileja), sveži, ohlajeni, narezani na porcijske kose teže 70–80 g natančno očiščeni in pripravljeni za takojšnjo termično obdelavo.

Kakovost vhodnih surovin in komercialni razred

1. Izključno razred A: Naročnik bo naročal le sveže in ohlajeno perutninsko meso trgovskega razreda A. Kosi mesa morajo biti brez kakršnih koli znakov predhodne zamrznitve.
2. Tehnološki in vizualni standardi: Kosi mesa morajo biti zdravi, nepoškodovani, popolnoma čisti, brez umazanije, krvi, podplutb, vidnih krvnih madežev ali drugih tujkov. Meso mora biti dobro razvito, izoblikovano in mesnato, prekrito le z zelo tanko plastjo maščobe. Kosi morajo biti brez anatomskih deformacij ali zdrobljenih kosti. Videz, specifična barva, struktura, konzistenca, vonj in okus morajo biti popolnoma značilni za sveže perutninsko meso. Kakršni koli tuji vonji ali priokuski so strogo prepovedani.
3. Vključeno konfekcioniranje: Ponudnik mora v ponujeno ceno na enoto mere že vnaprej vključiti vse stroške konfekcioniranja in razreza mesa na podlagi zahtev naročnika (zrezki s točno določeno gramaturo po kosih, meso narezano na kocke, narezane salame ipd.). Cena konfekcioniranega mesa in predelanih izdelkov mora biti enaka ceni mesa v kosu.

Sestava predelanih izdelkov (Alergeni, aditivi in soli)

1. Brez ojačevalcev okusa in alergenov: Predelani perutninski izdelki (hrenovke, salame, pleskavice, čevapčiči, prsi v ovitku) morajo biti izdelani popolnoma brez ojačevalcev okusa (glutamatov), brez kvasnega ekstrakta, brez umetnih barvil ter brez kemičnih konzervansov.
2. Absolutna varnost pred alergijami: Zaradi zaščite otrok pred težkimi alergijskimi reakcijami izdelki ne smejo vsebovati alergenov niti v sledovih.
3. Otrokom prilagojen okus in omejitev soli: Okus vseh perutninskih izdelkov mora biti strogo prilagojen prehrani predšolskih otrok (nemastni, nepekoči in minimalno začinjeni) z minimalno količino oziroma popolnoma brez tehnoloških aditivov. Delež soli v predelanih izdelkih sme znašati največ 1,7 g

soli na 100 g končnega odcejenega živila.

Označevanje, uradni nadzor in sledljivost

1. Podatki na dobavnicah: Dobavitelj je dolžan na spremni dokumentaciji (dobavnici) in na originalni embalaži za vsako dobavo živil jasno navesti: ime proizvajalca, državo porekla oziroma izvor mesa ter uradni trgovski razred dobavljenega mesa (Razred A).
2. Uradna potrdila in odločbe: Ponudnik mora zagotoviti pravilno označevanje mesa in izdelkov v skladu z veljavno evropsko in slovensko zakonodajo o obveščanju potrošnikov o živilih. V kolikor je ponudnik hkrati tudi predelovalec mesa, mora imeti za obrat veljavno odločbo, ki jo izda Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR).
3. Nadzor kakovosti: Kakovost perutninskega mesa in izdelkov se podrobno preveri ob vsakem prevzemu blaga. Naročnik si pridržuje pravico kadarkoli zahtevati uradno izjavo in dokazila o poreklu vhodnih surovin.

Logistični transportni pogoji in roki uporabnosti

1. Temperaturni režim: Sveže ohlajeno perutninsko meso in predelani izdelki morajo biti zapakirani v ustrezno higiensko in zdravstveno neoporečno embalažo ter se obvezno hraniti pri temperaturi od -2 °C do +4 °C. Temperatura v globini prsne mišice mora ob prevzemu znašati med -2 °C in +4 °C.
2. Neprekinjena hladna veriga: Med prevozom in dostavo v prostore naročnika (ki poteka v časovnem oknu med 05:30 in 08:00 uro zjutraj) se hladna veriga ne sme prekršiti, kar dobavitelj zagotavlja z uporabo namenskih transportnih sredstev s hladilnimi napravami.
3. Preostanek roka trajanja: Ob sukcesivni dobavi artiklov v vrtec preostanek roka uporabnosti perutninskega mesa in predelanih izdelkov ne sme biti krajši od polovice (50 %) celotnega roka trajanja živila od dneva proizvodnje.

SVEŽA KOKOŠJA JAJCA:

1. Kakovostni in velikostni razred: Naročnik razpisuje in sukcesivno naroča sveža kokošja jajca razreda »A« in težnostne velikosti »L« (teža od 63 g do 73 g).
2. Jajca morajo dokazljivo izvirati iz proste reje (oznaka 1). Prednostno se zahtevajo jajca s certifikatom "Brez GSO" (krmljena s krmo, ki ne vsebuje gensko spremenjenih organizmov).
3. Mehanska celovitost: Jajca morajo biti popolnoma cela, nenatrta ter brez kakršnih koli razpok v apnenčasti lupini ali podlupinskih membranah. Jajca razreda »A« pred ali po razvrščanju ne smejo biti mehansko ali kemijsko očiščena (prana) in ne smejo biti vključena v postopke umetnega konzerviranja.

Temperaturni režim, hramba in transport

1. Prepoved dolgotrajnega hlajenja pod +5 °C: Sveža jajca se v skladiščih pridelovalca ne smejo hladiti pod temperaturo +5 °C. Izjemoma se med transportom v hladilnih vozilih jajca lahko hranijo pod temperaturo +5 °C, vendar ta čas ne sme preseči štiriindvajset (24) ur.
2. Zaščita med prevozom: Med celotnim transportom in skladiščenjem morajo jajca ostati popolnoma čista, suha, zaščitena pred neposrednim vplivom svetlobe, vremenskimi vplivi, udarci ter pred velikimi in naglimi temperaturnimi spremembami. Kakršni koli tuji ali neobičajni vonji v transportnem prostoru so strogo prepovedani.

Stroga HACCP varovalka pred salmonelo in embalaža

1. Izključno nova embalaža za enkratno uporabo: Jajca morajo biti dostavljena v centralno kuhinjo vrtca v popolnoma novih, čistih kartonskih podstavkih (embalaži za enkratno uporabo).
2. Protokol takojšnje zavrnitve dobave: Zaradi preprečevanja izjemno visokega tveganja vnosa in širjenja patogenih mikroorganizmov, je dobava **jajc** v umazanih, premočenih, nagnitilnih ali z iztrebki oziroma perjem onesnaženih embalažah strogo prepovedana. Takšna pošiljka se na prevzemu takoj in v celoti zavrne.

Obvezno uradno žigosanje in sledljivost

1. Struktura žiga na lupini: Vsako posamezno sveže kokošja jajce mora biti v skladu z veljavnimi predpisi v RS in EU neizbrisno in čitljivo oštevilčeno z uradnim nepretrganim žigom (registrsko številko), iz katerega je jasno in nedvoumno razvidna celovita sledljivost:

- način reje (fiksna oznaka »1« za prosto rejo),
- država porekla (oznaka »SI« za Slovenijo),
- registrska številka kmetijskega gospodarstva / pridelovalca

2. Dokazovanje ob dobavi: Dobavitelj mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) jasno navesti poreklo, ime proizvajalca ter potrditi kakovostni razred. Kot dokazilo o izpolnjevanju specifikacij je dobavitelj na poziv naročnika dolžan predložiti originalne deklaracije o pakiranju.

SVEŽE IN ZAMRZNJENE RIBE

Splošni kakovostni in tehnološki standardi (brez kosti in kože)

1. I. kakovostni razred: Vse ponujene in dobavljene sveže ter zamrznjene ribe morajo biti I. kakovosti.
2. Varnost za otroke (brez kosti in kože): Vsi ribji proizvodi morajo biti v celoti prilagojeni prehrani predšolskih otrok. Naročnik zahteva izključno fileje, ki so 100 % očiščeni, brez kosti in brez kože. Teža posameznega porcijskega fileja mora znašati od 80 g do 200 g.
3. Tehnološke lastnosti pri kuhi: Pri termični obdelavi (peka, kuhanje) fileji ne smejo razpadati ali izgubiti kompaktne strukture.
4. Dopustna odstopanja teže: Odstopanja v masi posameznega uporabniškega kosa (fileja) pri dobavi ne smejo presegati ± 5 % zahtevane mase, celotna dobavljena teža pošiljke znotraj posameznega naročila pa ne sme odstopati več kot ± 3 %.

Prepoved kemične obdelave in omejitev glazure

1. Prepoved fosfatov in kemične obdelave: Ribji fileji ne smejo biti kemijsko tretirani in ne smejo vsebovati nikakršnih dodanih tehnoloških aditivov (konzervansov ali E-števil). Strogo je prepovedana uporaba polifosfatov (E452) ali katerih koli drugih sredstev za umetno zadrževanje vode in povečevanje teže v tkivu rib.
2. Omejitev glazure (ledeni oklep): ledeni oklep oziroma zaščitna glazura sme znašati največ 20 % neto teže zamrznjenega izdelka. Ta delež mora biti jasno, ločeno in transparentno naveden na originalni deklaraciji (prikazana mora biti neto teža ribe brez glazure).

Zamrznjeni ribji proizvodi

1. Slojno zamrzovanje (IQF): RIBE morajo biti zamrznjene posamično oziroma po plasteh (posamezni sloj rib), pri čemer so posamezne plasti filejev med seboj obvezno ločene s folijo. Zamrzovanje v kompaktnih, sprijetih blokih (kockah) je prepovedano. Po odtajanju se fileji ne smejo sprijemati ali kazati znakov izsušenosti.

Označevanje, uradni nadzor in logistika

1. Podatki na dobavnicah: Dobavitelj mora na spremni dokumentaciji (dobavnici) in na embalaži za vsako dobavo obvezno jasno navesti: natančno državo porekla, ulovno oziroma vzrejno območje, ime proizvajalca ter uradni kakovostni razred blaga (I. kakovost).
2. Pravilno deklariranje: Vsi proizvodi morajo biti označeni v skladu z veljavnimi predpisi v RS in EU (Uredba EU št. 1169/2011). Na embalaži mora biti obvezno jasno označen točen datum zamrznitve, rok uporabnosti ter oznaka zdravstvene ustreznosti. Uvoženi izdelki v izvirnem pakiranju morajo imeti na embalaži priloženo deklaracijo v slovenskem jeziku.
3. Uradne odločbe: V kolikor ponudnik nastopa kot predelovalec oziroma čistilec rib, mora imeti za svoj objekt veljavno obratovalno odločbo, ki jo izda Uprava za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin (UVHVVR). Na zahtevo naročnika mora ponudnik predložiti uradno potrdilo veterinarskega zavoda o zdravstvenem stanju pošiljke blaga.
4. Hladna veriga: Transport se mora obvezno vršiti v namensko hlajenih transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, tako da se hladilna veriga ne prekine. Središčna temperatura svežih rib in ribiških proizvodov mora ob sprejemu na klančini osrednje kuhinje vrtca znašati 4 °C ali nižje.

V kolikor je ponudnik predelovalec rib, mora imeti za objekt veljavno odločbo VURS.

ZAMRZNJENI IZDELKI**Kakovost vhodnih surovin in prepoved aditivov**

1. I. kakovostni razred: Vsi globoko zamrznjeni izdelki (sadje, zelenjava, svaljki, polizdelki) morajo ustrezati standardom I. kakovostnega razreda.
2. Kakovost surovin za predelavo: Zelenjava in sadje, ki se uporabljata za postopek zamrzovanja, morata biti tehnološko optimalno zrela, sveža, zdrava, popolnoma brez znakov gnilobe, plesni ali poškodb od škodljivcev ter brez tujih primesi, tujega okusa in vonja.
3. Zamrznjeno sadje, zelenjava ter ostali zamrznjeni izdelki ne smejo vsebovati aditivov, konzervansov ali drugih kemičnih dodatkov. Strogo sta prepovedana barvanje in umetno aromatiziranje izdelkov, aditivov za ohranjanje barve (brez sulfidov) ter brez dodane soli ali sladkorja. Izpolnjeni morajo biti vsi zakonski pogoji o higieni in zdravstveni neoporečnosti živil. Maksimalni delež ledene glazure do 5 %.

Temperaturni režim, neprekinjena hladna veriga in varovalke

1. Središčna temperatura: Vsi hitro zamrznjeni izdelki morajo biti dostavljeni v vrtec v stanju popolne in globoke zamrznitve, pri čemer mora središčna temperatura v živilu ob prevzemu znašati -18 °C ali nižje.
2. Kakršni koli znaki delnega odtajanja, mehke plodov, iztekanja sokov/tekočine ali opaznega nabiranja večjih ledenih kristalov (snega) znotraj originalne zaprte vrečke – kar nedvoumno nakazuje na predhodno prekinitev zamrzovalne verige pri dobavitelju ali med transportom – so razlog za takojšnjo zavrnitev celotne pošiljke blaga na prevzemnem mestu. Ponovno zamrzovanje enkrat odtaljenega blaga je strogo prepovedano.

Rok uporabnosti in istovetnost proizvodne serije

1. Preostanek roka trajanja: Vsi dobavljeni zamrznjeni izdelki morajo biti ob sukcesivni dobavi v vrtec uporabni najmanj še tri (3) mesece, hkrati pa ob prevzemu ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe artikla od dneva njegove proizvodnje/pakiranja.
2. Enotna proizvodna serija (Lot): Vsi dobavljeni izdelki znotraj iste dostave (za posamezen artikel) morajo imeti popolnoma isti datum proizvodnje oziroma morajo pripadati isti proizvodni seriji (isti lot številki). To kuhinji zagotavlja enakomerne tehnološke lastnosti pri pripravi obrokov in omogoča pravilno vodenje sledljivosti.

Logistika transporta, embalaža in deklariranje

1. Namenski hladilni transport: Transport zamrznjenih izdelkov do kupca mora potekati izključno v za to namenjenih hlajenih vozilih (s stalno vklopljenimi in kontroliranimi hladilnimi agregati), tako da se hladna veriga v skladu s sistemom HACCP pod nobenim pogojem ne pretrga.
2. Označevanje: Vsi izdelki morajo biti pakirani v originalno, higiensko neoporečno, čisto in nepoškodovano komercialno embalažo, ki je deklarirana skladno z veljavnimi predpisi za splošno označevanje živil v slovenskem jeziku.

**PEKOVSKI IZDELKI IN PECIVA
KRUH****Tehnološki in organoleptični standardi peke**

1. Senzorične lastnosti: Štruce, hlebci in pekovsko pecivo morajo biti pravih, za posamezno vrsto značilnih oblik. Kruh mora biti optimalno pečen, z elastično sredico, ki se ne drobi in ne spriema, ter z lepo zapečeno skorjo (izdelek ne sme biti zažgan). Okus, barva in vonj morata biti prijetna ter popolnoma značilna za določeno vrsto pekovskega izdelka, brez kakršnih koli tujih priokusov ali nepravilnih kislih vonjev.
2. Prepoved umetnega obarvanja: Pri pripravi temnih, rženih, mešanih ali polnozrnatih kruhov in pekovskega peciva je strogo prepovedana uporaba snovi za umetno obarvanje izdelka (npr. dodajanje praženega slada, karamela ali umetnih barvil) z namenom potvarjanja vsebnosti temnih mok.
3. Standardi za peciva: Sladka in navadna pekovska peciva morajo biti nemastna ter brez kakršnega koli posipa s sladkorno moko (sladkorjem v prahu). Videz, okus, vonj in konsistenca morajo v celoti ustrezati nadstandardnim normativom za prehrano otrok.

Rezanje, pakiranje, gramature in normativi

1. Fiksni razrez na 1,5 cm: Vse vrste svežega kruha morajo biti vnaprej strojno rezane na rezine debeline cca. 1,5 cm in pakirane v higiensko ustrezno, neoporečno in prozorno folijo, opremljeno z jasno vidno in čitljivo deklaracijo o sestavi živil.
2. Vključene storitve konfekcioniranja: Ponudnik mora v ponujeno ceno na enoto mere (kg ali kos) že vnaprej vključiti vse specifične zahteve naročnika: strojni razrez kruha na rezine ter vzdolžni prerez pekovskega peciva (bombetk, štručk in žemljic).
3. Spoštovanje gramatur: Ponudniki morajo pri pripravi ponudbe in dobavi striktno upoštevati gramature in neto teže posameznih artiklov, kot so navedene v tabeli predračuna, ter dobavljati blago v skladu z normativi in standardi vrtca.

Strogi fizikalno-kemijski in nutritivni parametri

1. Omejitev vsebnosti soli: Zaradi varovanja zdravja otrok in oblikovanja zdravih prehranskih navad vsebnost soli v svežem kruhu in pekovskem pecivu (žemlje, bombete, štručke) ne sme presežati 1,0 g soli na 100 g končnega izdelka.
2. Prepoved aditivov: Izdelki morajo biti proizvedeni brez tehnoloških aditivov iz skupine umetnih barvil, umetnih sladil, kemičnih konzervansov in umetnih arom. Ponudnik se zavezuje ponuditi artikle z minimalno stopnjo oziroma popolnoma brez preostalih pomožnih aditivov.
3. Nadzor nad akrilamidom in transmaščobami:
 - V ponujenih artiklih (ki vsebujejo asparagin in reducirajoče sladkorje) mora biti tehnološki proces voden tako, da v končnem gotovem izdelku ni presežena referenčna vrednost akrilamida skladno z Uredbo Komisije (EU) 2017/2158.
 - Delež industrijskih transmaščobnih kislin v uporabljenih surovinah (margarine, rastlinska olja, palmovo olje) mora strogo znašati pod 2 g na 100 g skupnih maščob v živilu skladno z veljavnim nacionalnim pravilnikom.

Logistika transporta in deklariranje

1. Standardi transportne embalaže: Embalaža, v kateri se izvaja sukcesivni transport kruha in pekovskega peciva, mora biti iz materialov, ki omogočajo enostavno in redno mehansko čiščenje ter razkuževanje. Uporaba kartonske embalaže je dovoljena le, če je ta za enkratno uporabo in popolnoma čista.
2. Higienska zaščita: Transportne posode morajo biti med prevozom obvezno tesno zaprte in pokrite, da so izdelki 100 % zaščiteni pred zunanjimi vplivi, prahom, onesnaženjem ali stiskanjem (izdelki ne smejo biti zmečkani).
3. Protokol osebne predaje: Dostava v enote vrtca poteka v časovnem oknu med 05:30 in 08:00 uro zjutraj. Obvezna je neposredna, osebna predaja in kontrola kruha med voznikom dobavitelja in odgovornim delavcem kuhinje naročnika. Vsako dobavo pekovskega peciva, ki ni predpakirano, mora spremljati vsaj ena veljavna deklaracija s popolnim izpisom sestave.

JUŠNE ZAKUHE IN TESTENINE**Kakovostne, senzorične in organoleptične zahteve**

1. I. kakovostni razred: Vse ponujene in dobavljene jušne zakuhe ter testenine (jajčne, polnozrnat, pirine, ajdove) morajo v celoti ustrezati standardom I. kakovostnega razreda.
2. Značilne lastnosti blaga: Videz, naravna barva, okus in konsistenca suhih testenin morajo biti popolnoma značilni za posamezno vrsto izdelka (pšenične, pirine, ajdove). Testenine in zakuhe v originalni embalaži ne smejo biti polomljene, zdrobljene ali v obliki prahu (delež drobljenca mora biti minimalen in znotraj uzančnih okvirov). Blago mora biti popolnoma brez primesi tujega izvora oziroma sledi skladiščnih škodljivcev.
3. Kulinarične in tehnološke lastnosti pri kuhanju: Vonj in okus kuhanih testenin morata biti prijetna in značilna za posamezno vrsto moke oziroma testa, popolnoma brez kakršnih koli tujih, neobičajnih vonjev, priokusov ali sledi po žarkosti. Testenine morajo med kuho ohraniti stabilno obliko in prožnost ter se ne smejo razpustiti v kašo.

Embalaža, preostanek roka in istovetnost serije (HACCP)

1. Higiensko pakiranje: Izdelki morajo biti pakirani v originalno, nepoškodovano in nepredušno zaprto komercialno embalažo, ki blago 100 % ščiti pred vlago, zunanjim onesnaženjem in mehanskimi poškodbami med transportom. Pakiranja morajo ustrezati zahtevanim merskim enotam iz predračuna (do 1000 g oziroma večja pakiranja do 5 kg).

2. Preostanek roka trajanja: Ob sukcesivni dobavi artiklov v vrtec preostanek roka uporabnosti testenin in jušnih zakuh ne sme biti krajši od polovice (50 %) celotnega roka trajanja živila od dneva proizvodnje.
3. Enotna proizvodna serija (Lot): Vsi dobavljeni izdelki znotraj iste dobave (za posamezen artikel) morajo pripadati isti proizvodni seriji (isti lot številki), kar kuhinji zagotavlja enakomeren čas kuhanja in enake tehnološke lastnosti pri pripravi obrokov.

SVEŽE, SUHO SADJE IN OREŠKI

SVEŽA ZELENJAVA

EKO SADJE IN ZELENJAVA

Splošni kakovostni in komercialni standardi

1. I. kakovostni razred: Vse ponujeno in dobavljeno sveže sadje, sveža zelenjava, suho sadje in oreški morajo brezpogojno ustrezati standardom I. kakovostnega razreda. Suhe stročnice morajo ustrezati razredu Ekstra.
2. Senzorični in zrelostni parametri: Artikli morajo biti optimalne zrelosti za takojšnje uživanje brez potrebe po naknadnem dozorevanju. Sadeži in vrtnine morajo biti sveži, čvrsti, zdravi, pravih oblik in barv, značilnih za posamezno sorto. Blago mora biti popolnoma suho (brez vidne zunanje vlage), čisto, brez primesi prsti, gnilobe, plesni, znakov fermentacije ali odganjanja (kaljenja) ter brez kakršnega koli tujega vonja in okusa.
3. Prepoved GSO in obsevanja: Strogo je prepovedana vsakršna genetska spremenjenost (0 % GSO) živil oziroma njihovih derivatov. Živila ne smejo biti tretirana z ionizirajočim sevanjem (radioaktivnimi žarki – npr. česen). Zaželeno je, da artikli niso kemično tretirani s sredstvi proti kaljenju ali sredstvi za umetno podaljševanje skladiščenja.
4. Uporaba fitofarmacevtskih sredstev (Ukrepi in karence): Vsebnost ostankov sredstev za varstvo rastlin (pesticidov) ne sme presegati zakonsko dovoljenih mejnih vrednosti. Pridelovalec je dolžan striktno upoštevati predpisane karence. Ob sumu na kemijsko neustreznost naročnik vzorec pošlje na analizo v pooblaščen laboratorij, stroške analiznega izvida pa v primeru ugotovljene neskladnosti v celoti krije dobavitelj. Naročnik si pridržuje pravico do vpogleda v uradni koledar agrotehničnih ukrepov pridelovalca.

Specifične zahteve po skupinah živil

1. Sveže sadje in zelenjava:

- Pravilo 24 ur za občutljive artikle: Listnate solate, solatne kumare, paprika, paradižnik, stročji fižol, cvetača, jagode, ameriške borovnice, maline in robide morajo biti dokazljivo obrane oziroma nabrane največ 24 ur pred sukcesivno dobavo v vrtec.
- Pri sukcesivnih dobavah je dobavitelj dolžan prednostno upoštevati lokalno koledarsko sezonsko pridelavo v skladu z nacionalnimi Priporočili za javno naročanje živil. Izrazito je zaželeno, da je blago domačega, slovenskega (lokalnega) izvora s čim krajšo distribucijsko verigo.
- Naravno kisanje: Kislo zelje in kislja repa morata biti proizvedena po postopku naravnega, biološkega kisanja, popolnoma brez dodanih kemičnih konzervansov ali aditivov.

2. Suho sadje (100 % nežveplano):

- Vse suho sadje (rozine, brusnice, fige, marelice, slive, hruškovi krhlji, dateljni) mora biti sušeno po naravnem postopku in popolnoma nežveplano. Živila ne smejo vsebovati žveplovega dioksida (E220), drugih antioksidantov, kemičnih konzervansov ali dodanih sladkorjev. Plodovi morajo biti čisti in brez poškodb, ki jih povzročajo škodljivci.

3. Oreški (Brez aflatoksinov):

- Oreški (orehi, lešniki, mandlji) morajo biti čisti, brez delčkov lupin, plesni in gnilobe.
- Dobavitelj mora zagotavljati (in na zahtevo naročnika predložiti uradni laboratorijski izvid), da blago ne vsebuje aflatoksinov. Strogo je prepovedano mešanje jedrc različnih letin znotraj iste pakirne enote.

Homogenost pošiljke, kalo in pakiranje

1. Enotno poreklo in reprezentativnost: V okviru posamezne pošiljke (znotraj ene embalažne enote) mora biti izključno sadje, zelenjava ali oreški istega porekla, iste proizvodne serije in iste sorte. Vidni del vsebine vsake gajbice ali paketa mora biti popolnoma reprezentativen za celotno vsebino pakiranja (prepovedano je prikrivanje slabših plodov na dnu embalaže).
2. Kritje prekomernega kala: Vsak posamezen kos sadja ali zelenjave mora odgovarjati predpisanemu porcijskemu normativu za otroke. Vse stroške prekomernega kala oziroma poškodb blaga, ki nastanejo zaradi neustrezne transportne embalaže, gnilobe, bolezni ali skladiščnih škodljivcev, v celoti krije dobavitelj.

3. Protokol zavrnitve pošiljke: Če naročnik ob količinskem in kakovostnem prevzemu ugotovi, da več kot 10 % količine posameznega svežega sadja ali zelenjave znotraj dobave ne ustreza kakovostnim zahtevam (npr. mehanske poškodbe, prezrelost, prevelika vlaga), in dobavitelj ne more zagotoviti zamenjave v predpisanem reklamacijskem roku, naročnik celotno dobavo tega artikla zavrne.

Označevanje, logistika transporta in embalaža

1. Zavezujoče deklariranje: Vsi artikli morajo biti označeni in deklarirani v skladu z Uredbo (EU) št. 1169/2011 ter splošnimi predpisi, ki urejajo označevanje živil v slovenskem jeziku. Uradna deklaracijska nalepka mora biti obvezno nalepljena na prav vsaki embalažni enoti (gajbici/paketu) in mora poleg splošnih podatkov vsebovati točno neto maso izdelka v posameznem pakiranju ter jasno navedeno državo porekla.

2. Upravljanje s transportno embalažo: Vsa transportna embalaža (zabojniki, gajbice) je izključna last dobavitelja. Dobavitelj je dolžan prazno embalažo ob vsaki naslednji dobavi sproti in redno odvažati iz vrtca na lastne stroške. Skladiščenje, hramba in transport morajo zagotavljati popolno zaščito pred zunanjimi vplivi.

3. Hladna veriga (HACCP): Prevoz občutljivega svežega sadja in zelenjave se mora izvajati v namenskih, higiensko vzdrževanih transportnih sredstvih s hladilnimi napravami, pri temperaturi, ki je najprimernejša za stabilnost posamezne vrste živil (za sadje do 12 °C), s čimer se zagotavlja neprekinjena hladilna veriga v skladu s sistemom HACCP.

Ker se sadje (jabolka, hruške, mandarine, breskve) deli neposredno otrokom kot porcijski obrok, mora dobavitelj zagotavljati enotno kalibracijo (velikostni razred) znotraj iste dobave.

Sadeži ne smejo biti preveliki (npr. jabolka nad 250 g) ali premajhni (pod 100 g). Velikost mora biti prilagojena otroški roki in normativu. Dobava gajbice, v kateri so pomešana izjemno velika in izjemno majhna jabolka različnih stopenj zrelosti, se šteje za neenotno in se zavrne.

Ponudnik naj pri izdelavi ponudbe upošteva, da se v posameznih letnih časih največ uporablja sezonsko sadje in zelenjava. Zaželeno je, kjer je to mogoče, da je blago domačega/slovenskega (lokalnega) izvora.

Sveže sadje in zelenjava mora biti označeno tudi skladno z Uredbo (EU) št. 1169/2011.

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

ČAJI

Sestava in kakovostni standardi rastlinskih surovin

1. 100 % naravne surovine: Vsi ponujeni in dobavljeni čaji morajo biti proizvedeni izključno iz 100 % naravnih, kakovostnih in skrbno posušenih rastlinskih surovin.

2. Prepoved umetnih dodatkov: Čaji (zeliščni, sadni oziroma njihove mešanice) ne smejo vsebovati umetnih barvil, kemičnih konzervansov, umetnih sladil ali aditivov. Uporabljene arome morajo biti izključno identične naravnim oziroma popolnoma naravnega izvora (npr. sušeni koščki sadja, naravni ekstrakti), brez kakršnih koli agresivnih kemičnih ojačevalcev vonja in okusa.

3. Dovoljene rastlinske komponente: Živila so pripravljena iz optimalno posušenih cvetov, listov, nadzemnih delov rastlin, korenin, plodov, semen ali iz biološko čistih mešanic teh surovin. Dopusčena je uporaba suhega sadja, šipka, zelenjave, robidovega ali jagodovega listja, bezgovega cvetja ter drugih tradicionalnih zdravih rastlin.

Senzorične lastnosti in čistost

1. Odsotnost plesni in primesi: Surovo, suho blago (tako v filter vrečkah kot v rinfuzi) mora imeti popolnoma čist, prijeten in izrazit naraven vonj po zeliščih ali sadju. Blago ne sme kazati nikakršnih znakov plesni, žarkosti, zatohlosti ali vsebovati tujih primesi mineralnega oziroma rastlinskega izvora.

2. Naravna barva poparka: Vizualni videz suhih mešanic in končna barva pripravljenega čajne poparka morata biti popolnoma naravna ter ustrezna glede na specifično vrsto uporabljenega zelišča, cvetov ali sadnih plodov.

Pakiranje, roki uporabnosti in logistika (HACCP)

1. Nepredušno zapiranje: Čaji morajo biti pakirani v originalno, nepoškodovano in nepredušno zaprto komercialno embalažo, ki blago 100 % ščiti pred izgubo eteričnih olj, vlago, zunanjim onesnaženjem in

mehanskimi poškodbami med transportom. Pri filter vrečkah mora embalaža zagotavljati stabilnost doziranja. Pakiranja morajo ustrezati zahtevanim merskim enotam iz predračuna (posamezne filter škatlice ali večja pakiranja rinfuze do 1,5 kg).

2. Preostanek roka trajanja: Ob sukcesivni dobavi artiklov v enote vrtca preostanek roka uporabnosti čajev ne sme biti krajši od polovice (50 %) celotnega roka trajanja živila od dneva pakiranja/proizvodnje.

3. Enotna proizvodna serija (Lot): Vsi dobavljeni čaji znotraj iste dobave (za posamezen artikel) morajo pripadati isti proizvodni seriji (isti lot številki), kar omogoča vodenje natančne sledljivosti po sistemu HACCP.

4. Dopustna odstopanja pakiranja: Zaradi specifik pakiranja proizvajalcev na trgu je dovoljeno odstopanje od predvidene skupne teže/volumna (kg) posameznega artikla največ $\pm 40 \%$, pri čemer mora ponudnik ceno obvezno matematično preračunati na zahtevano mersko enoto (za 1 kg) iz predračuna.

SKLOP: SPLOŠNO PREHRAMBNO BLAGO IN OSNOVNA ŽIVILA

Olja (bučno, olivno, repično, sončnično) morajo biti popolnoma 100 % čista, brez dodanih mešanic cenejših rastlinskih olj, brez konzervansov in brez aditivov. Vonj in okus morata biti brez sledi žarkosti ali tujih primesi.

Jedilne čokolade, kakav in namazi (čokolade v kosu, prah, kakav, lešnikov namaz)

Čokoladni namaz mora biti enakomerne, kremaste in gladke teksture, primeren za takojšnje mazanje na kruh. Kakav v prahu ne sme vsebovati dodanega sladkorja (zahteva se čisti grenki kakav). Čokoladni izdelki in namazi (jedilna čokolada z min. 70 % ali min. 45 % kakavovih delov, temna čokolada 70 %, čokolada v prahu z min. 32 % kakavovega prahu, kakav v prahu z min. 20 % kakavovega masla, enobarvni lešnikov čokoladni namaz z min. 13 % lešnikov in min. 7 % razmaščena kakava v prahu) morajo biti brez dodanih umetnih barvil in brez konzervansov.

Sladkor in fina morska sol (brez aditivov proti strjevanju).

Kava in kavni nadomestki (prava mleta kava, ječmenov slad, cikorijska-proja)

Pražena mleta kava in kavni nadomestki (mešanica mlete pražene kave z min. 75 % kave sorte Arabica in 25 % kave sorte Robusta, 100 % pražen ječmenov slad, mešanica kavnih nadomestkov iz praženega ječmena in pražene korenine cikorije z min. 40 % ekstrakta cikorije).

Keksi in suho drobno pecivo (navadni albert/piknik, polnozrnat, biskvitni) Brez dodanih umetnih barvil in konzervansov. Keksi morajo biti ob dostavi celi, hrustljavi, zapakirani v neprodušno folijo, ki preprečuje navlaževanje ali žarkost.

Sveži in suhi kvas ter mleti oreški (lešniki, orehi, mak, kokosova moka)

Kvas mora biti v kompaktnih, svežih kockah, značilne sivo-bež barve, brez znakov izsušenosti ali plesni. Dostava obvezno v hladni verigi (od +2 °C do +8 °C). Minimalni rok trajanja ob dostavi: vsaj 10 dni.

Mleti oreški in mak: 100 % naravni, strogo brez dodanih sladkorjev, konzervansov ali olj. Zaradi mletja morajo biti pakirani v vakuumsko ali zaščitno atmosfero, ki preprečuje hiter razvoj žarkosti.

Vsi pudingi, gorčice in majoneze morajo biti brez dodanih kemičnih konzervansov. Oljna semena morajo biti čista in brez žarkosti. Sok mora biti 100 % sadni delež, brez dodanega sladkorja ali sirupov

SKLOP: KONZERVIRANA ŽIVILA

Kakovost vhodnih surovin in prepoved aditivov

1. Zelenjava za predelavo: Vsa zelenjava, ki se uporablja za predelavo v konzervirane izdelke, mora biti tehnološko optimalno zrela, sveža, zdrava, brez kakršnih koli znakov gnilobe ali plesni. Izdelki morajo biti brez tujih primesi ter brez tujega, neobičajnega okusa in vonja.

2. Prepoved umetnih dodatkov: Naročnik strogo prepoveduje barvanje, dodajanje umetnih arom ter uporabo konzervansov pri predelavi. Konzervirana živila ne smejo vsebovati nikakršnih aditivov iz skupine umetnih barvil, umetnih sladil in kemičnih konzervansov. Izpolnjeni morajo biti vsi zakonski pogoji o higienski in zdravstveni neoporečnosti živil po sistemu HACCP.

3. Kompoti in kisle kumarice:

- Kompoti smejo vsebovati izključno sadje, vodo in sladkor, ter morajo biti popolnoma brez vseh drugih dodatkov (npr. kislin, gostil ali stabilizatorjev).
- Kisle kumarice ne smejo vsebovati kalcijevega klorida (E509) ali drugih sredstev za umetno utrjevanje teksture.
- Konzervirano sadje mora imeti povsem naraven, značilen vonj in okus ter čvrsto, kompaktno strukturo (plodovi se ne smejo drobiti ali razpadati).

Embalaža, pakiranje in deklariranje

1. Zahteva glede materiala: Iz okoljskih in zdravstvenih razlogov je zaželeno, da so konzervirana živila pakirana v stekleni embalaži, kjerkoli je to na trgu objektivno dostopno.
2. Standardi za pločevinke: V kolikor so sadje in zelenjava pakirani v pločevinke, mora biti kovinska embalaža preverjeno primerna za tovrstne kislinske izdelke (z ustreznim notranjim zaščitnim lakom). Pločevinke morajo biti ob dostavi popolnoma nepoškodovane, brez sledi rje, brez vdrtin, brez znakov bombiranosti (nabreklosti) ali drugih mehanskih poškodb. Vsaka poškodovana pločevinka se na prevzemu takoj zavrne.
3. Označevanje: Vsi konzervirani izdelki morajo biti označeni in deklarirani v strogem skladu z veljavnimi predpisi za splošno označevanje in sledljivost živil v slovenskem jeziku. Na deklaracijski nalepki morajo biti jasno in čitljivo navedeni vsi zakonsko zahtevani podatki.

Rok uporabnosti in istovetnost proizvodne serije

1. Preostanek roka trajanja: ob prevzemu ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe artikla od dneva njegove proizvodnje.
2. Enotna proizvodna serija (Lot): Vsi dobavljeni izdelki znotraj iste dobave (za posamezen artikel) morajo imeti isti datum proizvodnje oziroma morajo pripadati isti proizvodni seriji (isti lot številki), kar kuhinji zagotavlja enakomerno tehnološko obnašanje in okus živil pri pripravi obrokov.

SKLOP: MLEVSKI PROIZVODI**Splošni pogoji dobave, označevanja in sledljivosti**

1. Sledljivost serije in rok uporabnosti: Dobavitelj mora zagotoviti, da ima ponujeno in dobavljeno blago ob prevzemu ustrezen preostanek roka uporabnosti, in sicer ob dobavi ne sme preteči več kot polovica celotnega roka uporabe artikla od dneva proizvodnje. Vsi izdelki znotraj posamezne dobave (posameznega artikla) morajo obvezno pripadati isti proizvodni seriji (lotu), kar zagotavlja enakomerno kakovost in tehnološke lastnosti pri pripravi hrane.
2. Označevanje: Vsi mlevski izdelki morajo biti pakirani v higiensko neoporečno embalažo in označeni v strogem skladu z veljavnimi predpisi, ki urejajo splošno označevanje in sledljivost živil v Republiki Sloveniji.
3. Nutritivne omejitve (sladkor in sol): Pri dobavi kosmičev (musli izdelkov), ekstrudiranih ter ekspandiranih izdelkov mora dobavitelj prednostno ponuditi artikle z minimalno vsebnostjo oziroma brez dodanega sladkorja ter z zmanjšano vsebnostjo soli, ki sme znašati največ 1,2 g soli na 100 g končnega izdelka.

Posebne kakovostne in tehnološke zahteve po vrstah proizvodov

1. Oluščena žita in kaše:
 - Oluščena žita (npr. ajdova kaša, prosena kaša, pira) morajo imeti popolnoma značilno barvo, prijeten vonj in okus, značilen za posamezno vrsto.
 - Blago ne sme vsebovati neoluščenih zrn, delov lusk, primesi tujega ali mineralnega izvora, zrn drugih žit ter poškodovanih ali lomljenih zrn. Izdelki morajo biti popolnoma brez nečistoč živalskega izvora.
2. Riž in riževa zrna:
 - Riževa zrna morajo biti tehnološko vrhunsko obdelana. Pri kuhanju morajo enakomerno nabrekli in v celoti obdržati svojo obliko. Zrna se med kuhanjem ne smejo zlepiti, se ne smejo razkuhati ali postati sluzasta (izjema je sladki beli riž in lomljeni riž, kjer narava jedi to zahteva).
 - Vonj in okus kuhanega riža morata biti povsem naravna in značilna za posamezno vrsto oziroma sorto (npr. basmati, integralni rjavi riž) ter ne smeta vsebovati nikakršnih tujih ali neobičajnih vonjev in okusov. Vsebnost vlage v surovem rižu sme znašati največ 15 %.
3. Mlevski izdelki (Moke in zdrobi):

- Moke (bela, polbela, črna, ržena, pirina, ajdova) in zdrobi ne smejo vsebovati živih ali mrtvih skladiščnih škodljivcev (npr. dregavcev, piščenk, moljev) v kateri koli njihovi razvojni obliki (jajčeca, bube, ličinke).
- Izdelki morajo biti popolnoma brez nečistoč živalskega ali mineralnega izvora (npr. pesek, prah) ter smejo vsebovati največ 0,5 % nečistoč rastlinskega izvora.
- Maksimalna vsebnost vlage v mlevskih izdelkih sme znašati največ 15 %. Barva, naraven vonj in okus moke morata biti popolnoma značilni za posamezno vrsto mletega žita, brez sledi žarkosti ali plesnivosti.

SKLOP: ŽIVILA ZA POSEBNE PREHRAMBENE NAMENE -dietni program

Zakonska in zdravstvena skladnost

1. Vsi ponujeni in dobavljeni izdelki znotraj tega sklopa morajo v celoti ustrezati vsem veljavnim evropskim uredbam in nacionalnim pravilnikom o kakovosti, kemijski in mikrobiološki neoporečnosti ter predpisom, ki urejajo živila za posebne prehranske oziroma dietetične namene.
2. Dietna živila morajo biti prvega (I.) kakovostnega razreda in v celoti skladna z vsemi specifičnimi zahtevami naročnika, navedenimi v predračunskem obrazcu. Živila ne smejo vsebovati nedovoljenih aditivov, umetnih sladil, prevelikih količin natrija ali kakršnih koli prepovedanih snovi, ki bi lahko ogrozile zdravje otrok.
3. Obvezno označevanje: Vsa živila morajo biti opremljena z jasnimi, čitljivimi in predpisanimi deklaracijami v slovenskem jeziku, ki vsebujejo izrecne uradne oznake in simbole, da gre za namensko dietno živilo (npr. prečrtan žitni klas za brezglutenske izdelke).

Strogi pogoji za izključitev križne kontaminacije

1. Varnost pred alergeni v sledovih: Zaradi zagotavljanja absolutne varnosti otrok z najtežjimi oblikami alergij ali celiakijo, morajo biti izdelki, deklarirani kot "brez glutena", "brez laktoze", "brez jajc" ali "brez mlečnih beljakovin", proizvedeni pod strogim, certificiranim tehnološkim nadzorom.
2. Prisotnost teh specifičnih alergenov v končnem živilu ne sme biti zaznana niti v sledovih.
3. Način dokazovanja: Izpolnjevanje teh pogojev in popolno odsotnost alergenov ponudnik dokazuje s predložitvijo uradne tehnične specifikacije proizvajalca ali z analiznim izvidom akreditiranega laboratorija, ki ga priloži na poziv naročnika.

SKLOPI EKO ŽIVILA

Pogoji za pridobitev in ohranitev statusa ekološkega živila

1. Živilo je dovoljeno označevati z uradno oznako »ekološko« in uporabiti pripadajoči zaščiteni znak (evrolist), če je zanj izdan veljaven certifikat akreditirane kontrolne organizacije. Certifikat potrjuje skladnost pridelave, predelave, pakiranja, skladiščenja in transporta z veljavnimi evropskimi in nacionalnimi predpisi za ekološko kmetijstvo.
2. Certifikat mora obvezno vsebovati naslednje podatke: naziv kontrolne organizacije, ime ali naziv pridelovalca/predelovalca, kontrolno številko kmetije oziroma obrata, datum izvedene kontrole, predpise, po katerih je bil obrat certificiran, status posameznih pridelkov in živil (ekološki, iz preusmeritve), čas veljavnosti ter številko in datum izdaje dokumenta.
3. Skladno z veljavno Uredbo (EU) 2018/848 morajo ekološka živila izpolnjevati naslednje minimalne pogoje:
 - predelana morajo biti brez uporabe gensko spremenjenih organizmov (GSO) ali proizvodov iz njih,
 - živila oziroma vhodne surovine ne smejo biti izpostavljene ionizirajočemu sevanju,
 - živilo mora vsebovati najmanj 95 % (po teži) sestavin kmetijskega izvora, ki izvirajo iz nadzorovane ekološke pridelave,
 - živilo sme vsebovati največ 5 % preostalih dovoljenih sestavin kmetijskega izvora, ki so eksplicitno navedene v veljavnih prilogah evropskih uredb,
 - celotna predelava in distribucija morata biti podrejeni redni uradni kontroli.

Logistične zahteve in verižno certificiranje

1. Svežina lokalne zelenjave: Zaradi zagotavljanja najvišje biološke in hranilne vrednosti živil ter zmanjševanja ogljičnega odtisa, mora čas od pobiranja/obiranja sveže ekološke zelenjave do dostave v osrednjo kuhinjo vrtca

znašati največ 48 ur. Naročnik bo prednostno naročal blago lokalnega oziroma slovenskega izvora, kjer je to tržno dostopno.

2. Pogoji za proizvajalce in posrednike: Izpolnjevanje zahtev za ekološko pridelavo ali predelavo mora biti sledljivo skozi celotno dobavno verigo:

- Če je dobavitelj hkrati tudi proizvajalec: ponudbi priloži kopijo veljavnega ekološkega certifikata, ki se glasi na njegovo ime/obrat.

- Če je dobavitelj distributer ali trgovec (posrednik): ponudbi obvezno priloži kopijo ekološkega certifikata proizvajalca IN lasten veljaven certifikat za distribucijo/trgovino z ekološkimi živili.

3. Dobavljena ekološka živila morajo biti pakirana tako, da sta iz deklaracije jasno razvidna ime in uradna koda nadzorne organizacije (npr. SI-EKO-001). Dobavitelj nepakiranih ekoloških živil mora ob vsakokratni sukcesivni dostavi blaga priložiti kopijo veljavnega certifikata, ki dokazuje ekološki status dobavljene serije blaga.

4. Dobavitelj je dolžan naročniku takoj po izteku veljavnosti med letom predloženega certifikata brez posebnega poziva nemudoma dostaviti kopijo novega veljavnega certifikata za tekoče obdobje.

SKLOPI ŽIVIL IZ SHEM KAKOVOSTI

Definicija in priznani znaki kakovosti

1. Uradne sheme kakovosti so opredeljene v Zakonu o kmetijstvu ter v pripadajočih pravilnikih o postopkih priznanja označb. Shema kakovosti pomeni izpolnjevanje posebnih nadstandardnih meril in zahtev glede značilnosti, postopkov pridelave in predelave kmetijskih pridelkov ali živil, ki presegajo predpisano komercialno kakovost ali splošne pogoje glede varstva zdravja ljudi, živali ali rastlin.

2. Kot ustrezno dokazilo se prizna kopija veljavnega dokumenta (certifikat, certifikat o skladnosti ali potrdilo), ki ga izda neodvisna akreditirana institucija in izkazuje vključenost blaga v eno ali več naslednjih priznanih shem kakovosti:

- Izbrana kakovost (IK) – s certificirano celotno dobavno verigo,
- Zaščitena označba porekla (ZOP),
- Zaščitena geografska označba (ZGO),
- Zjamčena tradicionalna posebnost (ZTP),
- Višja kakovost (VK),
- Integrirana pridelava (IP),
- Dobrote iz naših kmetij (z uradnim certifikatom ocenjevanja skladnosti).

1. Zasebnih ali komercialnih trgovskih standardov (npr. Global G.A.P., IFS, BRC ipd.) ter splošnih komercialnih nagrad, medalj ali splošnih znakov (npr. SQ) naročnik ne priznava in ne točkuje v okviru merila za kakovost.